

Use & Care Guide

Manual de Uso y Cuidado

English / Español

Models/Modelos: 790.4109\* & 790.4110\*

# Kenmore Elite<sup>®</sup>

## Dual Fuel Slide-in Range

## Estufa Deslizable de Fuel Dual

\* = Color number, número de color

P/N 318205874A (1009)

Sears Brands Management Corporation

Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

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

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



## Table of Contents

Kenmore Elite Warranty.....	2	Oven Control Functions .....	14
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	3-5	Getting Started.....	15
Product Record.....	6	Setting Oven Controls.....	16-26
Serial Plate Location .....	6	Warmer Drawer.....	27-28
Conversion to Liquefied Petroleum Gas .....	6	User Preferences .....	29
Feature at a Glance.....	7	Self-Cleaning Cycle.....	30-31
Before Setting Oven Controls .....	8	Care & Cleaning.....	32-35
Surface Cookware Recommendations.....	9	Before You Call .....	36-38
Before Setting Surface Controls .....	10	Protection Agreements.....	39
Setting Surface Controls.....	11-13	Sears Service.....	40

## Please carefully read and save these instructions

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

## Kenmore Elite Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

### This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

### Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

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

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.



**⚠ WARNING** This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

**⚠ CAUTION** This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

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

## FOR YOUR SAFETY:

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

### —WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

—Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.



## ⚠ WARNING

- All appliances can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip bracket packed with unit.
- See Installation Instructions.

To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the appliance. To check if the bracket is installed properly; grasp the top rear of the appliance and carefully attempt to tilt it forward. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket installation.

- Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.
- Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with National Fuel Gas Code ANSI Z223.-latest edition, or in Canada CAN/CGA B149.1, and CAN/CGA B149.2, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No.70- latest edition, or in Canada CSA standard, Canadian electrical Code, part 1, and local code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.
- In case of an emergency, know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box.
- User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically

recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range. Sears Parts & Repair is the recommended repair service for this appliance.

- Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers or any other part of the product.
- Air curtain or other overhead hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

**⚠ WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

**⚠ WARNING** Stepping, leaning, sitting or pulling down on the door of this appliance can result in serious injuries and may also cause damage to the appliance. Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

**⚠ WARNING** Do not use the ovens for storage.

**⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in the cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

- **Storage on Appliance. Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.
- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface and oven burners may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surface facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires. Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused appliance if it is to be stored or discarded.**

**IMPORTANT—Do not attempt to operate the appliance during a power failure.** If power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, it will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

**⚠ WARNING** Use Proper Flame Size. Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and then turn the burner off before removing the pan.
- **Always turn knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Never leave surface burners unattended at high heat settings**—Boilovers cause smoking and greasy accumulations that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line surface burner pans, or oven bottom, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.
- **Glazed cooking utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening an Oven Door**—Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven is vented at the center trim above the oven and below the console. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. Remove all utensils from the rack before removing rack. If rack must be moved while oven is hot, use extreme caution. Use pot holders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let pot holders contact the hot oven burner or interior of the oven.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid or oven bottom with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.

- **Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the appliance listed in this Use & Care Guide.** Before using the self-cleaning cycle of the appliance, remove the broiler pan and any utensils stored in the appliance.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the appliance

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

---

## 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 cancer, birth defects or other productive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

## Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on the serial plate.

Model No. 790. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Date of purchase \_\_\_\_\_

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

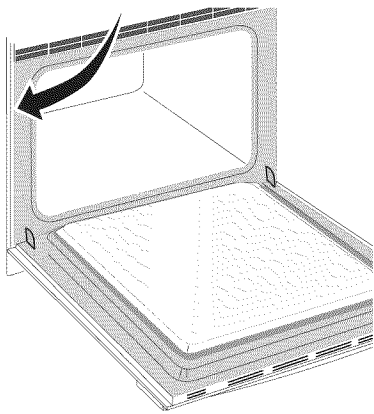
---

## Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located along the interior side trim and visible when the oven door is opened.

Remember to record the serial number for future reference.

**Serial Plate Location**



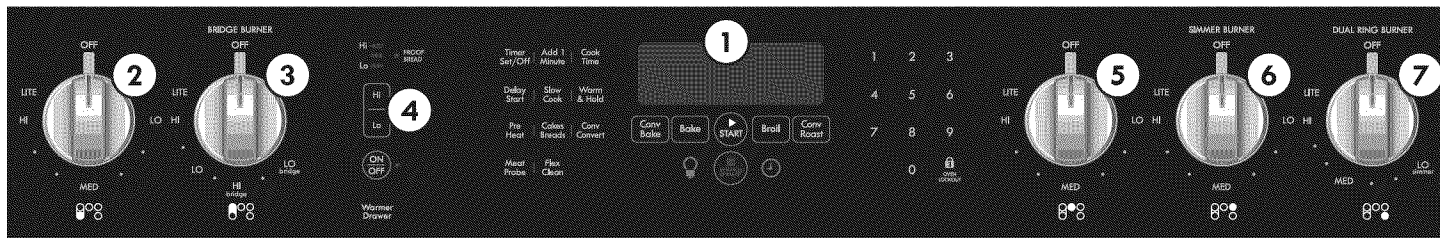
## Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas)

This natural gas range is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

Only a qualified service agent should perform the L. P. conversion. Contact the local gas provider for conversion. The L. P. Conversion Kit is supplied with this range and is located on the main back of the range. The kit contains installation instructions which must be read before and followed carefully when installing the kit.

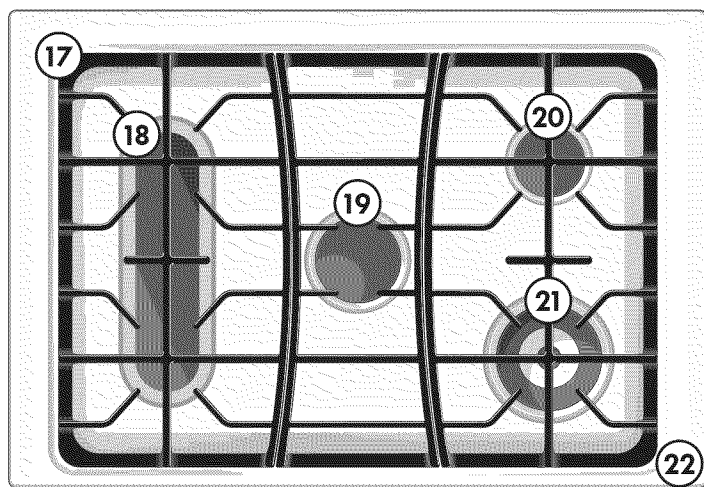
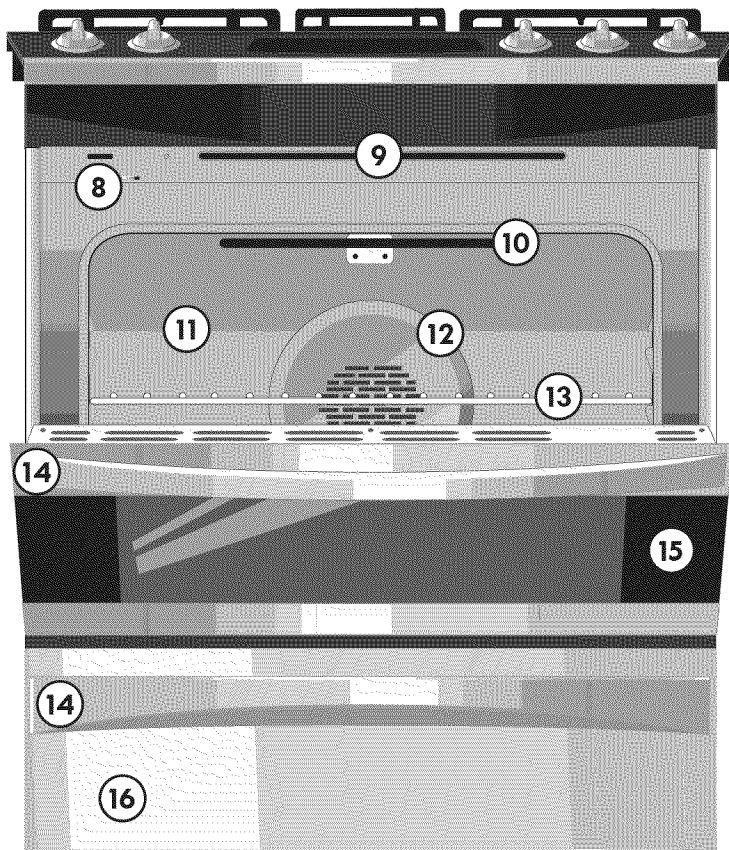
**⚠ WARNING** To avoid serious injury, any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified service agent.

# Features at a Glance



## Your Range includes:

1. Electronic oven control with kitchen timer.
2. Left front burner valve and knob.
3. Left rear bridge burner valve and knob.
4. Warmer drawer control.
5. Center rear burner valve and knob.
6. Right rear burner valve and knob.
7. Right front burner valve and knob.
8. Self-clean door latch.
9. Oven vent.
10. Broil element.
11. Self-cleaning convection oven interior.
12. Convection bake cooking system.
13. Adjustable interior porcelain oven rack(s).
14. Large 1-piece oven door handle.
15. Full width oven door with window.
16. Warmer drawer.
17. Cast iron grates.
18. 21 000 BTU bridge burner.
19. 9 500 BTU regular burner.
20. 5 000 BTU simmer burner.
21. 600 to 18 000 BTU dual burner.
22. Deep drawn cooktop.

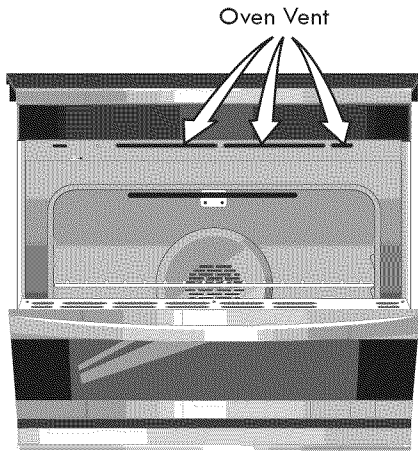


**NOTE:** The features of your range may vary according to model type & color.

# Before Setting Oven Controls

## Oven Vent Location

The oven is vented **through its upper front frame**. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **Do not block oven vent.**



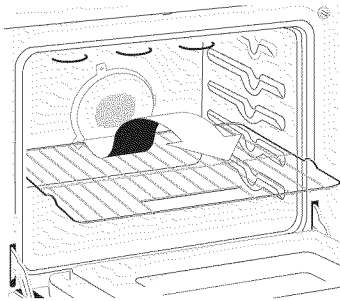
**CAUTION** Some models are equipped with a blower which runs in baking and self-cleaning mode to keep all internal components at a cool temperature. The blower may keep running even if the oven has been turned off, until the components have cooled down.

## Arranging Oven Racks

**CAUTION** Always use pot holders or oven mitts when adjusting the oven racks. Wait until the oven has completely cooled if possible. Oven racks may be HOT and cause burns.

**To remove an oven rack**, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

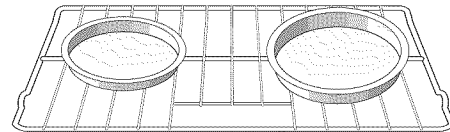
**To replace an oven rack**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



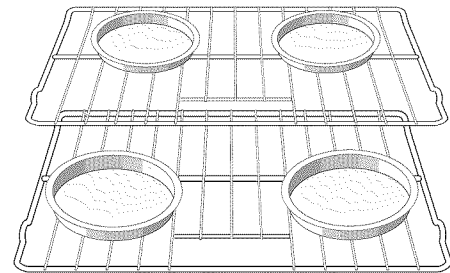
## Air Circulation in the Oven

If using 1 rack, place in center of oven. If using multiple racks, stagger cookware as shown.

For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.



1 Oven Rack



Multiple Oven Racks

# Surface Cookware Recommendations

## Use Proper Cookware

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the cooktop grate. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Figure 1). Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 2.

**Note:** The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

**Note:** Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

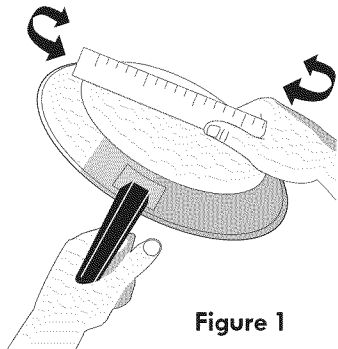
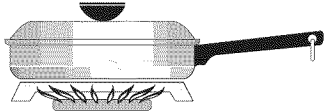


Figure 1

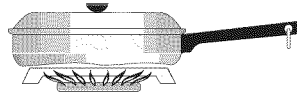
### CORRECT



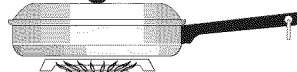
- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.

### INCORRECT

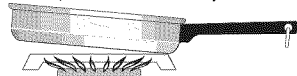
- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than 2.5 cm (1").



- Heavy handle tilts pan.



- Flame extends beyond unit.

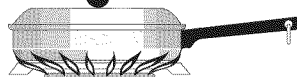


Figure 2

\* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

## Cookware Material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface unit to the pan bottom. The most popular materials available are:

**ALUMINUM** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting).

**COPPER** - Excellent heat conductor but discolors easily.

**STAINLESS STEEL** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

**CAST IRON** - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.

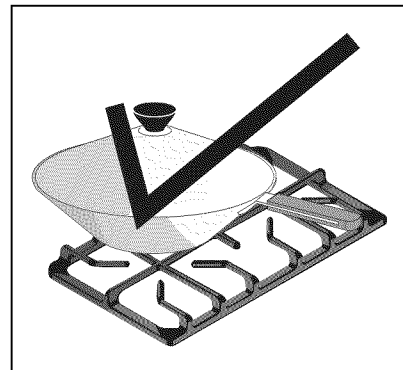
**PORCELAIN-ENAMEL on METAL** - Heating characteristics will vary depending on base material.

**GLASS** - Slow heat conductor.

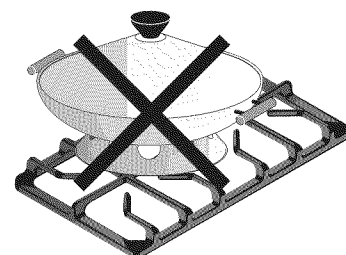
## Using a Wok (not supplied)

Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

**Wire trivets:** Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the grates.



**DO NOT** use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the burner unit. Because this ring traps heat, the surface unit and cooktop surface could be damaged.



# Before Setting Surface Controls

## Check Burner Cap Placement Before Operating the Surface Burners

To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, **do not** use the cooktop without all burner caps properly installed to insure proper ignition and gas flame size.

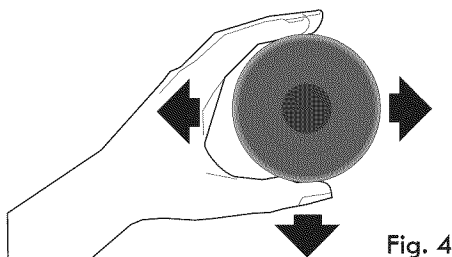
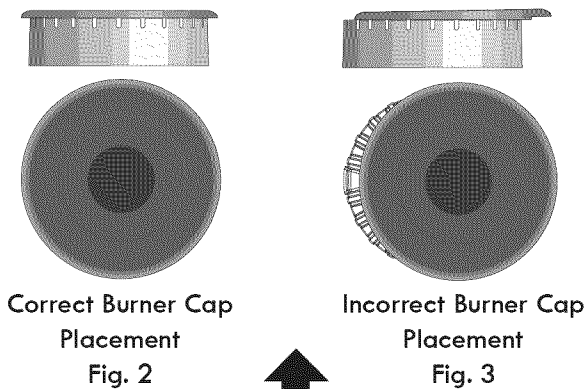
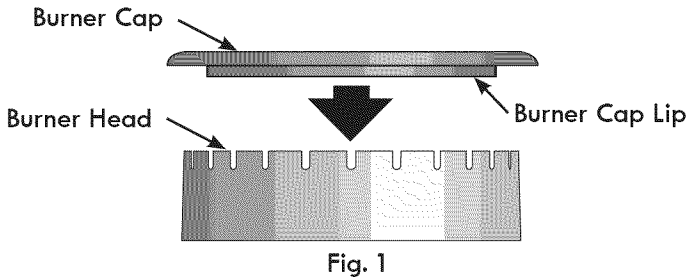
**It is very important** to be sure that all surface burner caps and burner grates are properly installed and in the correct locations **BEFORE** operating the cooktop burners.

### Remember:

- Always keep surface burner caps in place whenever using a surface burner.
- When placing the burner caps, be sure that all burner caps are **seated firmly and rest level on top of burner heads.**
- For proper flow of gas and ignition of burners **DO NOT** allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

### Round Style Burners

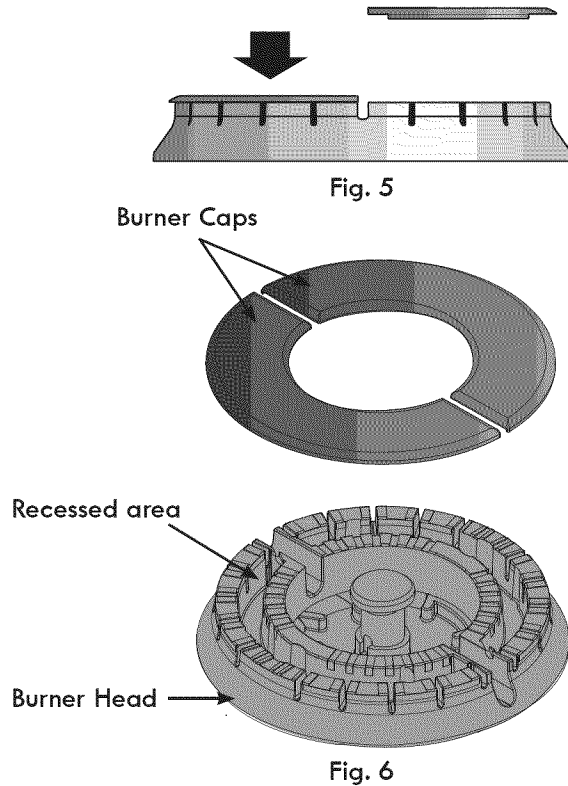
The burner cap lip (See Fig. 1) should fit snug into the center of burner head and rest level. Refer to Figs. 2 & 3 for correct and incorrect burner cap placement. Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Fig. 4) to be sure it is centered and firmly seated. When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to feel it. Please note that the burner cap should **NOT** move off the center of the burner head when sliding from side to side.



### Double Ring Style Burners

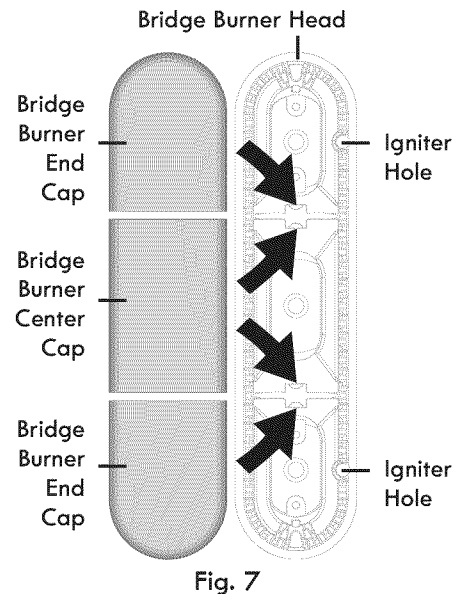
The Double Ring burner only operates properly with two burner caps in place. Be sure the burner cap lips are positioned facing down towards the burner head (Fig. 5) and into the recessed areas (Fig. 6) on each side of the burner head. Be sure both burner caps are seated firmly and rest level on the burner head before operating.

Check the fit for each cap using the same method for the round burner caps by gently sliding each cap from side to side. Please note that the burner cap lips should **NOT** move out of recessed areas of the burner head.



### Bridge Style Burners

Install Burner Caps, these include one Bridge Burner Center Cap (rectangular shaped) and the two Bridge Burner End Caps (The Bridge Burner End Caps will fit either the front or rear Bridge Burner Head locations). Make sure that the lips located under the Bridge Burner Caps fall into the slots located in the Bridge Burner Head (See arrows in Figure 7) and that all the Bridge Burner Caps lie flat and evenly on the Bridge Burner Head.



# Setting Surface Controls

## Setting Proper Surface Burner Flame Size

For most cooking, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stewing.

\*These settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans. The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Clean burner if flame is yellow-orange.

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame wastes heat and energy and increases your risk of being burned by the flame (Figure 1).

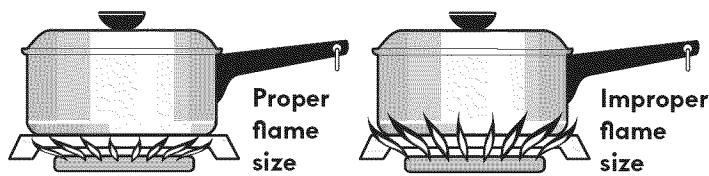


Figure 1

For deep fat frying, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

**CAUTION** Do not place items such as aluminum foil, salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

## Manual Lighting

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.

## Setting the Regular or Simmer Burners

1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the OFF position (See Figure 2).

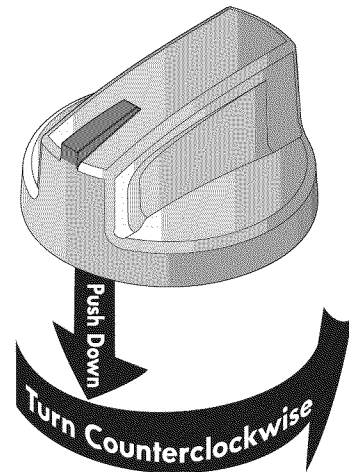


Figure 2

3. Release the knob and rotate to the **LITE** position.
4. **Visually check that the burner has a flame.**
5. Once the burner is lit, continue to turn **counterclockwise** to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the knob indicator settings to adjust the flame as needed.

### Important notes:

- **DO NOT** cook with the surface control knob left in the **LITE** position. (The electronic ignitor will continue to spark if the control knob setting remains in the **LITE** position).
- When setting any surface control knob to the **LITE** position, all electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.
- **NEVER** place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. This can cause uneven heating results.

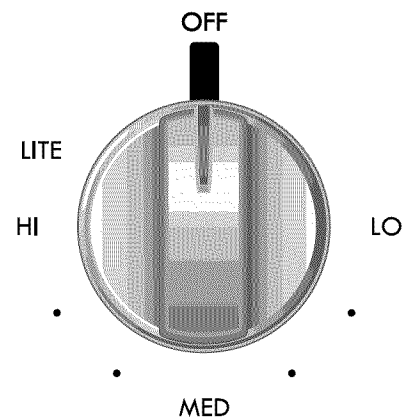


Figure 3 - Regular or Simmer Burner Control

# Setting Surface Controls

## Setting the Bridge Burner

The Bridge Burner should be used with rectangular shaped cookware. Cookware like a cast-iron Griddle is designed specifically for best results with the Bridge Burner.

The Bridge Burner feature may be used to combine the cooking power of 2 or if needed 3 gas surface Burners located along the left-hand side of the cooktop. The left rear and left center Burners are controlled by the left rear surface Control Knob. In addition the left front Burner may be added to the Bridge Burner with the left front gas Control Knob.

## Operating the Bridge Burner

1. Push the left rear surface control knob in and turn **counterclockwise** out of the OFF position (See Figure 1).
2. Release the knob and rotate to the **LITE** position.
3. **Visually check that the left rear Burner has lit.**
4. Continue to rotate the gas control knob counterclockwise to the "HI bridge" position (Figure 2).

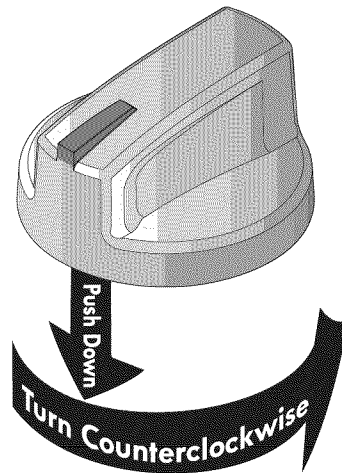


Figure 1

5. Visually check that both the left rear and left center Burners are lit.
6. When both burners are lit, continue to turn the control knob **counterclockwise** to adjust to the desired flame size for both burners together.

**Note:** The markings between the "HI bridge" and the "LO bridge" settings adjust the flame size for both burners.

7. Add the left front Burner if needed. Once lit, visually adjust the flame size of the left front burner to match the flame size of the bridge burner.

## Important notes:

- **DO NOT** cook with any of the surface control knobs in the LITE position (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position).
- When setting any surface control knob to the LITE position, all electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.
- If only the left rear surface Burner is needed, adjust the settings between the 1st HI and LO.
- The left front Burner may be added to the Bridge Burner by setting the left front gas Control Knob.

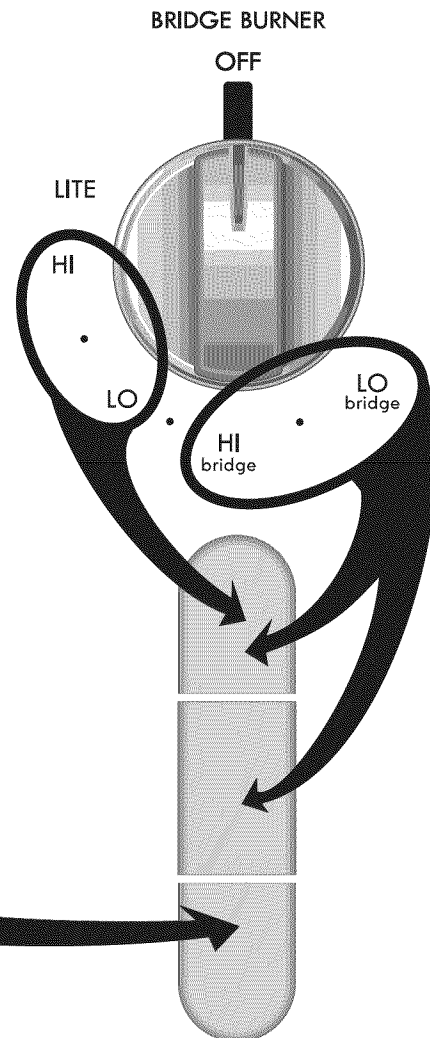


Figure 2 - Bridge Burner



# Setting Surface Controls

## Setting the Dual Ring Burner

The Dual Ring Burner has two rings of flame that you can control for two different heat levels, one for small and one for large cookware.

### Large Cookware Operation (Figure 1; Zone A & B)

1. Place a large cooking utensil centered over the dual surface Burner Grate.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the OFF position.
3. Release the knob and rotate to the **LITE** position (Figures 2 & 3).
4. **Visually check that the burner has lit.**
5. When the burner is lit, continue to turn the control knob **counterclockwise** between the HI position and the MED position to adjust to the desired flame size for both burners together (Figure 1).

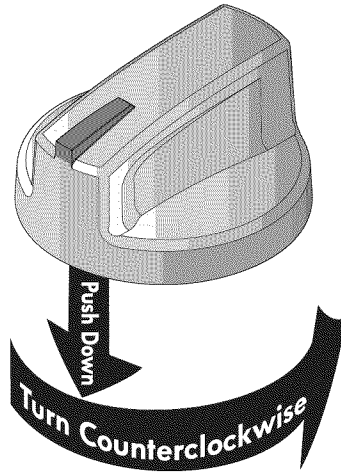


Figure 2

### Simmering Operation (Figure 1; Zone A)

1. Place a small cooking utensil centered over the dual surface Burner Grate.
2. Push the surface control knob in and turn **counterclockwise** out of the OFF position (Fig. 2 & 3).
3. Release the knob and rotate to the **LITE** position.
4. **Visually check that zone A & B of dual burner has lit.**
5. Continue to turn the gas control knob **counterclockwise** past the MED position; zone B will turn off. Adjust the simmer flame size by turning the control knob between the MED position to the LO position.

### Important notes:

- **DO NOT** cook with the surface control knob left in the LITE position. (The electronic ignitor will continue to spark if the control knob setting remains in the LITE position).
- When setting any surface control knob to the LITE position, all electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.
- **NEVER** place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. This can cause uneven heating results.

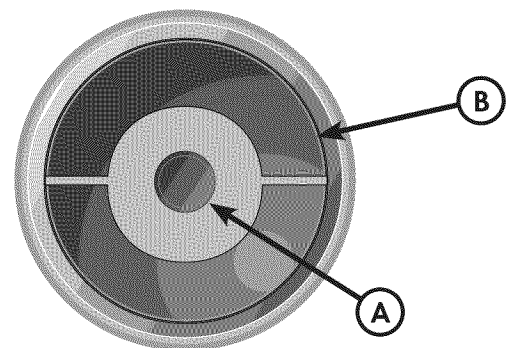


Figure 1

### DUAL RING BURNER

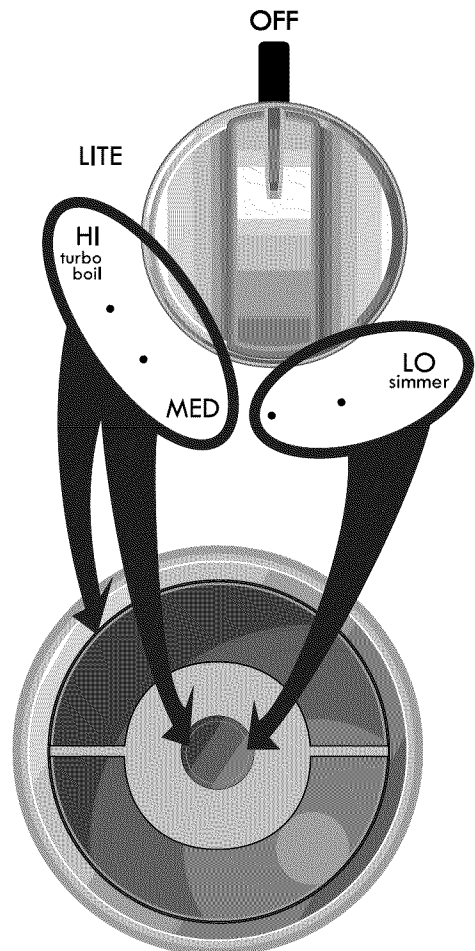


Figure 3

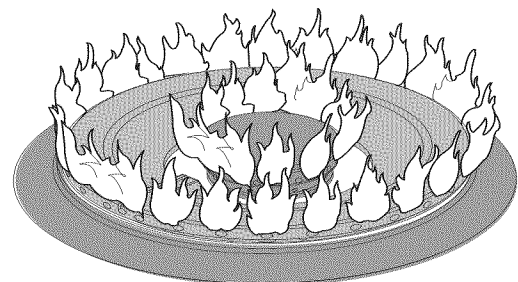


Figure 4

# Oven Control Functions

For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven.

The diagram shows the oven control panel with the following numbered callouts:

- 1: Timer Set/Off
- 2: Add 1 Minute
- 3: Cook Time
- 4: Delay Start
- 5: Slow Cook
- 6: Warm & Hold
- 7: Pre Heat
- 8: Cakes Breads
- 9: Conv Convert
- 10: Meat Probe
- 11: Flex Clean
- 12: Conv Bake
- 13: Bake
- 14: START
- 15: Broil
- 16: Conv Roast
- 17: Oven Light
- 18: STOP
- 19: Clock Set
- 20: OVEN LOCKOUT

The digital display shows "88:00 888°" and includes indicators for "TIMED DELAY TIMER", "DOOR LOCKED", "CLEAN", "CONV BAKE", "BROIL", "ROAST", "CAKES BREADS".

## Oven Control Keypads

- 1. Timer Set/Off** - Used to set or cancel Timer.
  - 2. Add 1 Minute** - Used to add additional minutes to Timer.
  - 3. Cook Time** - Used to enter the length of the cook time desired.
  - 4. Delay Start** - Used with Bake, Conv Bake, Conv Convert and Flex Clean functions to program a delay start time or delay start self-cleaning cycle.
  - 5. Slow Cook** - Used to select the Slow Cook function.
  - 6. Warm & Hold** - Used to set the Warm & Hold function.
  - 7. Preheat** - Used to pre-condition the oven.
  - 8. Cakes or Breads** - Used to select the cakes or breads.
  - 9. Conv Convert** - Used to select the Convection Convert function.
  - 10. Meat Probe** - Used to set Meat Probe.
  - 11. Flex Clean** - Used to set a 2 to 4 hours Self-Clean cycle.
  - 12. Conv Bake** - Used to select the Convection Bake feature.
  - 13. Bake** - Used to enter the normal bake feature.
  - 14. START** - Used to start oven functions.
  - 15. Broil** - Used to select Broil feature.
  - 16. Conv Roast** - Used to select the Convection Roast function.
  - 17. Oven Light** - Used to turn oven light ON and OFF.
  - 18. STOP** - Used to cancel any oven function previously entered except Clock and Timer.
  - 19. Clock Set** - Used to set the time of day.
  - 20. Oven Lockout** - Used to lock oven functions and door.
- 0 thru 9 number** - Used to enter temperature and times.

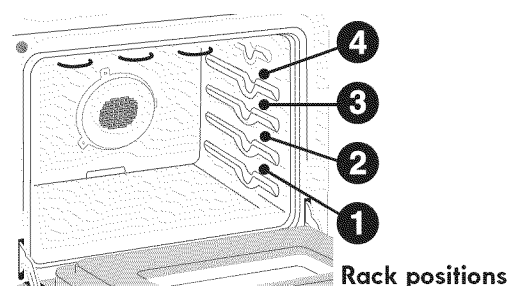
## Minimum & Maximum Control Settings

All of the features listed below have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An ENTRY acceptance beep will sound each time a control pad is touched (the Oven Lockout pad is delayed 3 seconds). An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

Feature	Min. Temp. or time	Max. temp. or time
PreHeat	170°F/77°C	550°F/288°C
Bake	170°F/77°C	550°F/288°C
Broil	400°F/205°C	550°F/288°C
Timer	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Flex Clean	2 hours	4 hours
Conv Bake	170°F/77°C	550°F/288°C
Conv Convert	170°F/77°C	550°F/288°C
Conv Roast	170°F/77°C	550°F/288°C
Slow Cook	Lo (225°F/180°C)	Hi (225°F/180°C)
Cook Time	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Delay Time 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
Delay Time 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.

## Recommended Rack Position for Broiling, Baking and Roasting

Food	Rack Position
Broiling meats, chicken or fish	3 or 4
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	2 or 3 2 and 4
Using 1 rack	
Using multiple racks	
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1




# Getting Started

## Setting Clock at Power Up

You will be prompted to enter the time of day in the event of a power failure or when you first provide electric power to your appliance.

- When your appliance is first powered up, 12:00 will flash in the display.
- Enter the time of day using the numeric key pads and press **START** to set.

If an invalid time of day is entered, the control will triple beep. Re-enter a valid time of day and press **START**. If **STOP** is pressed your clock will start with the time set for **12:00**.

Select the **CLOCK**  key to modify the time of day during other situations such as day light savings.

## Setting Timer

The timer provided with the oven control serve as extra reminders in the kitchen. When the timer reaches less than 1 minute the display will start to count down in seconds. When the time runs out the active timer will beep, and “End” will be displayed.

The following time settings apply to the timers:

- Min. time: 1 minute
- Max. time: 11 hours 59 minutes

See example below to set the timer for 5 minutes:

1. Press **TIMER SET/OFF**
2. Enter **5** minutes
3. Press **START**

To cancel or end the timer, press the **TIMER SET/OFF** key again.

**NOTE:** The timer(s) will not affect the cooking process.

## To Set Add 1 Minute Feature

The ADD 1 MINUTE pad is used to set the Add 1 Minute feature. When the pad is pressed, 1 minute is added to the Timer feature if this feature is already active. If the Timer feature is not active and the pad is pressed, the Timer feature will become active and will begin counting down from 1 minute. For further information on how to set the Timer feature see Timer instructions above.

## Preheat Temperature Display

Once a cooking feature has been started, the control will display the actual oven temperature while preheating. Once the oven reaches the oven set temperature, only the oven set temperature will be displayed.

The preheat temperature display is available with the following cooking modes:

- Bake
- Conv Bake

## Setting Oven Lockout

The Oven Lockout feature automatically locks the oven door and prevents the oven from being turned on. It does not disable the clock, Timer or the interior oven lights.

See example below to lock the oven.

To lock, press and hold **OVEN LOCKOUT** for 3 seconds.

To unlock, press and hold **OVEN LOCKOUT** for 3 seconds.

**DOOR LOCKED** will flash in the display until the door has finished locking. Once the door has been locked the door lock indicator will turn on. **DOOR LOCKED** will then stay displayed.

Do not attempt to open the oven door while the door lock indicator is flashing.

# Setting Oven Controls

## Preheat

For best baking performance use the **Preheat** feature. The Preheat feature will bring the oven up to the set cooking temperature. A reminder tone will sound indicating when the set temperature is reached and to place the food in the oven. Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles.

The following temperature settings apply to the preheat feature:

- Auto-suggest (default) setting: **350°F/177°C**
- Min. bake setting: **170°F / 77°C**
- Max. bake setting: **550°F / 288°C**

## Setting preheat

See example below to set a preheat to start immediately at the default temperature.

1. Press **PREHEAT**

If needed, use numeric keypads to enter a different oven temperature.

2. Press **START**

"**PRE**" and the actual oven temperature shown in the display will alternate as the oven heats and reaches set temperature.

When the oven is finished preheating, the controls will beep to remind you to place food in the oven. The preheat feature will perform like the Bake feature and continue to maintain the oven set temperature until cancelled.

## NOTE

- To cancel the function, you may press **STOP** at any time when setting the control or during the cooking process.
- To change the set temperature while the oven is already heating, follow the same procedure described above.
- During the preheating, the convection fan will be activated to allow the oven to reach its target temperature faster. The Bake, Broil and Convection elements will also cycle for a better heat distribution.

## Bake

Use the bake feature to cook most food items that require normal cooking temperatures.

The following temperature settings apply to the bake feature:

- Auto-suggest (default) setting: **350°F/177°C**
- Min. bake setting: **170°F / 77°C**
- Max. bake setting: **550°F / 288°C**

## Setting bake

See example below to set a bake to start immediately at the default temperature.

1. Press **BAKE**

If needed, use numeric keypads to enter a different oven temperature.

2. Press **START**

Once **START** is pressed the oven will begin heating. The oven display shows the temperature rising.

After the oven reaches set temperature a beep will indicate the oven is ready. The oven will continue to maintain this temperature until the cooking feature is canceled.

## NOTE

To cancel the function, you may press **STOP** at any time when setting the control or during the cooking process.

To change the set temperature while the oven is already heating, follow the same procedure described above.

During the preheating, the convection fan will be activated to allow the oven to reach its target temperature faster. The Bake, Broil and Convection elements will also cycle for a better heat distribution.

## For best results

- As much as possible, use only one rack on position 2 or 3 and center the pans. If using two racks, place the oven racks in position 2 and 4.
- When placing multiple food items in the oven allow 2-4" (5-10cm) of space between the food items for proper air circulation.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies and muffins.

# Setting Oven Controls

## Cook Time

Adding a cook duration when baking is beneficial when a recipe requires a specific temperature and period of time to cook. Following the recipe cook time helps insure the best possible results.

Cook time may be set with the following features:

- Preheat
- Bake
- Conv Bake
- Conv Roast
- Slow Cook

See example below to set the oven for bake, starting immediately with preheating to the auto-suggest (default) setting of 350°F (177°C) and then to automatically turn off after 30 minutes:

1. Press **BAKE**
2. Press **START**
3. Press **COOK TIME**
4. Enter **30** minutes
5. Press **START**

Once **START** is pressed the oven will cook and after 30 minutes automatically shut-off.

### When the Cook Time finishes:

1. "**End**" and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically.
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until **STOP** is pressed.

## NOTE

- To cancel the function, you may press **STOP** at any time when setting the control or during the cooking process.
- The maximum Cook Time setting is 11 hours and 59 minutes.
- After the Cook Time feature has been activated, the display will go back to showing the hour of day. Press the **COOK TIME** keypad to display any remaining cook time.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies or muffins.

## Delay Start (with cook time)

Adding a cook duration along with a specific start time gives the same benefits as the cook time option in addition to controlling exactly when the cooking process will begin and end.

Delay start may be set with the following features:

- Bake
- Conv Bake
- Conv Roast
- Slow Cook
- Flex Clean

See example below to set the oven with preheating for bake at 375°F (191°C) for 50 minutes and to automatically start at 5:30:

1. Press **BAKE**
2. Enter **375°F**
3. Press **START**
4. Press **COOK TIME**
5. Enter **50** minutes
6. Press **START**
7. Press **DELAY START**
8. Enter **5:30**
9. Press **START**

Once **START** is pressed, the oven will calculate the start time at which the oven will begin heating.

The oven will continue to maintain this temperature for the selected time or until the cooking feature is canceled.

## NOTE

- When setting the **DELAY START** option be sure the correct time of day is set.
- You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.
- You may also choose to use **DELAY START** with no **COOK TIME**.
- Delay Start may be set using a 24 hour clock. See Setting 12 or 24 hour display modes for more information.

## WARNING

**FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

# Setting Oven Controls

## Convection Bake

Convection Bake uses a fan to circulate the oven heat evenly and continuously. The improved heat distribution allows for even cooking with excellent results. Multiple rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved.

The Conv Bake feature should **ONLY** be used when your recipe instructions have been written for use with convection baking.

If your recipe instructions are for normal baking and you wish to use convection bake, follow the **Convection Convert** option instructions. The convection convert option will automatically adjust the oven temperature so that convection baking may provide the best possible results.

Conv Bake may be set with the following options:

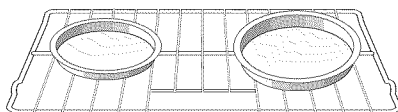
- Conv Convert
- Cook Time and/or Delay Start

### Benefits of convection bake:

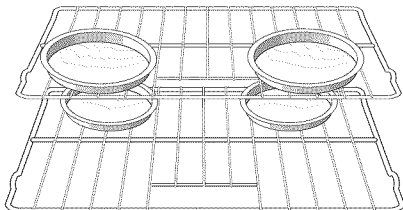
- Superior multiple oven rack performance.
- Some foods cook up 25 to 30% faster, saving time and energy.
- No special pans or bakeware required.

### For best results

- When baking with a single rack use rack positions 2 or 3. When using 2 racks use rack positions 2 & 4. When using 3 racks use rack positions 1, 3 & 4.
- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low side to allow heated air to circulate around the food.
- Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When placing multiple food items in the oven allow 2-4" (5-10cm) of space between the food items for proper air circulation.



Pan position for one rack baking.



Pan position for two rack baking.

The following temperature settings apply to the conv bake feature:

- Auto-suggest (default) setting: **350°F / 177°C**
- Min. bake setting : **170°F / 77°C**
- Max. bake setting: **550°F / 288°C**

See the example below to set conv bake, starting immediately with the default setting of 350°F (177°C):

1. Press **CONV BAKE**

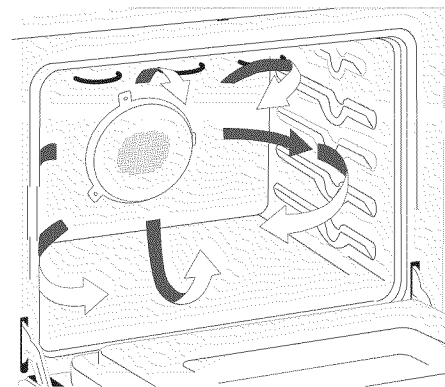
If needed, use numeric keypads to enter a different oven temperature.

2. Press **START**

After the oven reaches set temperature, a beep will indicate the oven is ready. The oven will continue to maintain this temperature until the cooking feature is canceled.

### NOTE

You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.



Convection air flow

# Setting Oven Controls

## Convection Convert

The conv convert option allows you to convert any normal baking recipe using the convection bake feature. The control uses the normal recipe settings and adjusts to a lower temperature for convection baking. Conv convert must be used with Conv Bake feature.

### Benefits of conv bake using conv convert option:

- Superior multiple oven rack performance.
- Some foods cook up 25 to 30% faster, saving time and energy.
- No special pans or bakeware required.

### For best results

- Place food items using the recommended rack positions. When baking with a single rack use rack positions 2 or 3. When using 2 racks use rack positions 2 & 4. When using 3 racks use rack positions 1, 3 & 4.
- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low side to allow heated air to circulate around the food.
- Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When placing multiple food items in the oven allow 2-4" (5-10cm) of space between the food items for proper air circulation.

See the example below to set conv bake, starting immediately with the auto-suggest (default) setting of 350°F (177°C) and adding the conv convert option.

1. Press **CONV BAKE**

If needed, use numeric keypads to enter a different oven temperature.

2. Press **CONV CONVERT**

3. Press **START**

After the oven reaches the converted set temperature, a beep will indicate the oven is ready.

The added conv convert option will automatically **lower** the set temperature you set from the bake recipe to an adjusted conv bake temperature.

When conv convert is used with cook time "**CF**" (Check Food) will be displayed when the cook time is 75% complete. The control will also beep at regular intervals until baking has finished. For the Check Food function to operate, the cook time must be entered before the Conv Convert pad is pressed.

### NOTE

You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.

# Setting Oven Controls

## Convection Roast

Convection roast combines a cook cycle with the convection fan and element to rapidly roast meats and poultry. Heated air circulates around the meat from all sides, sealing in juices and flavors. Meats cooked with this feature are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. In addition, there is no need to reduce the oven temperature when using convection roast.

Convection roast may be set with the following options:

- Cook time or cook time with delay start

The following temperature settings apply to convection roast:

- Factory auto-start default: **350°F/177°C**
- Minimum: **170°F / 77°C**
- Maximum: **550°F / 288°C**

### Benefits of convection roast:

- Superior multiple oven rack performance.
- Some foods cook up 25 to 30% faster, saving time and energy.
- No special pans or bakeware required.

### For best results

- Preheating is not necessary for most meats and poultry.
- Be sure to carefully follow your recipe's temperature and time recommendations or refer to the convection roast chart for additional information.
- Do not cover foods when dry roasting - this will prevent the meat from browning properly.
- Since Conv Roast cooks food faster, reduce the cook time by 25% from the recommended cook time of your recipe (check the food at this time). If necessary, increase cook time until the desired doneness is obtained.

See example below to set convection roast to start immediately with the auto-suggest (default) setting:

1. Press **CONV ROAST**

If needed, use numeric keypads to enter a different oven temperature.

2. Press **START**

Once **START** is pressed the oven will begin heating.

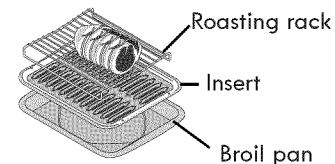
### NOTE

You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.

#### Roasting rack instructions

The broil pan, its insert and the roasting rack are available via the mail order card. When preparing meats for convection roasting, you may use the broiler pan, insert and the roasting rack supplied with your appliance. The broiler pan will catch grease spills and the insert will help prevent grease splatters. The roasting rack fits on top of the insert allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside.

1. Place oven rack on bottom or next to the bottom oven rack position.
2. Place the insert on the broiler pan.
3. Make sure the roasting rack is securely seated on top of the insert. **Do not** use the broiler pan without the insert. **Do not** cover the insert with aluminum foil.
4. Position food (fat side up) on the roasting rack. -Fig. 1-
5. Place prepared food on oven rack in the oven.



Meat		Weight	Oven temp	Internal temp	Minute per lb.
Beef	Standing rib roast	4 to 6 lbs.	350°F	*	25-30
	Rib eye roast	4 to 6 lbs.	350°F	*	25-30
	Tenderloin roast	2 to 3 lbs.	400°F	*	15-25
Poultry	Turkey, whole**	12 to 16 lbs.	325°F	180°F	8-10
	Turkey, whole**	16 to 20 lbs.	325°F	180°F	10-15
	Turkey, whole**	20 to 24 lbs.	325°F	180°F	12-16
	Chicken	3 to 4 lbs.	350°F - 375°F	180°F	12-16
Pork	Ham roast, fresh	4 to 6 lbs.	325°F	160°F	30-40
	Shoulder blade roast	4 to 6 lbs.	325°F	160°F	20-30
	Loin	3 to 4 lbs.	325°F	160°F	20-25
	Pre-cooked ham	5 to 7 lbs.	325°F	160°F	30-40

\* For beef: med rare 145°F, med 160°F, well done 170°F

\*\* Stuffed turkey requires additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of the skin.



# Setting Oven Controls

## Broil

Use the **broil** feature to cook meats that require direct exposure to radiant heat for optimum browning results.

The following temperature settings apply to the broil feature:

- Auto-suggest (default) setting: **550°F / 288°C**
- Min. broil setting: **400°F / 204°C**
- Max. broil setting: **550°F / 288°C**

## Setting Broil

See example below to set broil starting immediately with the auto-suggest (default) setting:

1. Place the broiler insert on the broiler pan, then place the meat on the insert. Remember to follow all warnings and cautions.
2. Arrange the interior oven rack to rack position recommendations. Be sure to place the prepared food and pan directly under broil element. **Leave the oven door open** at the broil stop position when broiling.

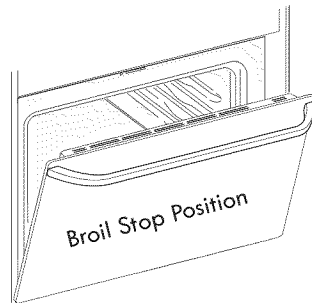
3. Press **BROIL**

If needed, use numeric keypads to enter a different oven temperature.

4. Press **START**

## NOTE

You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.



Be aware that the suggested broil settings table are recommendations only. Increase or decrease broiling times, or move to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

Food	Rack position	Temp	Cook time in minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	3rd or 4th	550°F	6	4	Rare
	3rd or 4th	550°F	7	5	Medium
	3rd or 4th	550°F	8	7	Well
Pork chops 3/4" thick	3rd or 4th	550°F	8	6	Well
Chicken-bone in	3rd	450°F	20	10	Well
Chicken-boneless	3rd or 4th	450°F	8	6	Well
Fish	3rd	500°F	13	0	Well
Shrimp	3rd	550°F	5	0	Well
Hamburger 1" thick	3rd or 4th	550°F	9	7	Medium
	3rd or 4th	550°F	10	8	Well

## For best results

- Use the recommended pans and oven rack positions for the type of meat being prepared.
- For optimum browning results, allow the oven to preheat **5-6 minutes** before placing the food in the oven.

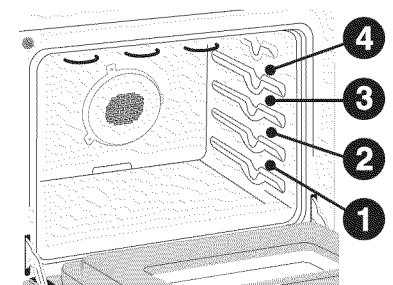
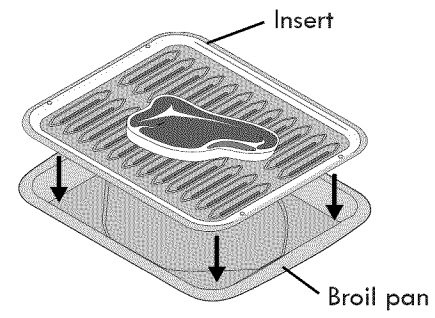
## CAUTION

- **Do not** use the broiler pan without the insert.
- **Do not** cover the broil pan/insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.
- To prevent food from contacting the broil element and to prevent grease splattering, **do not** use the roasting rack when broiling.

## WARNING

Should an oven fire occur, close the oven door. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **Do not** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

The broil pan and its insert are available via the mail order card. The broil pan insert contains slots that allows grease from the meat to drain into the broil pan. Place prepared meat on broil pan insert and then place onto broiler pan as shown below.



Rack positions

# Setting Oven Controls

## Cakes Breads

The Cakes Breads functions are designed to give optimum baking performance for Cakes or Breads. These functions work well for baking cakes, brownies, pies (fresh or frozen), baked custards, cheesecakes, breads, rolls, biscuits, muffins and cornbread.

The Cakes function provides a preheat with a gentle cycling of heat giving cakes more volume and allowing delicate foods to cook more evenly.

The Breads function adds a special preheat feature to the bake cycle that thoroughly heats the oven from top to bottom to give more evenly browned foods.

See the example below to set Cakes or Breads.

1. Arrange oven racks when cool. If needed preheat oven as desired and place food in oven.
  2. For Cakes, press the **CAKES BREADS** keypad until **CAKES** appears in the oven display.  
For Breads, press the **CAKES BREADS** keypad until **BREADS** appears in the oven display.
- If needed, use numeric keypads to enter a different oven temperature.
3. Press **START**.

### NOTE

You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.

### For best results

- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies or muffins.
- Breads will have better results baking on a single oven rack.
- When baking layer cakes or cookies using 2 oven racks, place cookware on rack in position 2 and 4. For best results when baking cakes or cookies using a single oven rack, place rack in position 2 or 3.

## Warm & Hold™

The Warm & Hold feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm & Hold feature will shut-off automatically. The Warm & Hold should only be used with foods that are already at serving temperature. The Warm & Hold feature will maintain an oven temperature of 170°F (77°C).

The Warm & Hold feature may be used without any other cooking operations or may be used after cooking has finished using Cook Time or Delay Start.

See example below to set Warm & Hold for the oven to start immediately.

1. Press **WARM & HOLD**
2. Press **START**

See example below to set Warm & Hold to start after a Cook Time or Delay Start.

1. Press **BAKE** or any other cooking function.

If needed, enter a different temperature.

2. Press **START**.
3. Press **BAKE TIME**.
4. Enter time.
5. Press **START**.

If needed, set a **DELAY START** feature.

6. Press **WARM & HOLD**.
7. Press **START**

### NOTE

You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.

### WARNING

**FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

# Setting Oven Controls

## Meat Probe

When cooking meat such as roasts, hams or poultry you can use the probe to check the internal temperature without any guesswork. For some foods, especially poultry and roasts, testing the internal temperature is the most effective way of insuring that your food has been properly cooked.

Your oven will automatically change from cooking to keep warm once the probe has reached the set temperature.

The following temperature settings apply to the probe function:

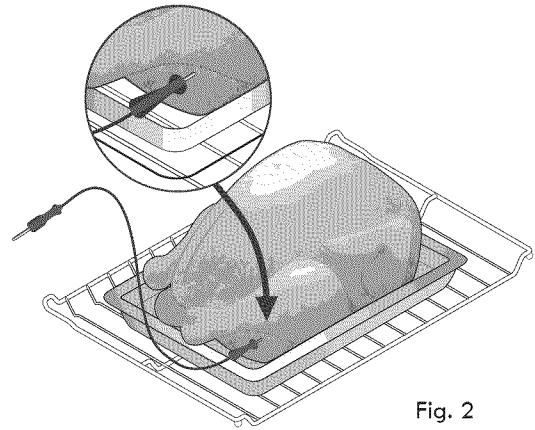
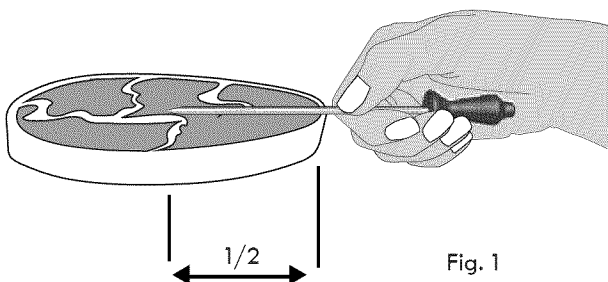
- Default: **170°F / 76°C**
- Minimum: **130°F / 54°C**
- Maximum: **210°F / 99°C**

### IMPORTANT

- Use only the probe supplied with your appliance; any other may result in damage to the probe or the appliance.
- Be sure the probe is **fully** inserted into the probe receptacle. The probe will not work properly until correctly connected.
- Handle the probe carefully when inserting and removing it from the food and the receptacle.
- Do not use tongs to pull the cable when inserting or removing it from the food or the receptacle.
- Defrost your food completely before inserting the probe to avoid damaging probe.
- **Never leave or store the probe inside the oven when not in use.**
- To prevent the possibility of burns, carefully unplug the probe using a pot holder.

### Proper probe placement

- Always insert the probe so that the tip rests in the center of the thickest part of the meat. Do not allow the probe to touch bone, fat, gristle or the pan.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint. For dishes such as meat loaf or casseroles, insert the probe into the center of the food. To find the center of the food visually measure with the probe -Fig. 1-. When cooking fish, insert the probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, insert the probe into the thickest part of the inner thigh, below the leg -Fig. 2-.

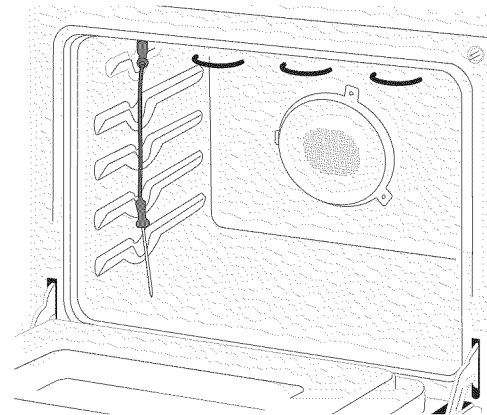


### Important note:

Changing how the oven reacts after reaching the target temperature must be done before starting the cooking process.

### To Set Meat Probe:

1. Prepare the food and properly insert the temperature probe into the food. **DO NOT** preheat or start cooking before properly inserting the meat probe. The probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.
2. Place the prepared food on the desired oven rack position and slide into the oven.
3. Plug the meat probe into the probe receptacle located on the left front oven cavity top (See Fig. 3 for location of probe receptacle).



4. The oven control detects if the meat probe is correctly plugged in to receptacle and when recognized will illuminate the probe icon in the oven control display.
5. To set the target temperature press **MEAT PROBE** keypad once then enter the desired target internal temperature using the numeric key pads (default setting is 170°F/77°C)†. Press **START** to accept the meat probe target temperature. Close the oven door.

# Setting Oven Controls

## Meat Probe (cont'd)

### To Set Meat Probe:

6. Set the oven control for Bake, Conv Bake or Conv Roast and the desired oven temperature. You may use the meat probe with some other baking features, but the meat probe cannot be set with Broil or Flex-Clean.
7. During the cooking process the actual meat probe temperature will display by default. To view the target temperature press the Meat Probe keypad once. After 6 seconds the display will show the actual meat probe temperature. If the target temperature needs to be changed during the cooking process, press the Meat Probe keypad once and use the numeric keypads to adjust the target temperature. Press the **START** key to accept any change.
8. The oven control will provide 3 beeps when the internal target temperature is reached. By default the oven will automatically change to a Warm & Hold setting. The Warm & Hold function will maintain the oven temperature at 170°F (77°C). Instructions for changing how the oven reacts after reaching the internal target temperature may be found later in this section. Press **STOP** to cancel cooking at any time.

See the following instructions for changing how the oven reacts after reaching the internal target temperature.

### To set the oven to continue cooking after reaching the probe target temperature:

1. Press **MEAT PROBE** keypad and hold for 6 seconds.
2. Press **FLEX CLEAN** keypad and toggle until the "Continu" message appears (Fig. 1) then press **START** to accept.

### To set the oven to cancel cooking and automatically start Warm & Hold after reaching the probe target temperature:

1. Press **MEAT PROBE** keypad and hold for 6 seconds.
2. Press **FLEX CLEAN** keypad and toggle until the "CAnCEL" message appears (Fig. 2) then press **START** to accept.



Fig. 1



Fig. 2

† The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F/60°C means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1958.)

The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F/63°C for medium rare fresh beef.

# Setting Oven Controls

## Slow Cook

The Slow Cook feature may be used to cook foods more slowly at lower oven temperatures. Slow Cook provides cooking results much the same way as a slow cooker or Crock-Pot.

This feature is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow cooking meats may result in the exterior of meats becoming dark but not burnt; this is normal.

Slow Cook may be set with the following options:

- Cook Time
- Cook Time and/or Delay Start

For Slow Cook two settings are available, high (**Hi**) or low (**Lo**). The high setting is best for cooking foods from a 4 to 5 hour time period. The low setting is best for cooking foods from a 8 to 9 hour time period.

See the example below to set a slow cook.

1. Press **SLOW COOK** to choose the Hi option -Fig. 1-
2. Press **SLOW COOK** again to choose the Lo option -Fig. 2-
3. Press **START**



Fig.1

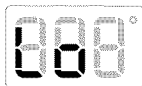


Fig. 2

### NOTE

You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.

### For best results

- Completely thaw all frozen foods before cooking.
- Position multiple racks to accommodate size of cooking utensils when cooking multiple food item.
- Add any cream or cheese sauces during the last hour of cooking.
- Do not open the oven door often or leave the door open when checking foods. The more heat that is lost, the longer the food will need to cook.
- Cover the foods to keep them moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
- Roasts may be left uncovered so browning can occur. Cook times will vary depending on the weight, fat content, bone & the shape of the roast.
- Preheating the oven will not be necessary.
- Use the recipe's recommended food temperature and a food thermometer to determine when the food is done.

## Recipe Recall

The Recipe Recall feature may be used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store 1 setting for each of the basic cooking pads. The keypads that a recipe may be stored with are **Bake, Conv Bake, Conv Roast, Cakes Breads, Preheat** and **Slow Cook**. This feature will also store and recall Cook Time or Warm & Hold added settings.

See example below to store a typical cookie recipe (example for baking at 375°F for 9 minutes and to shut-off automatically).

Preheat\* the oven to the desired temperature.

1. Press **BAKE**.
2. Press **3 7 5**.
3. Press **START**.
4. Press **COOK TIME**.
5. Enter the desired baking time. Press **9**.
6. Press and hold **START** until acceptance tone sounds (about 3 seconds).

This recipe is now stored with the **Bake** key pad.

### NOTE

Pressing the **START** pad after entering cooking temperatures and times will start the oven. If you wish to store the recipes but not start the oven press **STOP** after pressing the **START** pad.

\* The **Cook Time** you enter does NOT include additional time required to **Preheat** the oven. The oven will begin to count down the cooking time as soon as the feature is activated.

See example below to recall a previously stored recipe under **BAKE** pad.

1. Press **BAKE**. The stored recipe is recalled.
2. Press **START**.

### NOTE

- Once a recipe has been stored with a keypad, the recipe information will be recalled when pressing the corresponding keypad in the future.
- If a recalled recipe includes Cook Time, the oven will automatically shut-off when the Cook Time is finished.
- To erase all recipes stored, see section for Restoring factory default settings.

# Setting Oven Controls

## Sabbath Mode

This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays. This mode will turn off all audible tones or visual display changes normally provided by the oven control. **BAKE** is the only cooking features available while in the Sabbath mode.

You must first set the **BAKE** feature and the temperature(s) needed, the **COOK TIME** option if needed before setting the Sabbath mode. Any settings made prior to setting the Sabbath mode will be visible in the displays.

The Sabbath mode will override the factory preset 12 Hour Energy Saving mode and the appliance will stay on until the cooking features are cancelled. If any of the cooking features are cancelled when the appliance is in the Sabbath mode, no audible or visual indicators will be available to verify the cancellation.

If the oven interior lights are needed, be sure to activate them prior to setting the Sabbath mode. Once the oven light is turned ON and the Sabbath mode is active, the oven light will remain on until the Sabbath mode is turned off and the oven lights are turned off. The oven door will not activate the oven interior lights when the oven door is opened or closed.

It is recommended that any oven temperature modification made within an active Sabbath mode be followed with 2 presses of the **START** key. This will insure the oven remains ON even if an attempt is made to set the oven temperature outside of its temperature range. If the oven temperature is set outside of the temperature range, the oven will default to the nearest available temperature. Try to set the desired oven temperature again.

Should a power failure or interruption occur during the Sabbath/Holidays, the appliance will shut OFF. When power is restored the appliance will not turn back on automatically to the original BAKE feature settings. **SF** will appear in all the control display panels indicating a Sabbath mode failure. After a power failure, the food may be safely removed from the oven while still in the Sabbath mode.



For further assistance, guidelines for proper usage and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.

## Setting Sabbath Mode

The example below shows setting the oven to observe the Sabbath (and Jewish holidays).

1. Press **BAKE**.
2. Press **START**

Be sure to make any additional oven setting changes (Oven Light, Cook Time and/or Delay Start, Warm & Hold) before going to step 3.

3. To enter Sabbath mode, press and hold **simultaneously** both the **COOK TIME** and **DELAY START** keys together for 3 seconds (a beep will sound) and release.

Once properly set in Sabbath mode, SAb will show in the oven display until the Sabbath mode is cancelled.

### NOTE

You may press **STOP** any time when setting the control or during the cooking process.

## Cancelling Sabbath mode

The example below shows how to cancel the Sabbath mode.

1. Press and hold both the **COOK TIME** and **DELAY START** keys together for 3 seconds (a beep will sound) and release.
2. All cooking features previously set will automatically cancel once Sabbath mode has ended.

### NOTE

The only keys available once the appliance is set for the Sabbath mode are **BAKE**, **START**, **STOP** and the **numeric pads**.

You may change the oven temperature once baking has started (Jewish holidays only). Press **BAKE**, enter the oven temperature using the numeric keys and press **START twice**. Remember that **the oven control will no longer beep or display any further changes** once the oven is set in the Sabbath mode.

# Warmer Drawer

## Warm & Ready™ Drawer

The purpose of the warmer drawer is to keep hot cooked foods at serving temperatures. Examples are vegetables, gravies, meats, casseroles, biscuits, rolls and pastries. It is not recommended to heat cold food in the warmer drawer; always start with hot food.

The warmer drawer may also be used to warm dinner plates. All food items placed in the warmer drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality.

**CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

### WARNING

- **FOOD POISONING HAZARD.** Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.
- **Storage in or on appliance—flammable materials should not be stored in an oven, warmer drawer, near surface units.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.
- **DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE** — Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the warmer drawer.

### Arranging warmer drawer rack positions

The keep warmer drawer rack may be used in 2 ways:

- In the upright position (See Fig. 1) to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the downward position (See Fig. 2) to allow for light weight food items and empty cookware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

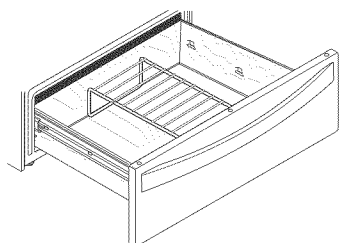


Fig. 1

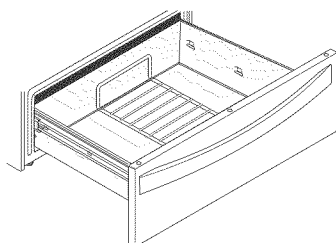


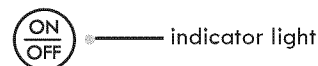
Fig. 2

## Warmer Drawer Controls

The warmer drawer controls are located on the control panel. Use the warmer drawer control keypads to turn the warmer drawer ON and OFF and make temperature adjustments. Three available heat settings are provided from low to high (See Fig. 4).

### Warmer drawer indicator light

The warmer drawer indicator light is located beside the warmer drawer ON/OFF keypad (See Fig. 3). It glows when the warmer drawer is turned ON, and remains on until the warmer drawer is turned OFF.



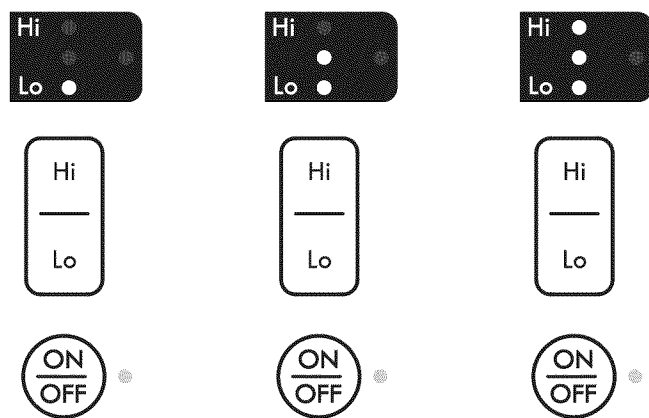
Warmer Drawer

Fig. 3

**CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

### To set warmer drawer:

1. Arrange the warmer drawer rack (if needed) in warmer drawer and place the cooked food or dishes in the warmer drawer. Close warmer drawer.
2. To activate press and hold the warmer drawer ON/OFF keypad until acceptance tone sounds.
3. To set heat level press **Hi** or **Lo** keypad and if needed toggle using these keypads to adjust to the desired power level setting. Release keypad when the desired heat level is displayed by the indicator lights. Fig. 4 shows examples for low, medium and high settings.
4. Once warming is finished, press **ON/OFF** to turn warmer drawer OFF and carefully remove items.



Warmer Drawer

Warmer Drawer

Warmer Drawer

Fig. 4

# Warmer Drawer

## Proof Bread

The warmer drawer has a Proof Bread feature that may be used to prepare bread dough. The recommended length of time to keep the bread dough in the warmer drawer is about 45-60 minutes. Be sure however to follow the recipe's recommended times.

Since the bread dough will nearly double in volume be sure to place the prepared dough in a large bowl. Arrange the warmer drawer rack in the downward position (See Fig. 1) and place the bowl with dough on the warmer drawer rack.

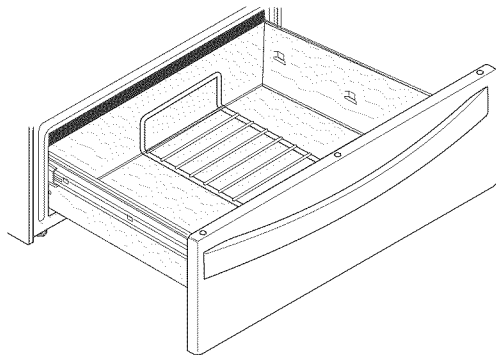
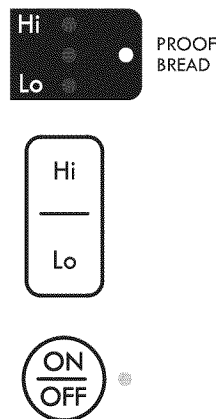


Fig. 1

### To set Proof Bread using warmer drawer:

1. Arrange the warmer drawer rack in warmer drawer (See Fig. 1) and place bread dough in a large bowl on warmer drawer rack. Close warmer drawer.
2. Press **ON/OFF** keypad to turn ON warmer drawer.
3. Press **Lo** keypad once set warmer drawer to Lo power setting.
4. Press **Lo** keypad again to activate Proof Bread feature. The Proof Bread indicator light will glow when the Proof Bread feature is active (See Fig. 2).
5. When the bread dough is ready, press the **ON/OFF** keypad to turn the warmer drawer off and remove bread dough from warmer drawer.



Warmer Drawer

Fig. 2

## Warmer Drawer Settings

The recommended warmer drawer food settings are shown in Fig. 3. The settings provided are meant to be used as a recommendation only. If a particular food item is not listed, start with a medium setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil from the food.

Most foods may be maintained at serving temperatures using a medium heat setting. When a combination of foods are to be kept warm (for example, a meat with 2 vegetables and rolls) use a high setting.

### Warmer drawer recommended food settings

Food	Item Setting
Bacon	Hi
Hamburger patties	Hi
Poultry	Hi
Pork chops	Hi
Fried foods	Hi
Pizza	Hi
Gravies	medium
Casseroles	medium
Eggs	medium
Roasts (beef, pork or lamb)	medium
Vegetables	medium
Biscuits	medium
Rolls (hard)	medium
Pastries	medium
Rolls (soft)	Lo
Empty dinner plates	Lo

Fig. 3

### Important notes:


- **Do not use plastic wrap to cover food.** Plastic may melt on the warmer drawer and be very difficult to clean up. Only use utensils and cookware recommended by the manufacturer for use in the warmer drawer.
- Always start with hot food when using the warmer drawer. **DO NOT heat cold food** in the warmer drawer.
- To minimize heat loss, avoid opening warmer drawer frequently while in use.
- Flex Clean can not be set when the warmer drawer is active.
- If Proof Bread indicator light turns on when setting the heat level press Hi keypad to toggle back to the three warmer drawer settings.



# User Preferences

## Setting Clock


See the example below to set the clock to 1:30.

1. Press .
2. Enter **1:30** to advance to 1:30.
3. Press **START** to accept or press **STOP** to reject.

## Setting 12 or 24 Hour Mode

The clock display mode allows you to choose between 12 and 24 hour mode. The factory preset clock display mode is 12 hour.

See the example below to change the default mode to 24 hour.

1. Press and hold  for 7 seconds until "12Hr dAy" or "24Hr dAy" appear in the display.
2. Press **FLEX CLEAN** to switch between the 12 and 24 hour mode.
3. Press **START** to accept or press **STOP** to reject.

## Adjusting Oven Temperature User preference offset

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully.

If you feel your oven is too hot or too cool from your baking experience, the oven temperature may be adjusted to your liking. The temperature may be increased up to +35°F (+19°C) or decreased down to -35°F (-19°C) from normal.

See the example below to increase the temperature.

1. Press and hold **BAKE** for 7 seconds until UPO appear in the display.
2. Enter the desired temperature change using the number pads. **FLEX CLEAN** can be pressed to lower the temperature.
3. Press **START** to accept or press **STOP** to reject.

## Setting Silent Control Operation

The silent control operation allows you to control the audio for the oven control. You may turn the audio off and later return to operating with all the normal audible sounds and alerts.

See the example below when changing the audible settings.

1. Press and hold **DELAY START** for 7 seconds until BEEP appears in the display.
2. Press **FLEX CLEAN** to switch between the On and Off mode.
3. Press **START** to accept or press **STOP** to reject.

## Changing Between F° or C°

Your control has the ability to display and set Fahrenheit or Celsius temperatures. The factory preset temperature display is Fahrenheit.

See the example below to change the default temperature display to Celsius.

1. Press and hold **BROIL** for 7 seconds until F or C appear in the display.
2. Press **FLEX CLEAN** to switch between the F and C mode.
3. Press **START** to accept or press **STOP** to reject.

## Setting 12hr Energy Saving Mode

The oven control has a factory preset built-in 12 hour energy saving feature that will shut off the appliance if the oven has been heating for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.

See the example below to turn off 12 hour energy saving mode.

1. Press and hold **TIMER** for 7 seconds until "12Hr OFF" or "StAy On" appear in the display.
2. Press **FLEX CLEAN** to switch between the "12Hr OFF" or "StAy On" mode.
3. Press **START** to accept or press **STOP** to reject.

## Restoring Factory Default Settings

When new, your appliance was set with predetermined oven control settings. Over time, the user may make changes to these default settings. The following features or functions have user options or adjustments that may have been changed from the factory default settings:

- 12 or 24 hour display mode
- Continuous bake or 12-Hour Energy Savings mode
- Silent or audible control
- Oven temperature display (Fahrenheit or Celsius)
- Oven temperature adjustments
- All stored recipes

Please be aware before restoring to factory default settings that ALL of the above user settings will be restored, including any oven temperature offset and any stored recipe information.

1. Press and hold the **7** numeric keypad until acceptance tone sounds (about 6 seconds).
2. Press **START**. The control will reset all user preference settings back to factory default settings.

# Self-Cleaning Cycle

## Before Starting Self-Clean

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures that are well above those used for normal cooking. The high cleaning temperature eliminates soils completely or reduces them to a fine powdered ash that you can later easily wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following precautions when running the self-clean cycle:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.
- **Do not** use oven cleaners or protective coatings in or around the oven interior.
- **Do not** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket. -Fig. 1-
- **Do not** use any cleaning materials on the door gasket. Leaving chemical residue can damage the door gasket.
- **Do not** force the oven door open. The automatic door locking system can be damaged.
- **Remove all utensils and any aluminum foil from the oven.** These items cannot withstand high cleaning temperatures.
- This oven comes with lubricated porcelain oven racks, which can remain in the oven during the self-clean cycle. Do not clean this vegetable oil lubrication off the racks. It is important that the sides of the oven racks always have a light coating of vegetable oil. To maintain optimal rack performance, re-apply a thin layer of vegetable oil to the sides of the rack after every self-clean cycle or when the rack becomes difficult to slide.
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting a self-clean cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom with soap and water. These areas heat sufficiently to burn soil on.
- **Do not** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the porcelain surface, they may leave a dull spot even after cleaning.

## ⚠ WARNING

During the self-clean cycle, the outside of the appliance can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance.

## ⚠ CAUTION

- **DO NOT** line the oven walls, oven racks, bottom or any other part of the appliance with aluminum foil. Doing so will stop heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self-clean cycle is finished. The oven may still be **VERY HOT**.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any appliance. Move birds to another well-ventilated room.

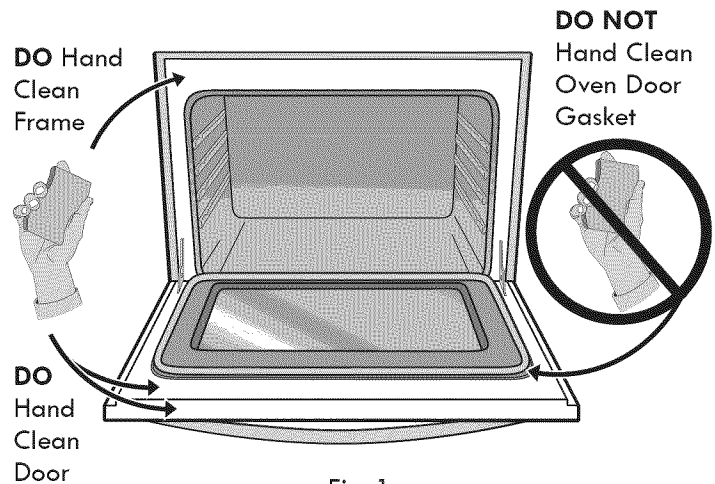


Fig. 1

## What to Expect during Cleaning

While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

# Self-Cleaning Cycle

## Flex Clean Cycle

The **FLEX CLEAN** pad controls the Self-Cleaning feature. When used with a the Delay Start pad, a delayed Self-Cleaning cycle may also be programmed. The Flex Clean feature allows for any Self-Cleaning cycle time from 2 (2:00) to 4 hours (4:00). You may also choose the clean time in 1 minute increments (for example 2 hours and 50 minutes) by pressing the corresponding number keypads.

If you are planning to use the oven directly after a self-clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the oven door to unlock. This normally takes about one hour. So a 3 hour self-clean cycle will actually take about 4 hours to complete.

\*It is recommend to use a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, a 3 hour cycle for **average soils**, and a 4 hour cycle for **heavy soils** (to assure satisfactory results).

**NOTE:** The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the Self-Clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the Self-Clean cycle.

See example below to start an immediate Self-Cleaning cycle or to set a Delay Start time of 9:00 o'clock and shut-off automatically (example provided is a default 3 hour Self-Clean cycle)

1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is **EMPTY** and the oven door is closed.

2. Press **FLEX CLEAN**.

The control will automatically clean for a 3 hour period (default self-cleaning cycle time). Note: If a 2 or 4 hour clean time is desired, press **2 0 0** for 2 hour or press **4 0 0** for a 4 hour clean time. Set the cleaning time based on the amount of soil: light, medium or heavy (\*See above).

3. Press **START**.

As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked the "**DOOR LOCKED**" indicator light will stop flashing and remain on.

**Note:** Allow about 15 seconds for the oven door lock to close.

**Note: If the optional delay Self-Clean feature is needed, finish steps 4-6.**

4. Press **DELAY START**.

5. Enter the desired Self-Clean starting time using the number pads **9 0 0**.

6. Press **START**.

The control will calculate forward from the set start time to determine when the Self-Cleaning cycle should end. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

## CAUTION

- To avoid possible burns use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.
- **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution and avoid possible burns when opening the door after the Self-Cleaning cycle has completed. The oven may still be **VERY HOT**.

## When the Self-Clean Cycle is Completed

Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, and the "**DOOR LOCKED**" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened.

## Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven:

1. Press **STOP**.
2. Once the oven has cooled down for approximately 1 HOUR, and the "**DOOR LOCKED**" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened.

## NOTE

A smoke eliminator in the oven vent converts most of the smoke into a colorless vapor.

## IMPORTANT

If a self-clean cycle was started but did not finish due to a power failure, your oven may not be completely cleaned. After power has been restored and the oven door has unlocked, set for another self-clean if needed.

# Care & Cleaning

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned OFF and the oven is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE EXTENT AND DIFFICULTY OF MAJOR CLEANING LATER.

Surface Type	Cleaning Recommendation
Painted body parts, Painted decorative trim Aluminum, plastic or vinyl trim Control knobs (some models)	For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>Do not</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Control panel Control keypad membrane Decorative trim (some models)	Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF, active the lockouts (some models) and if needed remove any control knobs from the panel. <b>Do not</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water using a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance.
Porcelain enamel parts and door liner	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. Do not allow food spills with high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface; they may cause a dull spot even after cleaning.
Oven interior	For oven interior, remove excessive spillovers from oven cavity bottom before starting Flex Clean. Clean any soils from oven frame and door liner outside the oven door gasket. For very important cleaning precautions, be sure to read all the instructions in the Flex Clean section.
Porcelain coated oven racks	This oven comes with lubricated porcelain oven racks, which can remain in the oven during the self-clean cycle. Do not clean this vegetable oil lubrication off the racks. It is important that the sides of the oven racks always have a light coating of vegetable oil. To maintain optimal rack performance, re-apply a thin layer of vegetable oil to the sides of the rack after every self-clean cycle or when the rack becomes difficult to slide.
Oven door	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. <b>Do not</b> immerse the door in water. <b>Do not spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.</b> Do not use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.  <b>Do not</b> clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.
Cooktop surface, surface burners and burner grates.	Do not use spray oven cleaners on the cooktop. See "Cooktop cleaning" and "Cleaning the cooktop and burner grates" later in the Care & Cleaning section.
Stainless Steel (some models)	Only use cleaners and polishes that are specifically manufactured for cleaning stainless steel. Always wipe in direction of metal grain to avoid damaging. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorine. Do not use harsh scrubbing cleaners. Polish with a lint-free cloth. Always be sure to wipe excess cleaner/polish off from the metal surface as bluish stains may occur during future oven heating that cannot be removed. Clean heavier soils with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse and dry using clean water and a cloth.

# Care & Cleaning

## Cleaning the Cooktop and Surface Burners

**CAUTION** To avoid possible burns **DO NOT** attempt any of the cooktop cleaning instructions provided before turning OFF all of the surface burners and allow them to completely cool.

**CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized qualified agency.

Routinely clean the cooktop. Wipe with a clean, damp cloth and wipe dry to avoid scratches.

Keeping the surface burner head ports and slots clean will prevent improper ignition and an uneven flame. See the following sections for more instructions.

### Cleaning recessed and contoured areas of cooktop

If a spill occurs on or in the recessed or contoured areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

### Cleaning surface burner grates

- Clean only after the grates are completely cool.
- Use nonabrasive plastic scrubbing pad and mild abrasive cleanser or clean in the dishwasher.
- Food soils containing acids may affect the finish. Clean immediately after the grates are cool.
- Thoroughly dry grates **immediately** following cleaning.

### Cleaning burner caps

- Remove caps from burner heads after they have cooled.
- Clean heavy soils with a plastic scrubbing pad and absorbent cloth.
- Thoroughly dry burner caps immediately following cleaning including the bottom and inside of cap.
- Do not use abrasive cleaners. They can scratch porcelain.
- Do not clean burner caps in the dishwasher.
- **Do not operate surface burners without burner caps properly in place. Read important notes.**

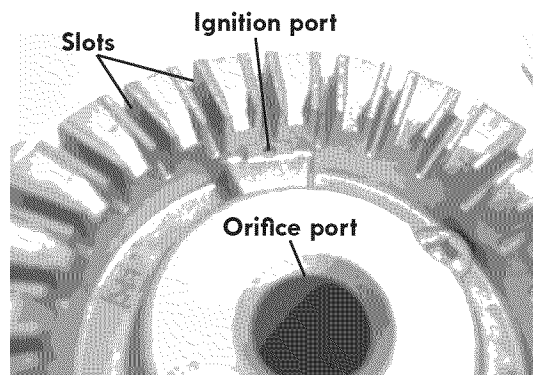


Figure 1- Cooktop regular burner head

### Cleaning surface burner heads

For proper gas flow it may be necessary to clean the burner head and slots. To clean, first use a clean DAMP cloth to soak up any spills. Remove any food from between the burner slots using a small nonabrasive brush like a toothbrush and afterwards wipe up using a damp cloth. For stubborn soils located in the slots, use a small-gauge wire or needle to clean.

Any spill on or around the electrode must be carefully cleaned. Take care not to hit the electrode with anything hard or it could be damaged.

### To clean the burner head ignition ports

Each burner head has a small ignition port located as shown. Should you experience ignition problems it may be that this port hole is partially blocked with soil. With the burner head in place, use a small wire gauge needle or the end of a paper clip to clear the ignition port (See to Fig. 1; round style shown - oval or Dual Ring burner on some models not shown).

### Important notes:

- The surface burner heads are secured to the cooktop and must be cleaned in place on the cooktop.
- **Always** keep the surface burner caps in place **whenever a surface burner is in use.**
- When replacing the burner caps, be sure the burner caps are **seated firmly on top of the burner heads.**
- For proper flow of gas and ignition of burners **DO NOT** allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

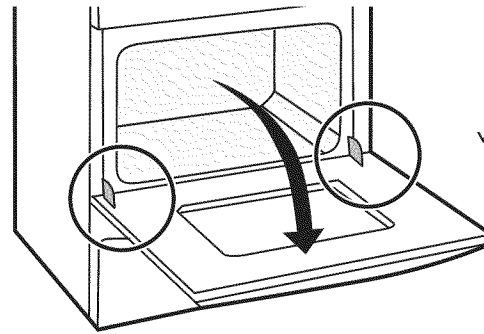
# Care & Cleaning

## Removing and Replacing the Oven Door

**⚠ CAUTION** The oven door is heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the oven door by the handle.

**IMPORTANT** Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

- Do not close the oven door until all the interior oven racks are fully inserted and retracted to the back of the oven.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object. The oven door glass may break or even break at a later time unexpectedly.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the oven door glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.
- You may use a glass cleaner on the outside of the oven door glass. Do not spray or allow water or the cleaner to enter or drip down into the oven door vents. Spray cleaner on cloth first and then wipe the oven door clean.
- Do not use strong oven cleaners, powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door or glass.
- Never clean the oven door gasket. The oven door gasket should always clean during the Self-clean cycle.



Door Hinge locations with oven door fully open

Figure 1

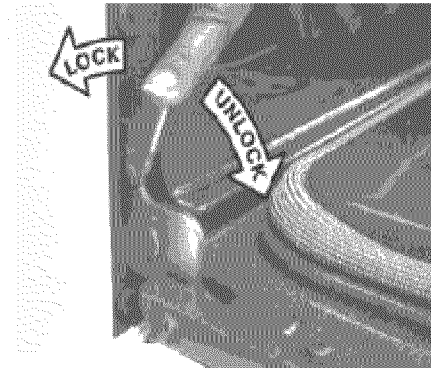


Figure 2

### To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Figure 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Figure 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Figure 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Figure 4).

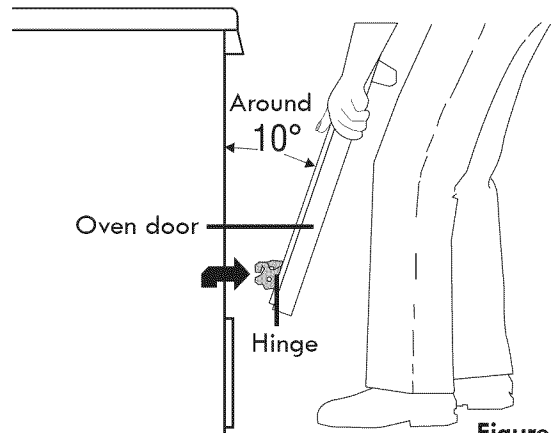


Figure 3

### To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Figure 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm onto the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). Also, seat the notch of the hinge arm onto the bottom of the slot at the same time you seat the hook. The hook and notch of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins and bottom of the slot.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Figure 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Figure 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

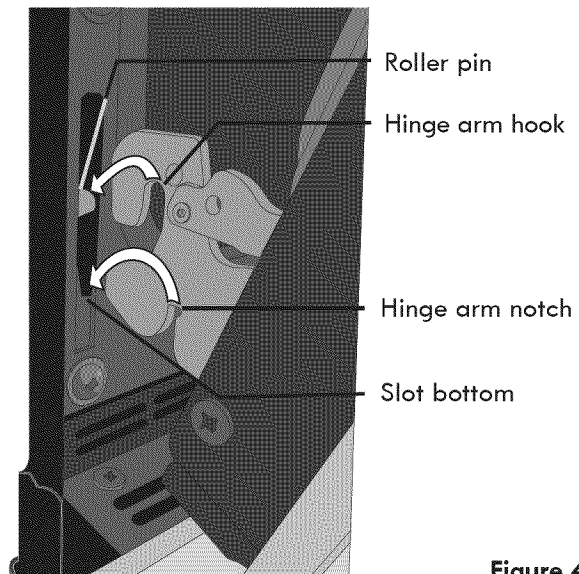


Figure 4

# Care & Cleaning

## Removing and Replacing the Drawer

### To Remove the Drawer:

1. Open the drawer to the fully opened position.
2. Locate glide lever on each side of drawer, pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever (See Figure 1).
3. Pull the drawer away from the range.

### To Replace the Drawer:

1. Pull the plastic slider to the front of the glide slots on each side of the drawer cavity (See Figure 2).
2. Align the glide on each side of the drawer with the drawer cavity glide slot.
3. Push the drawer into the drawer cavity until glide levers "click" (approximately 2"). **If you do not hear the glide levers "click" or the drawer does not feel seated remove the drawer and repeat steps 1 thru 3.**

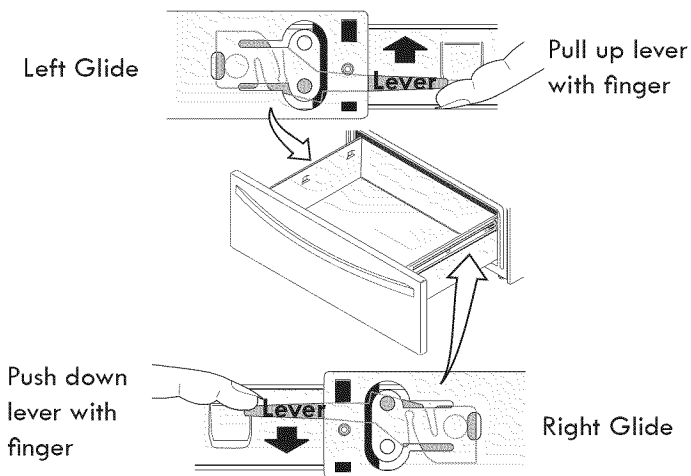


Figure 1

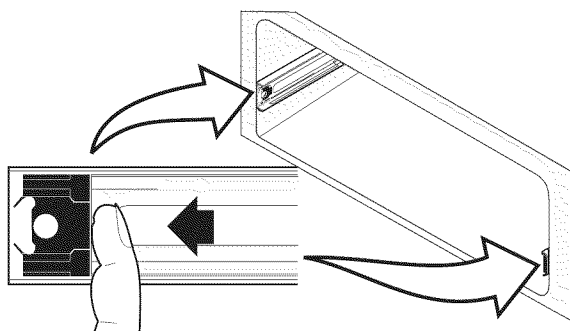



Figure 2

## Replacing the Halogen Oven Light

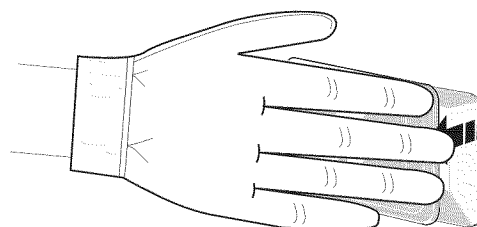
The oven lights will automatically turn ON when the oven door is opened. The oven lights may also be manually operated by pressing the  pad.

The oven light bulb is covered with a glass shield. The glass shield can be removed to be cleaned manually or to change oven light. **THIS GLASS SHIELD MUST BE IN PLACE WHENEVER THE OVEN IS IN USE.**

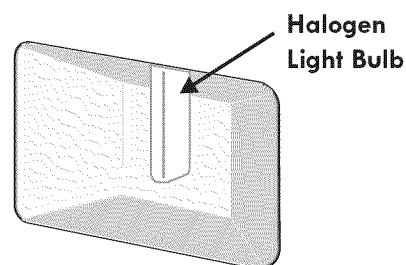
### To replace the light bulb:

**CAUTION** BE SURE THE OVEN IS COOL.

1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. To remove the glass shield, lift up on side and use force to pull shield out.
4. Replace halogen light appliance bulb taking care not to touch the bulb with your bare fingers. Touching bulb with your skin can leave a film on the bulb that causes it to burn out quickly.
5. Replace glass shield in opposite order and manner of removal.



Lift up and pull out.



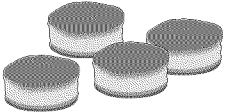
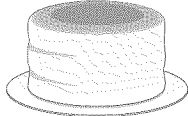


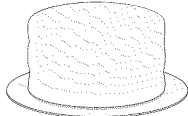
# Before You Call (Solutions to Common Problems)

## Oven Baking

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

### Baking Problems and Solutions Chart

BAKING PROBLEMS	CAUSES	CORRECTIONS
<p><b>Cookies and biscuits burn on the bottom.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed.</li> <li>• Oven rack overcrowded.</li> <li>• Dark pan absorbs heat too fast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven.</li> <li>• Choose pan sizes that will permit 5.1cm to 10.2cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven.</li> <li>• Use a medium-weight aluminum baking sheet.</li> </ul>
<p><b>Cakes too dark on top or bottom.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cakes put into the oven before preheating time is completed.</li> <li>• Rack position too high or low.</li> <li>• Oven too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven.</li> <li>• Use proper rack position for baking needs.</li> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> </ul>
<p><b>Cakes not done in the center.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too hot.</li> <li>• Incorrect pan size.</li> <li>• Pan not centered in oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> <li>• Use pan size suggested in recipe.</li> <li>• Use proper rack position and place pan so there is 5.1cm to 10.2cm (2" to 4") of space on all sides of pan.</li> </ul>
<p><b>Cakes not level.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Range not level.</li> <li>• Pan too close to oven wall or rack overcrowded.</li> <li>• Pan warped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the range.</li> <li>• Be sure to allow 5.1cm to 10.2cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven.</li> <li>• Do not use pans that are dented or warped.</li> </ul>
<p><b>Foods not done when cooking time is up.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too cool.</li> <li>• Oven overcrowded.</li> <li>• Oven door opened too frequently.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C higher than suggested and bake for the recommended time.</li> <li>• Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking.</li> <li>• Open oven door only after shortest recommended baking time.</li> </ul>



## Before You Call (Solutions to Common Problems)

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

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Oven Control Beeps and Displays any F code error (example F11). "d-O" is displayed.	Electronic control has detected a fault condition. Press <b>STOP</b> to clear the display and stop the beeping. Reprogram the oven. If a fault reoccurs, record the fault number. Press <b>STOP</b> and call Sears or another qualified servicer. The door was left open and controls set for self-cleaning cycle. Close the door and push <b>STOP</b> pad.
Faulty installation. Range not leveled. Bad cooking results.	Place oven rack in center of oven. Place a level or a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, adjust the leveling legs of the unit (refer to the installation instructions for leveling the range). If the level is still uneven, contact an installing agent to adjust the cabinet cutout flooring. Kitchen cabinet misalignment may make oven appear to be not level. Be sure cabinets are square and level. Contact cabinet maker to correct problem.
Surface burners do not light.	Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE until burner ignites and then turn the surface control knob to the desired flame size. Burner ports are clogged. Clean burners. See "Cleaning the Burner Grates, Burner Caps and Burner Heads" under General Cleaning. Range power is disconnected from outlet. Be sure cord is securely plugged into the outlet. Electrical power outage. Be sure the gas supply to the range is turned "ON".
Surface burner flame burns half way around.	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots. Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under General Cleaning.
Surface burner flame is orange.	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.
Fan noise during cooking operation.	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after oven is turned off.
Entire oven does not operate.	When the oven is first plugged in, or when the power supply to the oven has been interrupted, the display will flash. The oven cannot be programmed until the clock is set. Be sure electrical cord is securely connected into the electrical junction box. Cord/plug is not installed and/or connected. Cord is not supplied with oven. Contact Sears or another qualified servicer. Service wiring not complete. Contact Sears or another qualified servicer. Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company. Short in cord/plug. Replace cord/plug. Controls are not set properly. See instructions under <b>Setting Oven Controls</b> to set the controls. House fuse has blown or circuit breaker has tripped immediately following installation. House fuse may not be fully engaged. Check fuse and screw or engage circuit breaker securely. House fuse has blown or circuit breaker has tripped after the oven has been installed and previously operating. Call Sears or another qualified servicer.

## Before You Call (Solutions to Common Problems)

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Oven smokes excessively during broiling.	<p>Make sure the oven door is closed. Door should be closed during broiling.</p> <p>Meat too close to the broiler unit. Reposition the rack to provide more clearance between the meat and the broiler. Preheat broil burner for quick searing operation.</p> <p>Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Slash remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into the lean.</p> <p>Grid on broiler pan wrong side-up. Grease does not drain into broiler pan. Always place the grid on the broiler pan with the ribs up and the slots down to allow grease to drip into the pan.</p> <p>Broiler pan used without grid or grid cover with foil. <b>DO NOT</b> use the broiler pan without the grid or cover the grid with foil.</p> <p>Oven needs to be cleaned. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</p>
Poor baking results. Oven too cool or too hot.	<p>Many factors affect baking results. See <b>Oven Baking</b> for hints, causes and corrections. See <b>Adjusting Oven Temperature</b>.</p>
Self-cleaning cycle does not work.	<p>Make sure the oven door is closed.</p> <p>Controls not set properly. Follow Self-Cleaning instructions in this Use &amp; Care Guide.</p> <p>Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be set 2-4 hours past the start time. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in this Use &amp; Care Guide.</p>
Soil not completely removed after self-cleaning cycle is completed.	<p>Before starting the Self-Cleaning cycle, hand clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven. These surfaces are not in the self-cleaning area. Clean with soap and water. Burned-on residue can be cleaned off with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. <b>DO NOT</b> hand clean the oven door gasket or it will be permanently damaged.</p>
Flames inside oven or smoke from vent.	<p>Excessive spillovers in oven. Set the self-clean cycle for longer cleaning time.</p> <p>Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or for large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive pie filling spillovers.</p>

# PROTECTION AGREEMENTS

## Master Protection Agreements

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

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

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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

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

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

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

## Sears Installation Service

*For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME**®.*

## Acuerdos maestros de protección

*Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.*

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo\* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).**

**\* La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

## Servicio de instalación de Sears

*Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al **1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.*

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



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

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

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

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

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

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

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

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

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Service Center**

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

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

**1-800-469-4663** (Canada)

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

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

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

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

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

The Sears logo, featuring the word "Sears" in a large, bold, serif font with a stylized 'S'.

® Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC

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

Modelos / Models: 790.4109\* & 790.4110\*

# Kenmore Elite®

## Estufa Deslizable de Fuel Dual Dual Fuel Slide-in Range

\* = Número de color, Color number

P/N 318205874A (1009)  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



## Tabla de materias

Garantía de electrodomésticos Kenmore Elite.....	2	Funciones de las Teclas de Control .....	14
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD ..	3-5	Primeros Pasos.....	15
Registro del Producto.....	6	Ajuste de los Controles del Horno.....	16-26
Ubicación de la placa de serie .....	6	Cajón Calentador .....	27-28
Petróleo Líquido Conversión.....	6	Preferencias del Usuario.....	29
Características de la Estufa .....	7	Ciclo de Autolimpieza .....	30-31
Antes de Ajustar los Controles del Horno .....	8	Cuidado y Limpieza .....	32-35
Recomendaciones de los Utensilios de Cocina.....	9	Antes de Solicitar Servicio Técnico.....	36-38
Antes de Ajustar los Controles Superiores .....	10	ACUERDOS DE PROTECCIÓN.....	39
Ajuste de los Controles Superiores.....	11-13	Servicio Sears.....	40

### Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Cuidado contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

### Garantía de electrodomésticos Kenmore Elite

Si esta cubierta, cuando se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada gratuitamente.

La garantía tiene una duración de cinco años a partir de la fecha de compra, solamente si la estufa es instalada, utilizada y conservada de acuerdo a todas las instrucciones que se proporcionan en el producto. Sears reemplazará sin costo alguno los elementos superiores que estén defectuosos, el vidrio de la parrilla, si y solo si la falla es causada debido a un choque térmico. Después del primer año, el cliente deberá pagar los gastos de mano de obra de la instalación.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

#### Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de fabricación. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

#### Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

El único y exclusivo resarcimiento para el cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de aptitud para la venta o idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

**⚠ ADVERTENCIA** Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.

**⚠ ATENCION** Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación apropiada-** Asegúrese que su aparato esté bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el **Natioal Electrical Code ANSI/NFPA No 70-última** edición y los requisitos locales. Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la estufa.
- **Aprenda como desconectar la estufa del cortocircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.**
- **Servicio al usuario-** No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente. Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.**

**⚠ ADVERTENCIA** El apoyarse, pisar o sentarse en la puerta o en la gaveta de esta estufa puede ocasionar graves heridas y también daños al aparato. No permita que los niños jueguen o se suban sobre la estufa.

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato-** Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada). Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosol sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

**⚠ ADVERTENCIA** No use el horno o la gaveta de entibiar (si equipada) para almacenamiento.

**⚠ ATENCION** No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. El niño que trata de subir sobre la estufa para alcanzarlos podría lastimarse.

- **No deje a los niños solos-** Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando. No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

**• NO TOQUE NINGUNA PARTE DE LA SUPERFICIE DEL APARATO, ÁREAS CERCA DE ESTAS UNIDADES, ELEMENTOS CALIENTES O LAS PARTES INTERNAS DEL HORNO O DE LA GAVETA DE ENTIBIAR (SI EQUIPADA).**

Las superficies o los elementos del horno pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las áreas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables estén en contacto con estas áreas hasta que hallan enfriado. Estas áreas son: la plancha de cocinar, las áreas frente a la plancha de cocinar, las ranuras de ventilación del horno y las áreas cercanas a ellas, la puerta del horno y la ventanilla.



## ⚠ ADVERTENCIA

- Toda estufa puede inclinarse.
- Heridas a las personas pueden ocurrir.
- Instale la fijación que viene con la estufa.
- Vea las instrucciones de instalación.



Para reducir el riesgo de inclinación, la estufa debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Para verificar si las fijaciones han sido instaladas correctamente, retire el panel inferior o gaveta de almacenamiento y verifique que las fijaciones estén bien colocadas. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**⚠️ ADVERTENCIA** NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno y no cubra una rejilla completa con materiales como el papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

**⚠️ ADVERTENCIA** El apoyarse, pisar o sentarse en la puerta o en la gaveta de esta estufa puede ocasionar graves heridas y también daños al aparato. No permita que los niños jueguen o se suban sobre la estufa.

**⚠️ ADVERTENCIA** No use el horno o la gaveta de entibiar (si equipada) para almacenamiento.

**⚠️ ATENCION** No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. El niño que trata de subir sobre la estufa para alcanzarlos podría lastimarse.

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato-** Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada). Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosol sobre o dentro del aparato.
- **No deje a los niños solos-** Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando. No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOQUE A LA SUPERFICIE DE LOS QUEMADORES, ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES, ELEMENTOS CALIENTES DEL HORNO O LA SUPERFICIE AL INTERIOR DEL HORNO O EL CAJÓN PARA CALENTAR (si está equipado).** La superficie de los quemadores y los elementos del horno pueden estar calientes aún cuando están de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estas áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estas áreas son la plancha de cocinar y la superficie en frente de la plancha de cocinar, las aberturas de ventilación del horno y la superficie cerca de estas aberturas, la puerta del horno y la ventana.
- **Use una vestimenta apropiada-** No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el

aparato. No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego-** Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosol.
- **Cuando caliente sustancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos-** Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor. No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados-** La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruida.**

**IMPORTANTE-** No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

**⚠️ ADVERTENCIA** Use un tamaño de caldera adecuada - Gradúe el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la llama del quemador y puede causar a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la llama mejorará también la eficacia.

- **Asegúrese de saber cual botón enciende cada unidad de superficie.**
- **Use siempre la posición de ENCENDIDO (Lite) para prender los quemadores.** Asegúrese de que el quemador halla encendido. Entonces ajuste la llama de manera que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.



# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores-** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO.

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o la gaveta de entibiar (si equipada).** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** El horno de pared se ventila a través de la moldura central. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno/gaveta de entibiar (si equipada).** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar.
- **No utilice la cubeta parrilla sin su accesorio.** La cubeta parrilla y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.

- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasos pueden encenderse y causar un incendio. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Limpiadores de estufa y aerosoles-** Siempre siga las instrucciones del fabricante para su uso. Tenga en cuenta que los residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse ocasionando daños y heridas.
- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del "Manual del usuario".** Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrillera y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No limpie las empaquetadoras del horno-** Las empaquetadoras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetadoras.
- **No utilice limpiadores de horno-** Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en horno.

**¡ATENCIÓN** La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

## ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA CONSULTACIÓN**

## Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo **790.** \_\_\_\_\_

No. de Serie \_\_\_\_\_

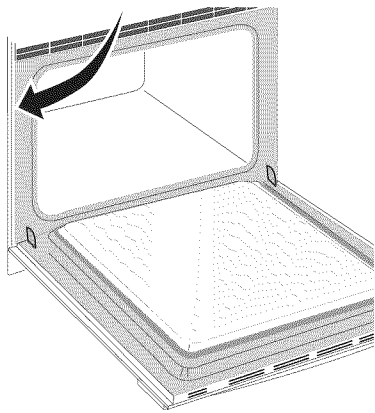
Fecha de Compra \_\_\_\_\_

Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

---

## Ubicación de la placa de serie

Recuerde registrar el número de serie para referencia futura.



## Petróleo Líquido (Gas Propano) Conversión

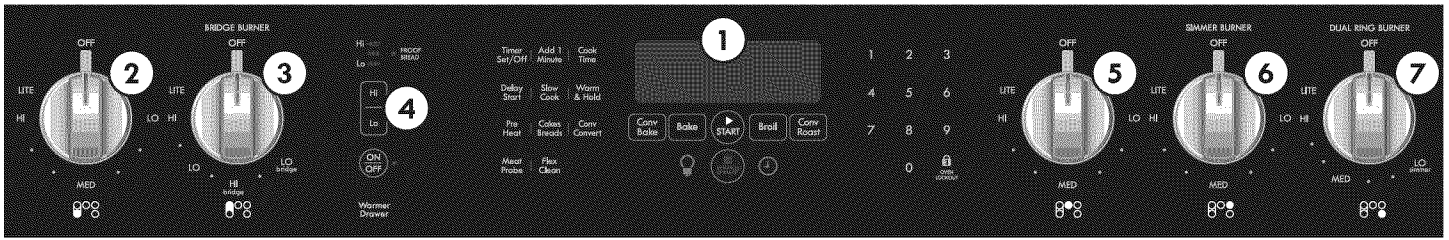
El electrodoméstico modelo puede ser utilizado a Gas Natural O Gas Propano (L.P).

El aparato es enviado de fabrica para uso de Gas Natural.

La conversión debe de ser hecha por distribuidor calificado de servicio de Gas LP siguiendo las instrucciones proveídas. Si usted desea convertir a Gas LP su electrodoméstico, utilice el Kit de Conversión y las instrucciones incluidas en el sobre identificado "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION".

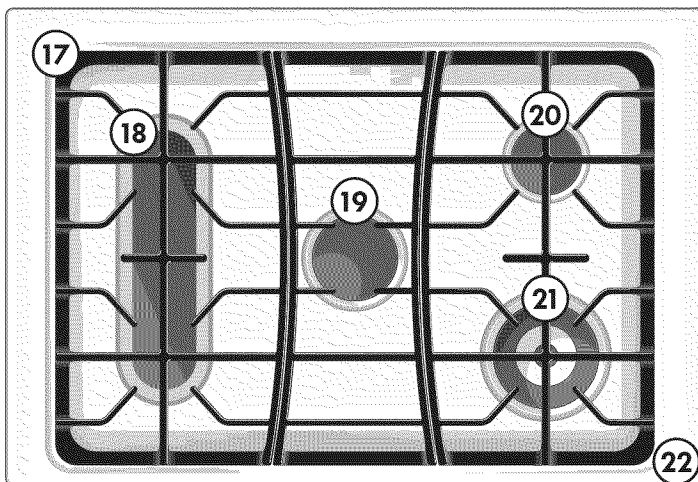
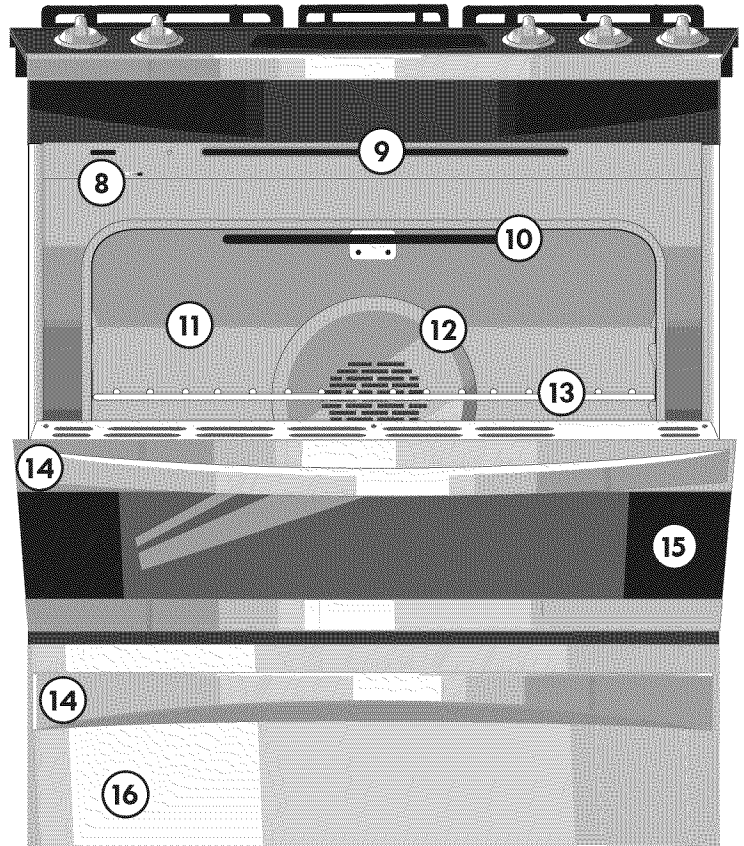
**⚠ ADVERTENCIA** Para evitar graves lesiones personales o la muerte cualquier cambio, o conversión requerido para que este electrodoméstico opere ya sea con Gas LP o Natural debe hacerse por distribuidor calificado de servicio de Gas LP.

# Características de la Estufa



## Características de su Estufa:

1. Control electrónico del horno con temporizador.
2. Válvula y perilla del quemador delantero izquierdo.
3. Válvula y perilla del quemador puente trasero izquierdo.
4. Control del cajón calentador.
5. Válvula y perilla del quemador central.
6. Válvula y perilla del quemador trasero derecho.
7. Válvula y perilla del quemador delantero derecho.
8. Gancho de la puerta del horno autolimpiante.
9. Respiradero del electrónico.
10. Elemento de asado.
11. Interior del horno de convección con auto-limpieza.
12. Ventilador de convección del horno y cubierta.
13. Parrillas ajustables de porcelana para el horno.
14. Manija grande de una sola pieza.
15. Puerta del horno con ventanilla grande.
16. Cajón calentador.
17. Rejilla de los quemadores.
18. Quemador puente de 21,000 BTU.
19. Quemador de 9,500 BTU.
20. Quemador de cocción a fuego lento de 5,000 BTU.
21. Quemador de anillo doble de 650 a 18,000 BTU.
22. Plancha de cocinar de porcelana.



**NOTA:** Las características de su estufa variarán según el modelo.

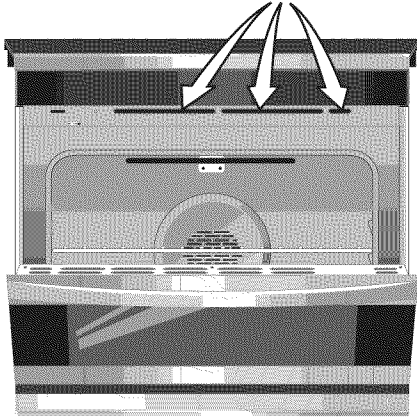
# Antes de Ajustar los Controles del Horno

## Ubicación del Respiradero del Horno

El horno se ventila en la  **moldura central**. Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de la ventilación. Esta ventilación es necesaria para que el aire circule en el horno y para que el horneado sea correcto.

**Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.**

Ubicación del Respiradero del Horno



### **⚠ ATENCION**

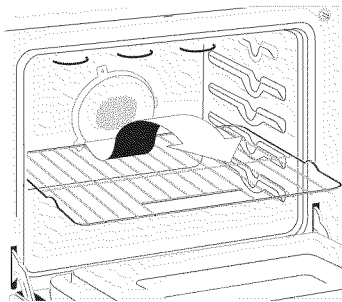
Algunos modelos vienen equipado con un ventilador que trabaja bajo el ciclo de horneado y auto-limpieza para mantener todos los componentes a una temperatura fría. Es posible que este ventilador continúe trabajando aun si el horno este apagada y trabajara hasta que el horno este totalmente fría.

## Disposición de las Parrillas del Horno

**⚠ ATENCION** Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando ajuste las parrillas del horno. Espere hasta que el horno se haya enfriado completamente si es posible. Las parrillas del horno pueden estar CALIENTES y pueden causar quemaduras.

**Para quitar**, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

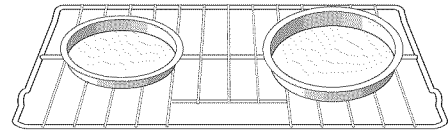
**Para colocar**, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.



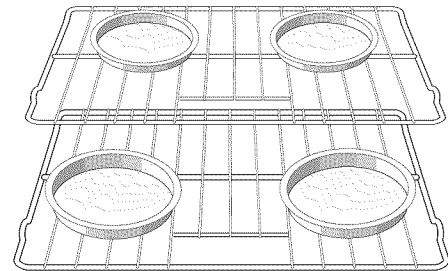
## Circulación del Aire en el Horno

Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno. Si se usan varias parrillas, altérnelas como se muestra en la ilustración.

Para mejor circulación del aire y obtener mejores resultados del horneado deje alrededor de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor del utensilio para circulación adecuada del aire y asegúrese de que las fuentes no se toquen entre si, no toquen la puerta del horno, ni los lados o la parte trasera de la cavidad del horno. El aire caliente debe circular alrededor de las fuentes en el horno para que llegue calor uniforme alrededor de todo el alimento.



1 Parrilla del Horno



Varias Parrillas del Horno

# Recomendaciones de los Utensilios de Cocina

## Use el utensilio correcto

Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio (Ver Figura 1). Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Figura 2.

**Nota:** El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

**Nota:** Siempre use utensilios según sus usos propuestos. Siga las instrucciones que sean recomendados por el fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para ser utilizados en el horno o sobre la plancha de cocinar.

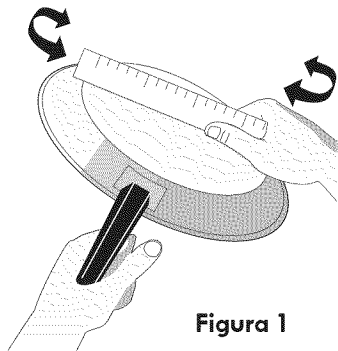


Figura 1

### BUENO

- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén. El sartén está bien balanceado.
- El tamaño des sartén iguale a la cantidad de comida a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.

### POBRE

- Debajo de sartén torcados y alabeados.
- Sartén sobre epasela unidad de más que una pulgada o 1" (2.5 cm).
- Peso de la asa no incline al sartén.
- Llama sobre epase la unidad.

Figura 2

\* Los sartenes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cosedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendándose más arriba.

## Tipos de Materiales de los Utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

**ALUMINIO** - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).

**COBRE** - Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente.

**ACERO INOXIDABLE** - Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción no uniformes. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las machas.

**HIERRO FUNDIDO** - Mal conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

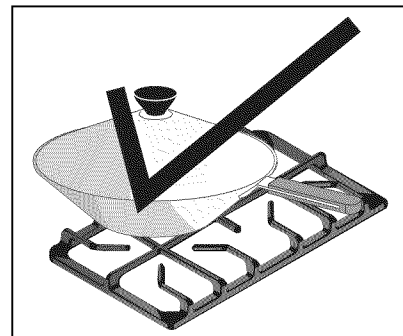
**PORCELANA ESMALTADA en METAL** - Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

**VIDRIO** - Conductor de calor lento..

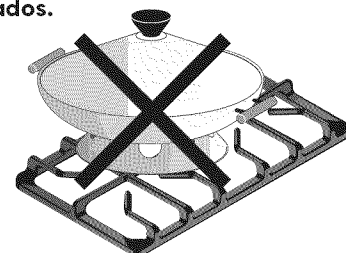
## Cacerolas y soportes especiales (algunos modelos)

Los **Woks** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías. Los woks con fondo redondeado (con un anillo de soporte que no se extienda más allá del quemador) pueden usarse también. El anillo de metal está diseñado para sujetar el wok cuando está lleno de grandes cantidades de líquido (para hacer sopa) o grasa (para freír).

**Soportes metálicos:** no use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.



**NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del quemador. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el quemador y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.**



# Antes de Ajustar los Controles Superiores

## Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores antes de utilizarlos.

Para evitar llamaradas y evitar la generación de vapores nocivos, no use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegurará el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.

Es **muy importante** asegurarse de que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y en las ubicaciones correctas **ANTES** de utilizar los quemadores superiores.

### Recuerde:

- **Siempre** mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar **cuando utilice un quemador superior**.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén **firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores**.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, **NO** permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

### Quemadores Redondos

El reborde de la tapa del quemador (vea la Fig. 1) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte la figuras 2 y 3 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador. Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Fig 4) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido. Tenga en cuenta que la tapa del quemador **NO** se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.

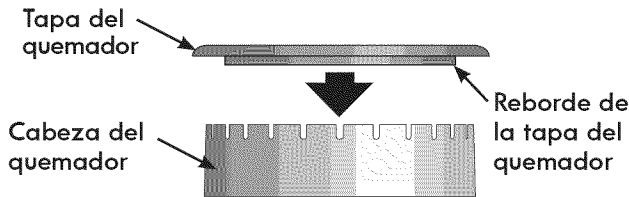
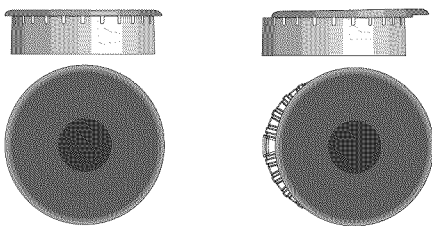


Fig. 1



Colocación correcta de la tapa del quemador

Fig. 2

Colocación incorrecta de la tapa del quemador

Fig. 3

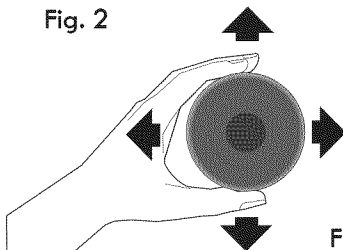


Fig. 4

### Quemadores de anillo doble

El quemador de anillo doble sólo funciona debidamente con sus dos tapas de quemador en su lugar. Asegúrese de que los rebordes de las tapas de los quemadores estén orientados hacia abajo hacia la cabeza del quemador (Fig. 5) y en las cavidades (Fig. 6) a cada lado de la cabeza del quemador. Asegúrese que las tapas de ambos quemadores estén firmemente asentadas y descansen en posición nivelada sobre la cabeza del quemador antes de usarlo.

Verifique la colocación de cada tapa usando el mismo método utilizado con las tapas de los quemadores redondos deslizando cada tapa de lado a lado. Tenga en cuenta que los rebordes de las tapas de los quemadores **NO** deben moverse por fuera de las cavidades de la cabeza del quemador.

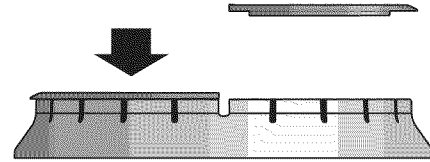
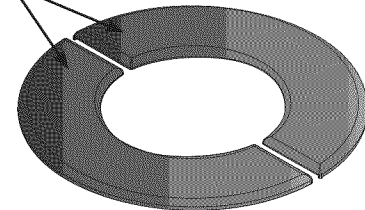


Fig. 5

Tapas de los quemadores



Cavidades

Cabeza del quemador

Fig. 6

### Quemador de Puente

Vuelva a colocar las tapas del quemador de puente. Éstas incluyen una tapa del quemador de puente central (forma rectangular) y dos tapas de los extremos del quemador de puente (éstas calzan tanto en el extremo delantero como en el trasero de la cabeza del quemador de puente). Asegúrese de que las lengüetas ubicadas debajo de las tapas del quemador de puente entren en las ranuras que se encuentran en la cabeza del quemador de puente (vea las flechas en la Figura 7) y que todas las tapas del quemador de puente queden planas y parejas sobre la cabeza del quemador.

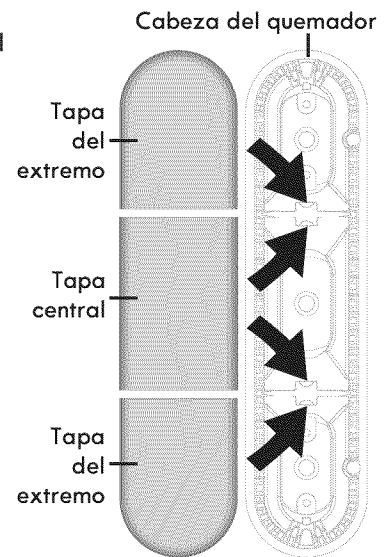


Fig. 7

# Ajuste de los Controles Superiores

## Ajuste del tamaño de la llama adecuada para los quemadores superiores

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción. El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad de alimento que cocine, influirán el ajuste necesario para la cocción.

*Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

\*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio. El color de la llama es clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

Sin importar su tamaño, siempre elija utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el utensilio. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta calor y energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.



Figura 1

Para freír en aceite, use un termómetro y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento ya que el mismo no se dorará ni cocinará adecuadamente.

**¡ATENCIÓN** No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de las llamas.

## Funcionamiento de los quemadores:

1. Coloque el utensilio sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición 'OFF' (Apagado) (vea la Figura 2).
3. Libere la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender).
4. Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
5. Oprima la perilla de control hacia adentro y gírela a la izquierda hasta obtener el tamaño de llama deseado. No es necesario ajustar las perillas de control en un ajuste en particular. Use las guías y ajuste la llama como sea necesario.

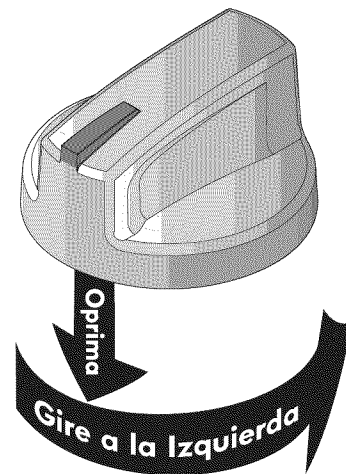


Figura 2

## Notas Importantes:

- **NO** cocine con la perilla de control en la posición 'LITE' (Encender) (el encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si se deja la perilla en esta posición).
- Los cuatro encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, sólo el quemador que está activando se encenderá.
- **NUNCA** coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento disparado.

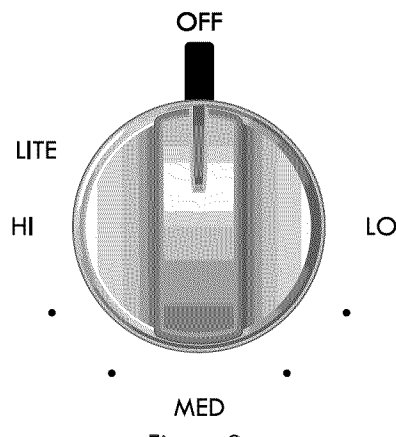


Figura 3

## Encender Manualmente

En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición 'LITE' (Encender). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.



# Ajuste de los Controles Superiores

## Funcionamiento del Quemador de Puente

El quemador de puente debe usarse con utensilios rectangulares. Los utensilios tales como la plancha de hierro fundido que se incluye con su parrilla de cocinar están diseñados específicamente para obtener los mejores resultados del quemador de puente.

El quemador de puente se puede usar para combinar la potencia de cocción de 2 o, si es necesario, de 3 quemadores superiores ubicados en el lado izquierdo de la cubierta de vidrio cerámico. Los quemadores trasero izquierdo y central izquierdo son controlados por la perilla de control del elemento trasero izquierdo. Además, se puede añadir al quemador de puente el quemador delantero izquierdo usando la perilla de control del elemento delantero izquierdo a gas.

## Operando del quemador de puente:

1. Oprima la perilla de control del quemador trasero izquierdo hacia adentro y gírela **a la izquierda** alejada de la posición 'OFF' (Apagado) (vea la Figura).
2. Libere la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender).
3. **Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.**
4. Siga girando la perilla de control a la izquierda más allá del primer ajuste 'Hi bridge' (Alto puente) (vea la Figura 2)
5. Verifique visualmente que tanto el quemador trasero izquierdo como el central izquierdo estén encendidos.
6. Cuando ambos quemadores estén encendidos, siga girando la perilla de control **a la izquierda** para ajustar el tamaño de la llama de ambos quemadores a la vez.

**Nota:** Las marcas que se encuentran entre 'Hi Bridge' (Alto Puente) y 'LO Bridge' (Bajo Puente) en la perilla de control del quemador trasero izquierdo muestran los ajustes del tamaño de la llama para ambos quemadores.

7. Use el quemador delantero izquierdo si es necesario. Una vez que esté encendido, ajuste visualmente el tamaño de la llama en el quemador delantero izquierdo para hacerla concordar con el tamaño de la llama del quemador de puente.

## Notas Importantes:

- **NO** cocine con la perilla de control en la posición "LITE". (El encendedor electrónico continuará emitiendo chispas si la perilla se deja en la posición "LITE".)
- Todos los encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador superior seleccionado se encenderá.
- Si solo se necesita el quemador superior trasero izquierdo, ajuste entre el primer 'HI' (Alto) y 'LO' (Bajo).
- El quemador delantera izquierdo puede ser agregado al quemador de puente al momento de regular perilla del control de gas control.

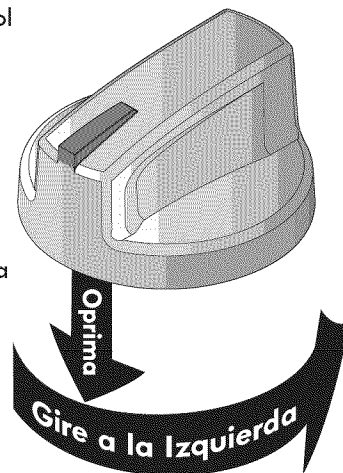


Figura 1

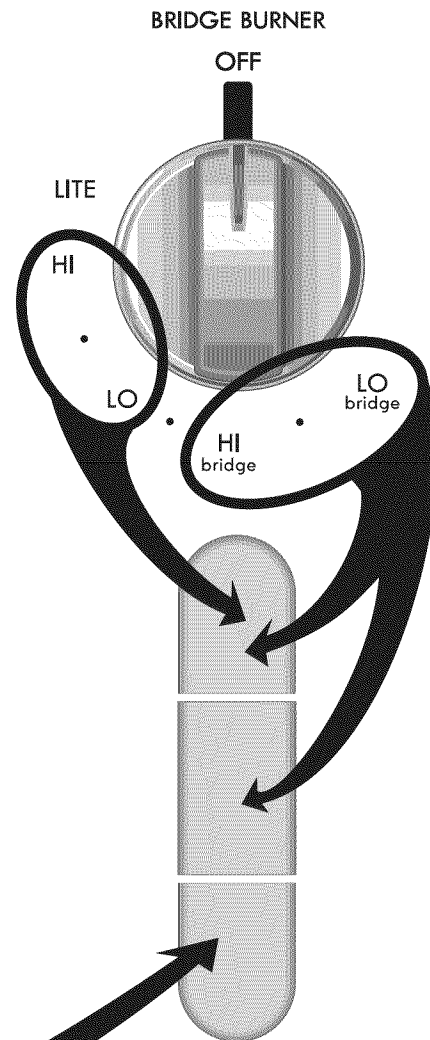


Figura 2 - Quemador Puente



# Ajuste de los Controles Superiores

## Funcionamiento del Quemador de Anillo Doble

El quemador de anillo doble puede utilizarse con diferentes tamaños de utensilios de cocina. Utensilios grandes y pequeños pueden usarse con este nuevo quemador.

### Operando con utensilios grandes (Fig. 1; Áreas A & B)

1. Coloque un utensilio de cocina de dimensión grande en el centro sobre la parrilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición 'OFF' (Apagado).
3. Libere la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender) (Figuras 2 y 3).
4. **Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.**

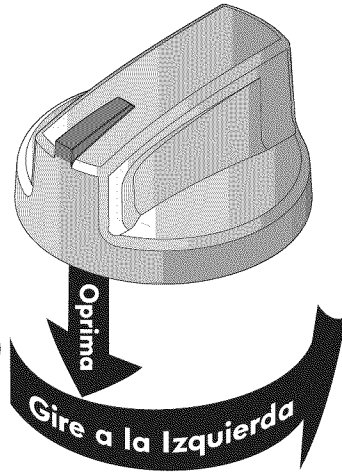


Figura 2

5. Cuando ambas zonas están prendidas, continúe girando la perilla en contra de las manecillas del reloj entre la posición HI y MED para ajustar el tamaño de la flama deseada para ambas zonas.

### Operando con utensilios pequeños (Fig. 1; Área A)

1. Coloque un utensilio de cocina de dimensión pequeña en el centro sobre la parrilla.
2. Oprima la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición 'OFF' (Apagado)
3. Libere la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender) (Figuras 2 y 3).
4. **Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.**
5. Continúa girando la perilla contrario a las manecillas del reloj pasando la posición MED, la zona B se apagará. Ajuste la flama girando la perilla entre la posición MED y la posición LO.

### Notas Importantes:

- **NO** cocine con la perilla de control en la posición 'LITE' (Encender) (el encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si se deja la perilla en esta posición).
- Los cuatro encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, sólo el quemador que está activando se encenderá.
- **NUNCA** coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento disparado.

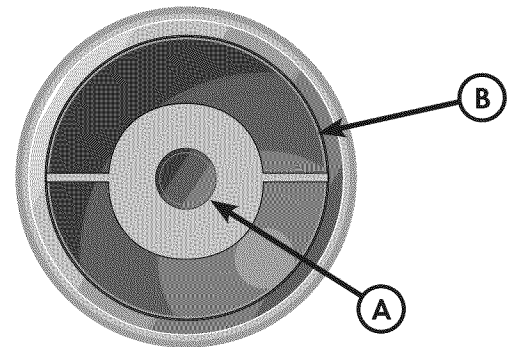


Figura 1

### DUAL RING BURNER

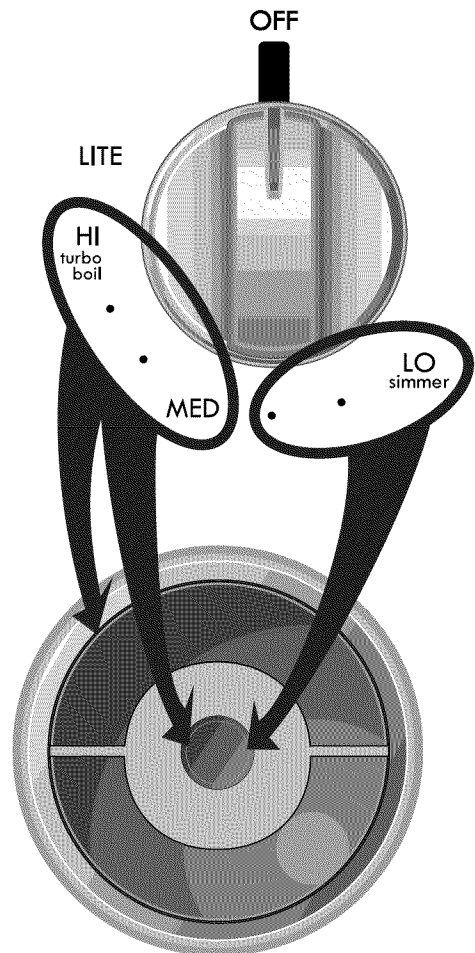


Figura 3

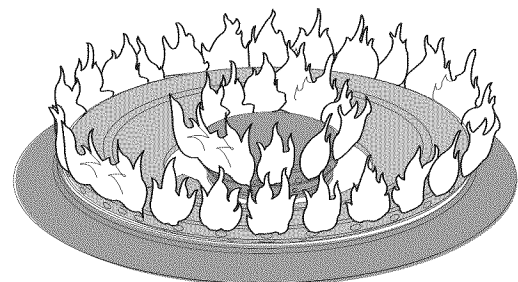
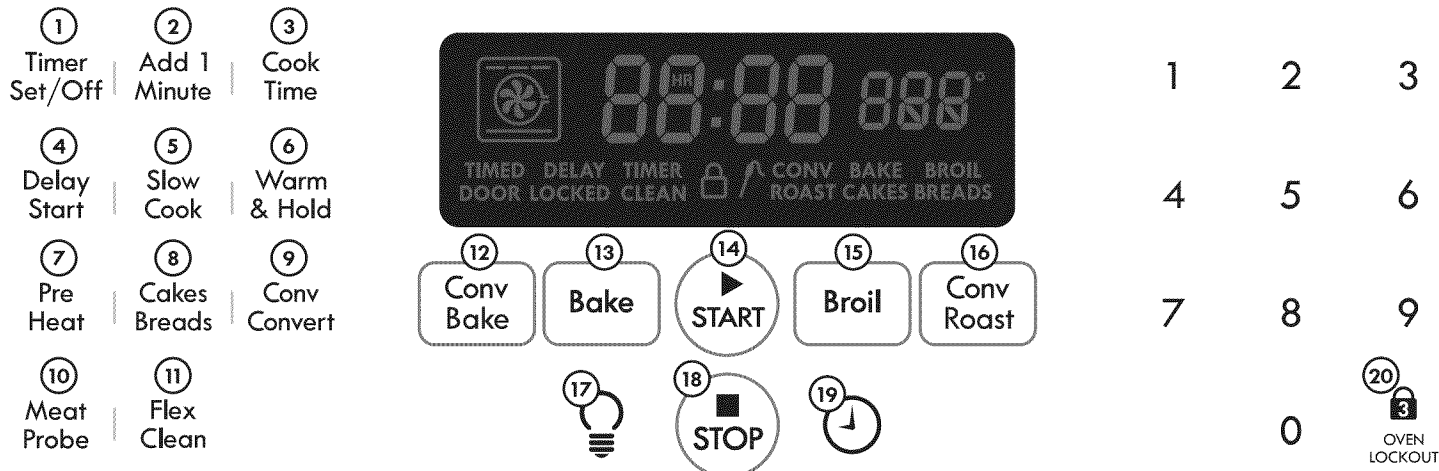


Figura 4

# Funciones de las Teclas de Control

Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación.



## Teclas de control:

- 1. Timer Set/Off (Contador de tiempo)**- Se usa para programar o cancelar el contador de tiempo.
  - 2. Add 1 Minute (Agregar 1 Minuto)**- Se usa para agregar 1 minuto a la Cuenta Regresiva del Reloj.
  - 3. Cook Time (Tiempo de cocción del horno)**- Se usa para programar la duración del tiempo de horneado.
  - 4. Delay Start (Encendido diferido)**- Utilizado con Bake, Conv Bake, Conv Convert o Flex Clean para programar la hora de inicio de la cocción.
  - 5. Slow Cook (Horneo Lento)**- Se usa para programar un horneado lento
  - 6. Warm & Hold (Calentar y Mantener)**- Se usa para la función Calentar y Mantener
  - 7. Preheat (Precalentar)**- Se usa para precalentar el horno.
  - 8. Cakes o Breads (tortas o pan)**- Se usa para seleccionar tortas y pan.
  - 9. Conv Convert (Converso de Convección)**- Utilizado para escoger el modo converso de convección
  - 10. Meat Probe (Sonda para Carne)**- Se usa para configurar la sonda para carne.
  - 11. Flex Clean (Limpieza)**- Se puede seleccionar un ciclo de auto limpieza de 2, 3 o 4 horas.
  - 12. Conv Bake (Horneado por Convección)**- Se usa para seleccionar la característica de horneado por convección.
  - 13. Bake (Hornear)**- Se usa para seleccionar el modo de horneado normal.
  - 14. START (Puesta en marcha)**- Se usa para poner en marcha todas las funciones del horno.
  - 15. Broil (Asar a la parrilla)**- Se usa para seleccionar la característica variable de asar a la parrilla.
  - 16. Convection Roast (Asado de convección)**- Utilizado para escoger el modo de asado de convección.
  - 17. Oven Light (Luz del horno)**- Se usa para encender y apagar la luz del horno.
  - 18. STOP (Terminar)**- Utilizado para anular cualquier programación a excepción de la hora y del cronómetro.
  - 19. Clock (Reloj)**- Se usa para poner la hora del día.
  - 20. Oven Lockout (Bloqueo del horno)**- Se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
- 0 thru 9 (Teclas numéricas del 0 al 9)**- Se usan para seleccionar la temperatura y tiempos.

## Ajustes Máximos y Mínimos de los Controles

Todas las características indicadas a continuación tienen un tiempo o ajuste de temperatura máximo y mínimo que puede ser programado en el control. Se escuchará una señal sonora de aceptación de la ENTRADA cada vez que se toca una tecla de control (la tecla del Cierre de Seguridad del horno se retrasa 3 segundos).

Se oirán tres sonidos cortos de ERROR DE ENTRADA si la temperatura o el tiempo entrado es inferior al mínimo o superior al ajuste máximo para esa característica.

Característica	Min. Tiempo/Temp.	Max. Tiempo/Temp.
Precalentar	170°F/77°C	550°F/288°C
Hornear	170°F/77°C	550°F/288°C
Asar a la parrilla	400°F/205°C	550°F/288°C
Contador de tiempo	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Limpieza	2 horas	4 horas
Horneado Conv.	170°F/77°C	550°F/288°C
Conv Convert	170°F/77°C	550°F/288°C
Rotizador Conv.	170°F/77°C	550°F/288°C
Cocción lenta	Lo (225°F/180°C)	Hi (225°F/180°C)
Tiempo de cocción	0:01 Min.	11:59 Hr./Min.
Tiempo encendido 12 Hr.	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.
Tiempo encendido 24 Hr.	0:00 Hr./Min.	23:59 Hr./Min.


# Primeros Pasos

## Ajuste Inicial del Reloj

Al enchufar el electrodoméstico o después de una falla eléctrica, deberá programar el reloj.

- La primera vez que enchufe el electrodoméstico, "12:00" destellará en la pantalla.
- Programe la hora del día usando las teclas numéricas y oprima "**START**" (Encendido) para fijarla.

Si programa una hora inválida, el control emitirá tres señales sonoras. Programe una hora del día válida y oprima la tecla "**START**" (Encendido) Si oprime la tecla "**STOP**" (Terminar), el reloj regresará a las 12:00.

Oprima la tecla  para modificar la hora del día durante otras situaciones tales como el ajuste del horario de verano.

## Temporizador

El temporizador proporcionados con el control del horno sirven a modo de alerta adicionales en la cocina. Cuando un temporizador llega a 1 minuto en su cuenta regresiva, la pantalla muestra el conteo en segundos. Cuando el tiempo acabe, el temporizador activo emitirá una señal sonora y "End" se desplegará en la pantalla.

Los siguientes ajustes aplican a los temporizadores:

- Tiempo mín.: 1 minuto
- Tiempo máx.: 11 horas 59 minutos

El siguiente ejemplo demuestra cómo programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima **TIMER SET/OFF** (Temporizador)
2. Programe **5** minutos
3. Oprima "**START**" (Encendido)

Para anular el temporizador después de programarlo, oprima la tecla **TIMER SET/OFF** (Temporizador) nuevamente.

**NOTA:** El temporizador no afectará el proceso de cocción.

## Para Configurar la Función Agregar 1 Minuto

La tecla **ADD 1 MINUTE** se utiliza para configurar la función Agregar 1 Minuto. Al pulsar la tecla, se agrega 1 minuto al Minutero si esta función está activa. Si la función Minutero no está activa y se pulsa la tecla, la función se activará y comenzará la cuenta regresiva desde 1 minuto. Para obtener más información sobre cómo configurar la función Minutero, ver las instrucciones de Temporizador.

## Despliegue de la Temperatura de Precalentamiento

Una vez que se haya iniciado una función de cocción, el control del horno mostrará la temperatura actual del horno durante el precalentamiento. Una vez que el horno alcance la temperatura programada, sólo se mostrará la temperatura programada.

El despliegue de la temperatura de precalentamiento puede funcionar con las siguientes funciones:

- Bake (horneado)
- Conv Bake (convección horneado)

## Bloqueo del Horno

El control puede ser programado para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno. No desactiva el reloj ni el contador de tiempo ni las luces interiores del horno.

El siguiente ejemplo muestra cómo bloquear el horno:

Para bloquear, oprima y mantenga oprimida la tecla **OVEN LOCKOUT** (Bloqueo del horno) durante 3 segundos.

Para desbloquear, oprima y mantenga oprimida la tecla **OVEN LOCKOUT** (Bloqueo del horno) durante 3 segundos.

**DOOR LOCKED** destellará en la pantalla hasta que la puerta se haya bloqueado completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la luz indicadora de bloqueo de la puerta se encenderá. **DOOR LOCKED** se desplegará.

No intente abrir la puerta del horno mientras la luz indicadora esté destellando.

# Ajuste de los Controles del Horno

## Preheat (Precalentamiento)

Para obtener el mejor rendimiento del horneado, use la función “**Preheat**” (precalentamiento). La función de precalentamiento aumentará la temperatura del horno a la temperatura programada. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura programada y que puede colocar la comida en el horno. El precalentamiento no es necesario cuando hace asados o cocina guisos.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de precalentamiento:

- Ajuste sugerido (predeterminado): **350°F/177°C**
- Ajuste mínimo del precalentamiento: **170°F / 76°C**
- Ajuste máximo del precalentamiento: **550°F / 288°C**

## Ajuste de la función de precalentamiento

Consulte el ejemplo siguiente para usar la función de precalentamiento inmediatamente usando la temperatura predeterminada.

1. Oprima “**PREHEAT**” (Precalentamiento).

Si es necesario, utilice los teclados numéricos para establecer una temperatura diferente.

2. Oprima “**START**” (Encendido).

“**PRE**” y la temperatura actual del horno alterne a medida que el horno se calienta.

Cuando el horno haya terminado de precalentarse, escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura programada y que puede colocar la comida en el horno. La función de precalentamiento funcionará como la función de horneado y mantendrá la temperatura del horno hasta que se anule la función.

## NOTA

- Para cancelar la función, oprima “**STOP**” (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.
- Para cambiar la temperatura mientras el horno se encuentre calentando, seguir el procedimiento descrito anteriormente.
- Durante el primer asenso de temperatura, el ventilador de convección estará activado para ayudar a que el horno llegue a la temperatura definida más rápido. Los elementos de Horneado, Asado, y de Convección también se alternarán en ciclos para una mejor distribución de calor.

## Bake (Horneado)

Use la función de horneado para cocinar la mayoría de los alimentos que requieran temperaturas de cocción normales.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de horneado:

- Ajuste sugerido (predeterminado): **350°F/177°C**
- Ajuste mínimo del horneado: **170°F / 76°C**
- Ajuste máximo del horneado: **550°F / 288°C**

## Ajuste de la función de horneado

Consulte el ejemplo siguiente para usar la función de horneado inmediatamente usando la temperatura predeterminada.

1. Oprima “**BAKE**” (Horneado).

Si es necesario, utilice los teclados numéricos para establecer una temperatura diferente.

2. Oprima “**START**” (Encendido).

Una vez oprimida la tecla “**START**”, el horno comenzará a calentarse. La pantalla mostrará la temperatura actual del horno.

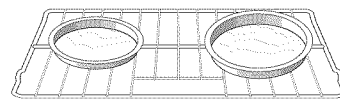
Escuchará un tono que le indicará cuándo colocar la comida en el horno una vez que haya terminado de precalentarse.

## NOTA

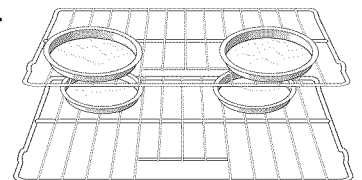
- Para cancelar la función, oprima “**STOP**” (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.
- Para cambiar la temperatura mientras el horno se encuentre calentando, seguir el procedimiento descrito anteriormente.
- Durante el primer asenso de temperatura, el ventilador de convección estará activado para ayudar a que el horno llegue a la temperatura definida más rápido. Los elementos de Horneado, Asado, y de Convección también se alternarán en ciclos para una mejor distribución de calor.

## Para obtener los mejores resultados

- Coloque los alimentos en la parrilla en la posición 2 o 3 y centre las bandejas. Si usando 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 2 y 4.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje entre 2” y 4” (5 a 10 cm) de espacio entre los alimentos para asegurar la circulación adecuada del aire.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.



Espacio adecuado entre los utensilios usando una sola parrilla.



Espacio adecuado entre los utensilios usando 2 parrillas.

# Ajuste de los Controles del Horno

## Cook Time (Tiempo de Cocción)

Añadir tiempo de cocción durante el horneado es útil cuando una receta requiere ajustes específicos de temperatura y duración de la cocción. Seguir los tiempos de cocción de la receta ayuda a obtener los mejores resultados posibles.

El tiempo de cocción puede ser programado con las siguientes funciones:

- Precalentamiento
- Horneado
- Horneado por convección
- Asado por convección
- Cocción lenta

Consulte el ejemplo siguiente para usar el horno superior inmediatamente con precalentamiento a la temperatura sugerida (predeterminada) de 350°F (176°C) y apagado automático a los 30 minutos.

1. Oprima **"BAKE"** (Horneado)
2. Oprima **"START"** (Encendido)
3. Oprima **"COOK TIME"** (Tiempo de cocción)
4. Programe **30** minutos
5. Oprima **"START"** (Encendido)

Una vez que oprima la tecla **"START"**, el horno comenzará la cocción y se apagará automáticamente a los 30 minutos.

### Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

1. **"End"** y la hora del día aparecerá en el indicador y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá 3 señales sonoras. El control continuará emitiendo 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que se pulsar **STOP**.

### NOTA

- Para cancelar la función, oprima **"STOP"** (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.
- El tiempo máximo de programación de cocinado es 11 horas y 59 minutos.
- Después que el tiempo de cocinado sea activado, pulsar la tecla **COOK TIME** para mostró el tiempo restante de cocinado.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

## Delay Start (with cook time)

### Encendido Diferido (con tiempo de cocción)

Añadir tiempo de cocción con encendido diferido específica ofrece los mismos beneficios que la opción de tiempo de cocción, además de permitir controlar el momento preciso de comienzo y finalización del proceso de cocción.

Encendido diferido pueden ser programados con las siguientes funciones:

- Horneado
- Horneado por convección
- Asado por convección
- Cocción lenta
- Autolimpieza

Consulte el ejemplo siguiente para programar el horno superior para que precaliente para hornear a 375°F (191°C) durante 50 minutos y para encendido automáticamente a las 5:30:

1. Oprima **"BAKE"** (Horneado)
2. Programe **375°F**
3. Oprima **"COOK TIME"** (Tiempo de cocción)
4. Programe **50** minutos
5. Oprima **"START"** (Encendido)
6. Oprima **"DELAY START"** (Encendido Diferido)
7. Programe **5:30**
8. Oprima **"START"** (Encendido)

Una vez que oprima la tecla **"START"**, el horno calculará la hora de inicio a la que el horno comenzará a calentar.

El horno mantendrá esta temperatura durante el tiempo seleccionado o hasta que se anule la función de cocción elegida.

### NOTA

- Cuando programe la opción **DELAY START**, asegúrese de que la hora del día esté programada debidamente.
- Para cancelar la función, oprima **"STOP"** (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.
- También puede usar **"COOK TIME"** (Tiempo de Cocción) sin **"DELAY START"** (Encendido Diferido).
- El encendido diferido puede ser programado usando el reloj en formato de 24 horas. Consulte la sección "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" para obtener más información.

### ADVERTENCIA

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

# Ajuste de los Controles del Horno

## Convection Bake (Horneado por Convección)

La función de horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua. La distribución mejorada del calor ofrece una cocción más uniforme y con excelentes resultados.

El horneado con parrillas múltiples puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos, pero al final se ahorra tiempo.

La función de horneado por convección **SÓLO** debe ser usada cuando las instrucciones de la receta hayan sido diseñadas para hornear por convección.

Si su receta es para horneado normal y desea usar el horneado por convección, siga las instrucciones de la función "Convection Convert" (Conversión de Convección). La función de conversión de convección ajustará automáticamente la temperatura del horno para ayudarlo a obtener los mejores resultados posibles.

El horneado por convección puede ser programado con las siguientes opciones:

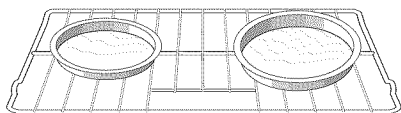
- Conversión de Convección
- Tiempo de Cocción y/o Encendido Diferido

### Ventajas del horneado por convección:

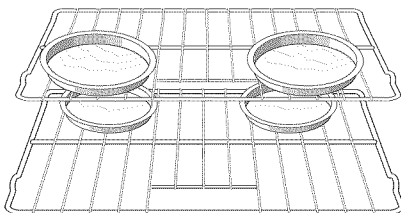
- Rendimiento superior en el uso de varias parrillas.
- Algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.

### Para obtener los mejores resultados

- Cuando hornee con una sola parrilla, use la posición 2 o 3. Cuando use 2 parrillas, colóquelas en las posiciones 2 y 4. Cuando use 3 parrillas, colóquelas en las posiciones 1, 3 y 4.
- Las galletas y bizcochos deben hornearse en bandejas sin costados o con costados muy llanos para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento.
- Los alimentos horneados en utensilios con acabado oscuro se cocinarán más rápidamente.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje entre 2" y 4" (5 a 10 cm) de espacio entre los alimentos para asegurar la circulación adecuada del aire.



Espacio adecuado entre los utensilios usando una sola parrilla.



Espacio adecuado entre los utensilios usando 2 parrillas.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de horneado por convección:

- Ajuste sugerido (predeterminado): **350°F / 176°C**
- Ajuste mínimo del horneado: **170°F / 76°C**
- Ajuste máximo del horneado: **550°F / 288°C**

Consulte el ejemplo siguiente para usar inmediatamente el horneado por convección con el ajuste de temperatura sugerido (predeterminado) de 350°F (176°C):

1. Oprima "**CONV BAKE**" (Horneado por Convección)

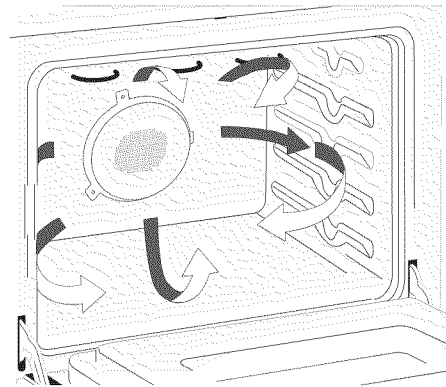
Si es necesario, utilice los teclados numéricos para establecer una temperatura diferente.

2. Oprima "**START**" (Encendido)

Escuchará un tono que le indicará cuándo colocar la comida en el horno una vez que haya terminado de precalentarse. El horno mantendrá esta temperatura durante el tiempo seleccionado o hasta que se anule la función de cocción elegida.

### NOTA

- Para cancelar la función, oprima "**STOP**" (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.



Circulación del aire durante el horneado por convección

# Ajuste de los Controles del Horno

## Convection Convert (Conversión de Convección)

La función de conversión de convección le permite convertir cualquier receta normal de horneado para usar la opción de horneado por convección. El control utiliza la programación normal de la receta y la ajusta a una temperatura más baja para horneado por convección. Esta opción debe ser usada con la función "CONV BAKE" (Horneado por Convección).

### Los beneficios del horneado por convección cuando se utiliza la opción de conversión de convección:

- Rendimiento superior en el uso de varias parrillas.
- Algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.

### Para obtener los mejores resultados

- Cuando hornee con una sola parrilla, use la posición 2 o 3. Cuando use 2 parrillas, colóquelas en las posiciones 2 y 4. Cuando use 3 parrillas, colóquelas en las posiciones 1, 3 (parrilla irregular) y 4.
- Las galletas y bizcochos deben hornearse en bandejas sin costados o con costados muy llanos para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento.
- Los alimentos horneados en utensilios con acabado oscuro se cocinarán más rápidamente.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje entre 2" y 4" (5 a 10 cm) de espacio entre los alimentos para asegurar la circulación adecuada del aire.

Consulte el ejemplo siguiente para usar inmediatamente el horneado por convección con el ajuste de temperatura sugerido (predeterminado) de 350°F (176°C) y añadiendo la opción de conversión de convección:

1. Oprima "**CONV BAKE**" (Horneado por Convección)

Si es necesario, utilice los teclados numéricos para establecer una temperatura diferente.

2. Oprima "**CONV CONVERT**" (Conversión de Convección)
3. Oprima "**START**" (Encendido)

Después de que el horno alcance la temperatura programada convertida, el horno emitirá una señal sonora para indicarle que está listo.

La opción adicional de conversión de convección bajará automáticamente la temperatura programada indicada en la receta para ajustarla a una temperatura ideal de horneado por convección.

Cuando se usa la conversión de convección con la función de tiempo de cocción, "**CF**" (Check Food) destella en la pantalla una vez que ha transcurrido el 75% del tiempo. El control también emite una señal sonora a intervalos regulares hasta que el horneado ha terminado. Para que la función "Check Food" (verificar el alimento) funcione, el tiempo de cocción debe ser programado antes de oprimir la tecla "Conv Convert" (conversión a convección).

### NOTA

- Para cancelar la función, oprima "**STOP**" (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

# Ajuste de los Controles del Horno

## Convection Roast (Asado por Convección)

El asado por convección combina un ciclo de cocción con el elemento y ventilador de convección para asar carnes y aves rápidamente. El aire caliente circula alrededor de la carne desde todos los lados, conservando los jugos y sabores. Las carnes cocinadas con esta función quedan doradas y crujientes por fuera y jugosas por dentro.

Además, no hay necesidad de reducir la temperatura del horno cuando utiliza el asado por convección.

El asado por convección puede ser programado con las siguientes opciones:

- Tiempo de cocción o tiempo de cocción con encendido diferido

Los siguientes ajustes de temperatura aplican al asado por convección:

- Ajuste predeterminado: **350°F/176°C**
- Mínimo: **170°F / 76°C**
- Máximo: **550°F / 288°C**

### Ventajas del asado por convección:

- Rendimiento superior en el uso de varias parrillas.
- Algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.

### Para obtener los mejores resultados

- No es necesario precalentar el horno para la mayoría de las carnes y carne de ave.
- Coloque los alimentos en las parrillas en las posiciones recomendadas para el tipo de alimento que prepare.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje entre 2" y 4" (5 a 10 cm) de espacio entre los alimentos para asegurar la circulación adecuada del aire.
- Asegúrese de seguir cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y tiempo de cocción de la receta o consulte la tabla de asado por convección para obtener más información.

Consulte el ejemplo siguiente para usar el asado por convección inmediatamente con los ajustes sugeridos (predeterminados):

1. Oprima "**CONV ROAST**" (Asado por Convección). Si es necesario, utilice los teclados numéricos para establecer una temperatura diferente.
2. Oprima "**START**" (Encendido).

Una vez oprimida la tecla "**START**" (Encendido), el horno comenzará a calentarse.

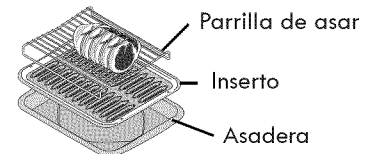
### NOTA

Puede oprimir "**STOP**" (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante la cocción.

#### Instrucciones para la parrilla de asar

La asadera, su inserto y la parrilla de asar están disponibles utilizando la tarjeta de pedido por correo. Cuando prepare carnes para asar por convección, puede usar la asadera, el inserto y la parrilla de asar proporcionados con el electrodoméstico. La asadera atraparé los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa. La parrilla de asar cabe sobre el inserto, lo que permite que el aire caliente circule debajo del alimento para una cocción uniforme y ayuda a dorar mejor la parte inferior del alimento.

1. Coloque la parrilla en la posición inferior o la siguiente hacia arriba.
2. Coloque el inserto en la asadera.
3. Asegúrese de que la parrilla de asar esté asentada firmemente sobre el inserto. No use la asadera sin el inserto. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio.
4. Coloque el alimento (con la grasa hacia arriba) en la parrilla de asar.
5. Coloque los alimentos preparados en la parrilla en el horno.



Carne		Peso	Temp. del horno	Temp. interna	Minutos por libra
Carne de res	Asado de costilla	4 a 6 lbs.	350°F	*	25-30
	Asado de filete de res	4 a 6 lbs.	350°F	*	25-30
	Asado de solomillo	2 a 3 lbs.	400°F	*	15-25
Aves	Pavo, entero**	12 a 16 lbs.	325°F	180°F	8-10
	Pavo, entero**	16 a 20 lbs.	325°F	180°F	10-15
	Pavo, entero**	20 a 24 lbs.	325°F	180°F	12-16
	Pollo	3 a 4 lbs.	350°F - 375°F	180°F	12-16
Carne de cerdo	Asado de jamón, fresco	4 a 6 lbs.	325°F	160°F	30-40
	Asado de paleta	4 a 6 lbs.	325°F	160°F	20-30
	Lomo	3 a 4 lbs.	325°F	160°F	20-25
	Jamón precocido	5 a 7 lbs.	325°F	160°F	30-40

\* Para carne de res: semicrudo 145°F, término medio 160°F, bien cocido 170°F

\*\* El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio para evitar que la piel se dore demasiado o se seque.



# Ajuste de los Controles del Horno

## Broil (Asado a la Parrilla)

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante para obtener un dorado ideal.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de asado a la parrilla:

- Ajuste sugerido (predeterminado): **550°F / 288°C**
- Ajuste mínimo del asado a la parrilla: **400°F / 204°C**
- Ajuste máximo del asado a la parrilla: **550°F / 288°C**

## Ajuste para asar a la parrilla

Consulte el ejemplo siguiente para usar inmediatamente la función de asado a la parrilla con el ajuste sugerido (predeterminado):

1. Coloque el inserto en la asadera y coloque la carne en el inserto. Recuerde seguir todas las advertencias y precauciones.
2. Coloque la parrilla del horno según las recomendaciones. Asegúrese de colocar los alimentos preparados y la bandeja directamente debajo del elemento. **Deje la puerta del horno abierta** hasta el tope de asar cuando ase a la parrilla.
3. Oprima **"BROIL"** (Asar a la Parrilla).

Si es necesario, utilice los teclados numéricos para establecer una temperatura diferente.

4. Oprima **"START"** (Encendido)

### NOTA

Puede oprimir **"STOP"** (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante la cocción.

Tenga en cuenta que las sugerencias de la tabla de ajustes de asado a la parrilla son sólo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.



## Para obtener los mejores resultados

- Use las bandejas y posiciones de parrillas recomendadas para el tipo de carne que vaya a cocinar.
- Para obtener un dorado óptimo, precaliente el horno **5 a 6 minutos** antes de colocar los alimentos en el horno.

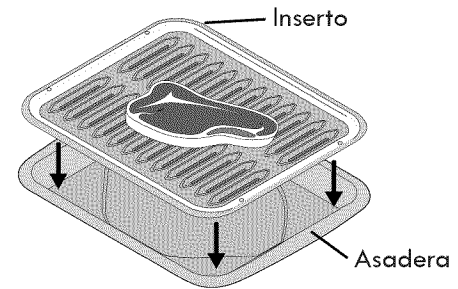
### ⚠ ATENCION

- **No** use la asadera sin el inserto.
- **No** cubra la asadera o el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede encender.
- Para evitar que el alimento entre en contacto con el elemento de asado y para evitar salpicaduras de grasa, **no** use la parrilla de asar con la función de asado normal.

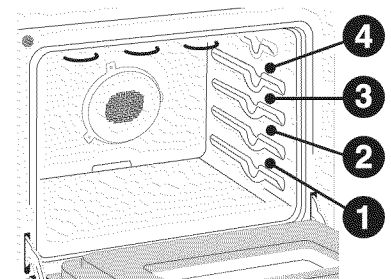
### ⚠ ADVERTENCIA

Si ocurre un incendio dentro del horno, cierre la puerta del mismo. Si el fuego persiste, vierta bicarbonato de sodio en el fuego o use un extintor de incendios. **No** vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que el incendio de grasa se disperse y causar lesiones personales.

El inserto de la asadera (si se incluye) cuenta con ranuras que permiten que la grasa de la carne caiga al fondo de la asadera. Coloque la carne preparada en el inserto y luego colóquelo sobre la asadera como se muestra.



Alimento	Posición de la parrilla	Temp	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1er lado	2do lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	3a o 4a	550°F	6	4	Término medio
	3a o 4a	550°F	7	5	Término medio-bien cocido
	3a o 4a	550°F	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	3a o 4a	550°F	8	6	Bien cocido
	3	450°F	20	10	Bien cocido
Pollo deshuesado	3a o 4a	450°F	8	6	Bien cocido
Pescado	3	500°F	13	0	Bien cocido
Camarones	3	550°F	5	0	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	3a o 4a	550°F	9	7	Término medio
	3a o 4a	550°F	10	8	Bien cocido



Posición de la parrilla

# Ajuste de los Controles del Horno

## Cakes Breads (Tortas Panes)

Las funciones de tortas/panes están diseñadas para ofrecer un rendimiento óptimo para el horneado de tortas o panes. Estas características funcionan bien para hornear tortas, bizcochos de chocolate, pasteles (frescos o congelados), flanes, tortas de queso, panes, panecillos, rollitos y pan de maíz.

La función "Cakes" (tortas) proporciona un precalentamiento con un ciclo menos fuerte de encendido y apagado que le da mayor volumen a las tortas y permite que los alimentos delicados se cocinen de manera uniforme.

La tecla "Breads" (panes) añade precalentamiento al ciclo de horneado para calentar completamente el interior del horno a fin de dorar los alimentos de manera uniforme.

Consulte el ejemplo siguiente para usar la función de tortas o panes:

1. Organice las parrillas interiores del horno cuando estén frías. De ser necesario, precaliente el horno según lo desee y coloque el alimento el horno.
2. Para hornear tortas, oprima la tecla "**CAKES BREADS**" (tortas/ panes) hasta que "**CAKES**" (tortas) aparezca en la pantalla de control del horno.

Para hornear pan, oprima la tecla "**CAKES BREADS**" (tortas/panes) hasta que "**BREADS**" (panes) aparezca en la pantalla de control del horno.

Si es necesario, utilice los teclados numéricos para establecer una temperatura diferente.

3. Oprima "**START**" (Encendido).

### NOTA

Puede oprimir "**STOP**" (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante la cocción.

### Para obtener los mejores resultados

- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Obtendrá mejores resultados si hornea panes en una sola parrilla.
- Cuando hornee tortas de niveles o bizcochos con dos parrillas, use la posición 2 y 4. Para obtener los mejores resultados cuando use una parrilla, colóquelas en las posiciones 2 o 3. asegurar la circulación adecuada del aire.

## Warm & Hold™ (Calentar y Mantener Caliente)

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función Warm & Hold (calentar y mantener caliente) se apagará automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) sólo debe ser utilizada con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170° F (77°C).

Puede programar la función de calentar y mantener caliente cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción usando la opción de tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.

Consulte el ejemplo siguiente para usar la función de calentar y mantener caliente:

1. Oprima "**WARM & HOLD**" (Calentar y Mantener Caliente)
2. Oprima "**START**" (Encendido).

Consulte el ejemplo siguiente para usar la función calentar y mantener caliente después de Cook Time (Tiempo de Cocción) o Delay Start (Encendido Diferido):

1. Programe el horno correctamente para **COOK TIME** (Tiempo de Cocción) o **DELAY START** (Encendido Diferido).
2. Oprima "**WARM & HOLD**" (Calentar y Mantener Caliente)
3. Oprima "**START**" (Encendido).

### NOTA

Puede oprimir "**STOP**" (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante la cocción.

### ADVERTENCIA

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

# Ajuste de los Controles del Horno

## Meat Probe (Sonda para Carne)

Cuando cocine carnes como los asados, jamones o carne de ave, puede utilizar la sonda de carne para verificar la temperatura interna del alimento sin tener que adivinar. Para algunos alimentos, especialmente la carne de ave y los asados, verificar la temperatura interna es el mejor método para asegurarse de que queden bien cocidos.

Su horno cambiara automáticamente de cocinar a mantener caliente una vez que la sonda haya alcanzado la temperatura establecida.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de sonda para carne:

- Ajuste predeterminado: **170°F / 76°C**
- Ajuste mínimo: **130°F / 54°C**
- Ajuste máximo: **210°F / 99°C**

### IMPORTANTE

- Sólo utilice la sonda proporcionada con el electrodoméstico. Cualquier otra sonda podría dañar la sonda misma o el electrodoméstico.
- Manipule la sonda con cuidado cuando la inserte y retire de los alimentos o del receptáculo.
- No use pinzas para tirar del cable cuando inserte o retire la sonda de los alimentos o del receptáculo.
- Descongele los alimentos completamente antes de insertar la sonda para evitar daños a la misma.
- **Nunca deje o almacene la sonda en el interior del horno cuando no esté en uso.**
- Para evitar quemaduras, después de cocinar los alimentos desenchufe cuidadosamente la sonda usando un tomaollas.

### Colocación adecuada de la sonda de carne

- Siempre inserte la sonda de manera que la punta quede en el centro de la porción más gruesa de la carne. No permita que la sonda toque el hueso, la grasa, el cartílago o la bandeja.
- Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más bajos. Para platos como pastel de carne o guisos, inserte la sonda en el centro del alimento. Para encontrar el centro del alimento, mida visualmente la distancia usando la sonda (vea la fig. 1). Cuando cocine pescado, inserte la sonda justo por encima de la aleta.
- Para carne de ave o pavo entera, inserte la sonda en la porción más gruesa del muslo interior justo debajo de la pata (vea la fig. 2).

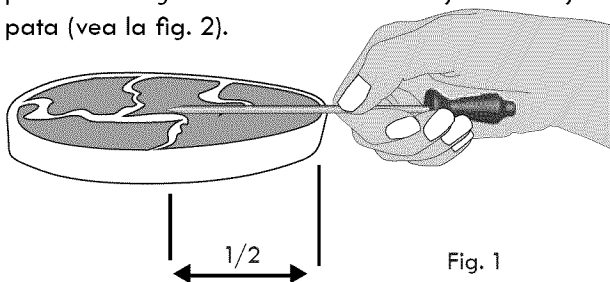


Fig. 1

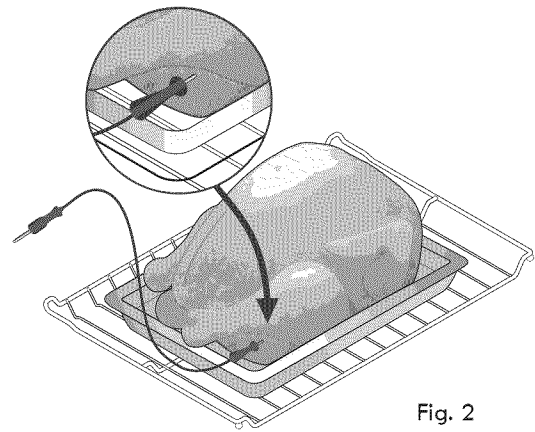


Fig. 2

### Nota importante:

Para cambiar la manera en la que el horno reacciona después de alcanzar la temperatura programada, debe hacerlo antes de iniciar el proceso de cocción.

### Para programar la sonda de carne:

1. Prepare los alimentos e inserte adecuadamente la sonda de temperatura. **NO** precaliente el horno o comience la cocción antes de haber insertado correctamente la sonda de carne. La sonda debe ser insertada en el alimento y en el receptáculo cuando el horno todavía está frío.
2. Coloque los alimentos preparados en la parrilla deseada en el interior del horno.
3. Enchufe la sonda de carne en el receptáculo ubicado en la parte delantera izquierda de la cavidad del horno (vea la ubicación del receptáculo de la sonda en la figura 3).

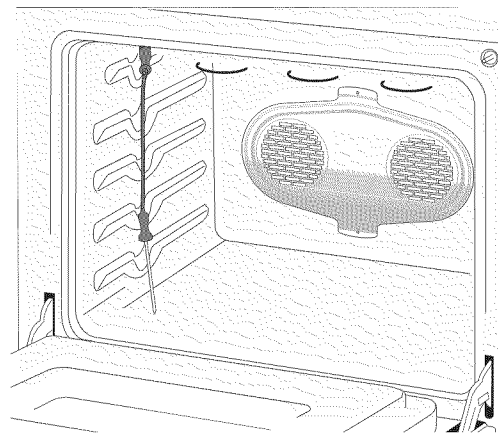


Fig. 3

4. El control del horno detecta si la sonda fue conectada correctamente al receptáculo y, cuando la detecte, encenderá el ícono en la pantalla de control del horno.
5. Para programar la temperatura, oprima la tecla "Meat Probe" (sonda para carne) una vez y programe la temperatura que desea que los alimentos alcancen utilizando las teclas numéricas (la temperatura predeterminada es 170°F/77°C)†. Oprima **START** para aceptar la temperatura deseada para la sonda de carne. Cierre la puerta del horno.

# Ajuste de los Controles del Horno

## Para programar la sonda de carne (cont.):

6. Programe el control para la función de horneado, horneado por convección o asado por convección y la temperatura de horneado deseada. Puede usar la sonda de carne con otras funciones de horneado excepto "Broil" (asado a la parrilla) o "Flex Clean" (autolimpieza).
7. Durante el proceso de cocción, la temperatura real de la sonda de carne se mostrará por defecto. Para ver la temperatura programada, oprima la tecla "Meat Probe" una vez. Después de 6 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real de la sonda. Si es necesario cambiar la temperatura de cocción de los alimentos durante la cocción, oprima la tecla **MEAT PROBE** (sonda para carne) una vez y utilice el teclado numérico para ajustar la temperatura deseada. Oprima la tecla **START** para aceptar los cambios.
8. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cuando alcance la temperatura interna programada. Por defecto, el horno cambiará automáticamente al ajuste de calentar y mantener caliente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170° F (77°C). Puede encontrar las instrucciones para cambiar la manera en la que reaccione después de alcanzar la temperatura interna programada más adelante en esta sección. Oprima la tecla para anular la cocción en cualquier momento.

Consulte las siguientes instrucciones para cambiar la manera en la que el horno reacciona después de alcanzar la temperatura interna programada.

## Para programar el horno para que siga cocinando después de alcanzar la temperatura programada para la sonda:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **MEAT PROBE** (sonda de carne) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **FLEX CLEAN** (autolimpieza) y navegue por las opciones hasta que aparezca el mensaje "Continu" (Fig. 1) y luego oprima para aceptar.

## Para programar el horno para anular la cocción e iniciar automáticamente la función de calentar y mantener caliente después de que alcance la temperatura programada para la sonda.

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **MEAT PROBE** (sonda de carne) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **FLEX CLEAN** (autolimpieza) y navegue por las opciones hasta que aparezca el mensaje "CANCEL" (Fig. 2) y luego oprima **START** para aceptar.



Fig. 1



Fig. 2

† El departamento de agricultura de los EE.UU. indica que "la carne semicruda es popular, pero debe saber que si cocina la carne sólo hasta alcanzados los 140°F/60°C significa que algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.)

La temperatura mínima recomendada por el departamento de agricultura de los EE.UU. (USDA) es de 145°F/63°C para carne de res fresca término medio.

# Ajuste de los Controles del Horno

## Slow Cook (Cocción Lenta)

La función de cocción lenta puede ser usada para cocinar alimentos más lentamente a temperaturas más bajas. Los resultados de la cocción serán similares a los obtenidos con una olla de cocción lenta.

Esta función es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando usa la cocción lenta para preparar carnes, el exterior de las mismas se oscurece pero no se quema. Esto es normal.

La cocción lenta puede ser programada con las siguientes opciones:

- Tiempo de cocción
- Tiempo de cocción con encendido diferido

Hay 2 ajustes disponibles para la cocción lenta: "Hi" (alto) o "Lo" (bajo). El ajuste alto es el mejor para cocinar alimentos durante 4 a 5 horas. El ajuste bajo es el mejor para cocinar alimentos durante 8 a 9 horas.

Consulte el siguiente ejemplo para usar la cocción lenta:

1. Oprima la tecla "**SLOW COOK**" (Cocción Lenta) para elegir la opción "Hi" (alta) -Fig. 1-.
2. Oprima la tecla "**SLOW COOK**" (Cocción Lenta) nuevamente para seleccionar la opción "Lo" (bajo) (figura 2).
3. Oprima "**START**" (Encendido).



Fig.1



Fig. 2

### NOTA

Puede oprimir "**STOP**" (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante la cocción.

### Para obtener los mejores resultados

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- Coloque varias parrillas para ajustarse al tamaño de los utensilios de cocción cuando cocine varios alimentos.
- Añada crema o salsas de queso durante la última hora de cocción.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Mientras más pérdida de calor haya, más se tardará en cocinar el alimento.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán dependiendo del peso, del contenido de grasa, del hueso y la forma del asado.
- No es necesario precalentar el horno.
- Use la temperatura recomendada en la receta para el alimento y un termómetro de cocina para determinar cuándo está listo el alimento.

## Recipe Recall (Memoria de Receta)

La función de memoria de recetas se puede usar para guardar y activar los ajustes para sus recetas favoritas. Esta función puede guardar 1 ajuste para cada una de las funciones básicas de cocción. Las teclas que se pueden usar con la memoria de recetas son **Bake, Conv Bake, Conv Roast, Cakes Breads, Preheat** y **Slow Cook**. Esta característica también guarda y recupera los ajustes adicionales Cook Time (Tiempo de Cocción) o Warm & Hold (Calentar y Mantener Caliente).

Consulte el siguiente ejemplo para guardar en memoria una receta típica de galletas (por ejemplo, para hornear a 375°F durante 9 minutos y apagar automáticamente).

Precalentar\* del horno, a la temperatura que prefiera.

1. Oprima "**BAKE**" (Hornear)
2. Programe **375°F**
3. Oprima "**START**" (Encendido)
4. Oprima "**COOK TIME**" (Tiempo de Cocción)
5. Programe **9** minutos
6. Oprima y mantenga pulsada la tecla **START** (Encendido) durante 3 segundos.

Ahora se guarda la receta con la tecla **Bake**.

### NOTA

El presionar el botón de **START** inmediatamente después de haber introducido las temperaturas y el tiempo de cocción hará que el horno comience a hornear con la programación que usted introdujo. Si usted desea guardar las recetas pero no desea que el horno comience a trabajar presione el botón de **STOP** después de haber presionado el botón de **START**.

\* El tiempo de cocción (**Cook Time**) introducido NO incluye el tiempo adicional requerido para precalentar (**Preheat**) el horno. El horno iniciará el conteo regresivo del tiempo de cocción en cuanto se active la función.

Consulte el siguiente ejemplo para recuperar la receta de galletas guardada bajo la tecla **BAKE** (hornear).

1. Oprima "**BAKE**" (Hornear). Se borrará cualquier recetan guardada.
2. Oprima "**START**" (Encendido).

### NOTA

- Una vez que haya guardado la receta con una tecla de función, la información de la receta será recordada cuando oprima la tecla correspondiente en el futuro.
- Si la receta utilizada incluye tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente una vez que el tiempo de cocción haya transcurrido.
- Para borrar todas las recetas almacenadas, consulte la sección para restablecer los ajustes predeterminados de fábrica.

# Ajuste de los Controles del Horno

## Modo Sabático

Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para cuando observe el Shabat u otras fiestas judías. Este modo apagará todas las señales sonoras o cambios de la pantalla que el control del horno generalmente muestra. La función **"BAKE"** (Hornear) es la única opciones disponibles en el modo sabático.

Primero debe programar la función **"BAKE"** (Hornear) y la(s) temperatura(s) requerida(s) para el horno, la opción **"COOK TIME"** (Tiempo de Cocción) de ser necesario, y cualquier nivel de potencia a usar en la cubierta antes de programar el modo sabático. Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo sabático se mostrará en la pantalla.

El modo sabático toma prioridad sobre el modo de ahorro de energía después de 12 horas programado en la fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se anulen las funciones de cocción. Si cualquiera de las funciones de cocción son anuladas cuando el electrodoméstico esté en modo sabático, no habrá ninguna señal sonora o en la pantalla para verificar esta cancelación.

Si va a necesitar las luces del horno, asegúrese de encenderlas antes de programar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté ENCENDIDA y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se apague el modo sabático y se apaguen manualmente las luces. La puerta del horno no activará las luces del horno cuando se abra o se cierre.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla **"START"** (iniciar) 2 veces. Esto asegurará que el horno permanezca ENCENDIDO incluso si la temperatura que se intentó programar era menor o mayor que los límites del control. Si programa la temperatura del horno por fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.

Si ocurre una falla o interrupción eléctrica durante el Shabat o las fiestas judías, el electrodoméstico se APAGARÁ. Cuando se reinicie el suministro eléctrico, el electrodoméstico no se encenderá automáticamente con los ajustes de horneado originales. **"SF"** se desplegará en todas las pantallas para indicar una falla en el modo sabático.



Para obtener más asistencia, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el siguiente sitio en Internet: <http://www.star-k.org>.

## Ajuste del Modo Sabático

El siguiente ejemplo muestra los ajustes del horno para el Shabat (y las fiestas judías):

1. Oprima **"BAKE"** (Hornear)
2. Oprima **"START"** (Encendido)

Asegúrese de hacer cualquier cambio adicional a los ajustes del horno antes de seguir con el paso 3.

3. Para activar el modo sabático, oprima y mantenga oprimidas las teclas **"COOK TIME"** y **"DELAY START"** a la vez durante 3 segundos (escuchará una señal sonora).

Una vez que el modo sabático haya sido activado adecuadamente, "Sab" aparecerá en la pantalla hasta que se anule el modo sabático.

### NOTA

Puede oprimir **"STOP"** (Terminar) en cualquier momento durante la programación del control o durante la cocción.

## Anulación del Modo Sabático

El siguiente ejemplo muestra cómo anular el modo sabático:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **"COOK TIME"** y **"DELAY START"** a la vez durante 3 segundos (escuchará una señal sonora).
2. Todas las funciones de cocción y de la cubierta programadas previamente se anularán una vez haya terminado el modo sabático.

### NOTA

Las únicas teclas disponibles una vez que se activa el modo sabático son las **BAKE, START, STOP** y las teclas numéricas.

Puede cambiar la temperatura del horno y cualquier ajuste de la cubierta una vez que haya comenzado el horneado (sólo para fiestas judías). Elija el horno, oprima la tecla **"BAKE"**, programe el cambio de temperatura y oprima la tecla **"START"** dos veces. Recuerde que **el control del horno no emitirá señales sonoras y la pantalla no mostrará los cambios** una vez que el horno esté en modo sabático.

# Cajón Calentador

## Cajón calentador Warm & Ready<sup>MC</sup>

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Algunos ejemplos son verduras, salsas para carne, carnes, cacerolas, bizcochos, panecillos y pasteles. No se recomienda calentar alimentos fríos en el cajón calentador. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes.

El cajón calentador también sirve para calentar platos. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener su calidad.

**⚠ ATENCION** Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

### ⚠ ADVERTENCIA

- **PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.
- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico — No se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador, cerca de los elementos superiores.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.
- **NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS:** no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico, incluyendo el cajón calentador.

### Colocación de las parrillas del cajón calentador

La parrilla del cajón calentador se puede usar de dos maneras:

- En la posición elevada (vea la Fig. 1) para permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la rejilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).
- En la posición inferior (vea la Fig. 2) para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida) sobre la parrilla.

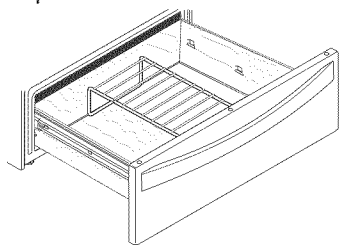


Fig. 1

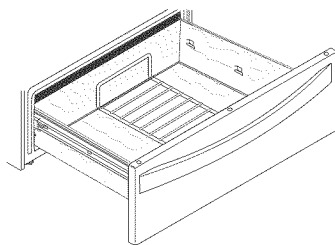


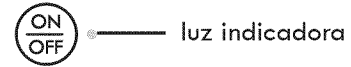
Fig. 2

### Controles del cajón calentador

Los controles del cajón calentador se encuentran en el panel de control. Utilice las teclas de control del cajón calentador para ENCENDERLO y APAGARLO y realizar los ajustes de temperatura. El control incluye cinco ajustes de temperatura que van desde "low" (bajo) hasta "hi" (alto) (Fig. 4).

### Luz indicadora del cajón calentador

La luz indicadora del cajón calentador está ubicada junto a la tecla del cajón calentador (vea la Fig. 3). Esta luz se encenderá cuando el cajón calentador se haya ACTIVADO y permanecerá encendida hasta que se APAGUE el cajón calentador.



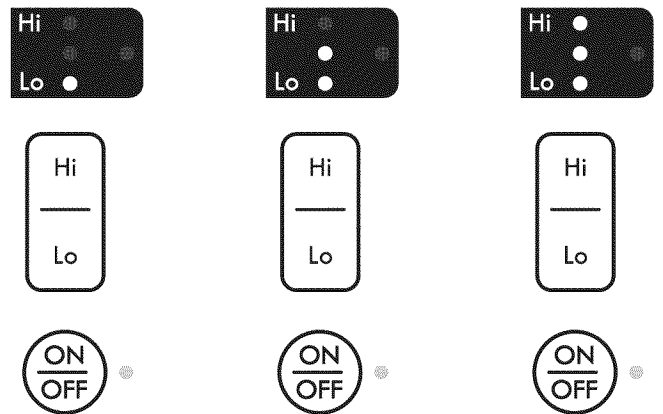
Warmer Drawer

Fig. 3

**⚠ ATENCION** Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

### Para ajustar el cajón calentador:

1. Coloque la parrilla del cajón calentador (de ser necesario) y el alimento cocinado o los platos en el interior del cajón. Cierre el cajón calentador.
2. Para activar el cajón calentador, mantenga oprimida la tecla del cajón calentador hasta escuchar el tono audible.
3. Para ajustar el nivel de calentamiento, oprima las teclas "Hi" o "Lo" y, de ser necesario, oprima estas teclas hasta alcanzar el nivel de potencia deseado. Libere la tecla cuando el ajuste de temperatura deseado aparezca junto a las luces indicadoras. La Fig. 4 muestra ejemplos para los ajustes bajo, medio y alto.
4. Una vez que el calentamiento haya terminado, oprima para APAGAR el cajón calentador y retire cuidadosamente los alimentos de su interior.



Warmer Drawer

Warmer Drawer

Warmer Drawer

Fig. 4

# Cajón Calentador

## Proof Bread

El cajón calentador tiene una función de fermentado de pan que se puede usar para preparar la masa para el pan. El tiempo recomendado para dejar la masa en el cajón calentador es de 45 a 60 minutos. Sin embargo, asegúrese de seguir los tiempos que recomienda la receta.

Como la masa de pan podría aumentar al doble de su volumen, asegúrese de colocar la masa preparada en un tazón grande. Ajuste la parrilla en la posición orientada hacia abajo (Fig. 1) y coloque el tazón con masa sobre la parrilla.

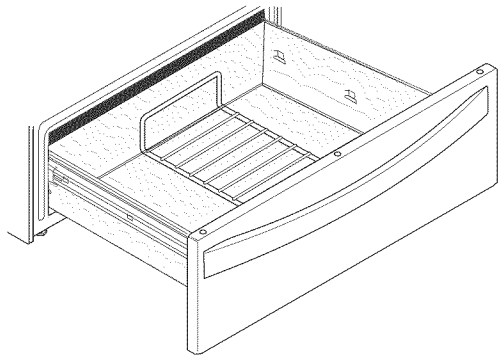
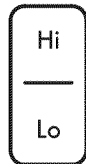


Fig. 1

### Para programar el fermentado de pan utilizando el cajón calentador:

1. Ajuste la parrilla del cajón calentador en su interior (Fig. 1) y coloque la masa de pan en un tazón grande sobre la parrilla. Cierre el cajón calentador.
2. Oprima la tecla **ON/OFF** para ENCENDER el cajón calentador.
3. Oprima la tecla **Lo** (bajo) una vez para ajustarlo al nivel de potencia "Lo" (bajo).
4. Oprima **Lo** (bajo) nuevamente para activar la función de fermentado de pan. La luz indicadora de fermentado de pan se encenderá cuando se active esta función (Fig. 2).
5. Cuando la masa esté lista, oprima la tecla **ON/OFF** para apagar el cajón calentador y retire la masa de pan del cajón.



Warmer Drawer

## Ajustes del cajón calentador

La Fig. 3 muestra los ajustes recomendados para el cajón calentador. Los ajustes proporcionados se ofrecen sólo como recomendaciones. Si algún alimento en particular no se encuentra en la lista, utilice el ajuste intermedio. Si desea que el alimento quede más crujiente, retire la tapa o el papel de aluminio del alimento.

La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el ajuste intermedio. Cuando desee mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, un tipo de carne con 2 tipos de verduras y panecillos), use el ajuste alto.

### Ajustes recomendados para el cajón calentador

Alimento	Ajuste
Tocino	Alto
Hamburguesas	Alto
Carne de ave	Alto
Chuletas de cerdo	Alto
Frituras	Alto
Pizza	Alto
Salsas para carne	media
Guisos	media
Huevos	media
Asados (carne de res, de cerdo o de cordero)	media
Verduras	media
Bizcochos	media
Panecillos (duros)	media
Pasteles	media
Panecillos, suaves	Bajo
Platos sin comida	Bajo

Fig. 3

### Notas importantes:


- **No use envoltura de plástico para cubrir el alimento.** El plástico se puede derretir en el cajón calentador y ser muy difícil de limpiar. Sólo coloque en el cajón calentador utensilios y ollas recomendadas por el fabricante para uso en el cajón calentador.
- Siempre coloque alimentos que ya estén calientes cuando utilice el cajón calentador. **NO caliente alimentos fríos** en el cajón calentador.
- Para minimizar la pérdida de calor, evite abrir el cajón calentador con demasiada frecuencia mientras esté en uso.
- No se puede iniciar la limpieza flexible cuando el cajón calentador está activo.
- Si la luz indicadora de fermentación de pan se enciende cuando ajuste el nivel de temperatura, oprima la tecla "Hi" para regresar a los cinco ajustes del cajón calentador.



# Preferencias del Usuario

## Ajuste del Reloj


Consulte el siguiente ejemplo para programar el reloj a la 1:30.

1. Oprima .
2. Introduzca **1:30** hasta llegar a 1:30.
3. Oprima **"START"** (Encendido) para aceptar o **"STOP"** (Terminar) para deshacer los cambios.

## Ajuste del Formato de la Hora (12 o 24 horas)

El modo de despliegue del reloj le permite elegir el formato de la hora (12 o 24 horas). El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Consulte el ejemplo siguiente para cambiar el formato de la hora a 24 horas.

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla  durante 7 segundos hasta que "12Hr dAy" o "24Hr dAy" aparezcan en la pantalla.
2. Oprima la tecla **"FLEX CLEAN"** (autolimpieza) para navegar entre los formatos de hora de 12 y 24 horas.
3. Oprima **"START"** (Encendido) para aceptar o **"STOP"** (Terminar) para deshacer los cambios.

## Ajuste de la Temperatura del Horno

### Diferencia de temperatura programable por el usuario

Su electrodoméstico ha sido calibrado en la fábrica y ha sido probado para asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas cuidadosamente.

Si siente que su horno está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente de acuerdo con su experiencia, usted puede ajustar la temperatura de horneado a su gusto. Puede elevar o reducir la temperatura hasta en 35°F (19°C) de la temperatura normal.

Consulte el siguiente ejemplo para reducir la temperatura.

1. Mantenga oprimida la tecla **"BAKE"** (hornear) durante 7 segundos hasta que "UPO" aparezca en la pantalla.
2. Programe el cambio de temperatura deseado usando las teclas numéricas. Puede oprimir la tecla **"FLEX CLEAN"** (autolimpieza) para bajar la temperatura.
3. Oprima **"START"** (Encendido) para aceptar o **"STOP"** (Terminar) para deshacer los cambios.

## Modo silencioso o modo de control con señal sonora

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. El control puede ser programado para funcionamiento silencioso y luego ser reprogramado para que emita todas las señales sonoras normales.

Por ejemplo, para programar el modo silencioso:

1. Mantenga oprimida la tecla **"DELAY START"** (encendido diferido) durante 7 segundos hasta que "BEEP" aparezca en la pantalla.
2. Oprima la tecla **"FLEX CLEAN"** (autolimpieza) para navegar entre los modos encendido o apagado.
3. Oprima **"START"** (Encendido) para aceptar o **"STOP"** (Terminar) para deshacer los cambios.

## Cambio entre °F o °C

El control del horno puede mostrar y programar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. La configuración predeterminada de fábrica es en grados Fahrenheit.

Consulte el ejemplo siguiente para cambiar el formato de la temperatura a grados Celsius.

1. Mantenga oprimida la tecla **"BROIL"** (asar a la parrilla) durante 7 segundos hasta que "F" o "C" aparezcan en la pantalla.
2. Oprima la tecla **"FLEX CLEAN"** (autolimpieza) para navegar entre los formatos de temperatura en grados F y C.
3. Oprima **"START"** (Encendido) para aceptar o **"STOP"** (Terminar) para deshacer los cambios.

## Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene incorporada una función programada de fábrica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que apaga el electrodoméstico si se dejan encendidos el horno o la cubierta por más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede ser programado para desactivar esta característica y programar horneado continuo.

Consulte el siguiente ejemplo para apagar el modo de ahorro de energía después de 12 horas.

1. Mantenga oprimida la tecla **"TIMER"** (temporizador) durante 7 segundos hasta que "12Hr OFF" o "StAy On" aparezca en la pantalla.
2. Oprima la tecla **"FLEX CLEAN"** (autolimpieza) para navegar entre los modos "12Hr OFF" o "StAy On".
3. Oprima **"START"** (Encendido) para aceptar o **"STOP"** (Terminar) para deshacer los cambios.

## Para restablecer las configuraciones predeterminadas de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados para el control del horno. Con el pasar del tiempo el usuario puede cambiar estos ajustes predeterminados. Las siguientes funciones o características tienen opciones configurables por el usuario o ajustes de fábrica que pueden ser modificados:

- Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)
  - Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
  - Control en modo silencioso o audible
  - Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
  - Ajustes de temperatura del horno
  - Todas las recetas guardadas
  - Ajustes de la sonda para carne
  - Ajuste de intensidad de la luz decorativa
- Antes de restablecer los ajustes de fábrica, tenga en cuenta que TODOS los ajustes mencionados anteriormente se restaurarán a su estado original, incluyendo cualquier diferencia de temperatura del horno y cualquier información de recetas almacenadas.

1. Mantenga oprimida la tecla **7** hasta escuchar una señal sonora (aprox. 6 segundos).
2. Oprima **START**. El control restablecerá todos los ajustes configurados por el usuario de regreso a su estado original de fábrica.

# Ciclo de Autolimpieza

## Antes de Iniciar la Autolimpieza

El horno autolimpiante se limpian automáticamente usando temperaturas altas muy por encima de las temperaturas normales de cocción. La función de autolimpieza elimina completamente las manchas o las reduce a cenizas finas que puede limpiar fácilmente con un paño húmedo.

### Siga estas precauciones cuando use el ciclo de autolimpieza:

- Deje enfriar el horno para efectuar la limpieza previa.
- Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.
- **No** use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en el interior o alrededor del horno.
- **No** limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta. (Fig. 1)
- **No** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta. Los residuos químicos que queden en la junta de la puerta pueden dañarla.
- **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. El sistema de bloqueo automático de la puerta puede dañarse.
- **Retire** la asadera y el inserto, así como todos los utensilios y el **papel de aluminio** que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.
- El horno tiene parrillas esmaltadas lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No elimine el aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los laterales de las parrillas permanezca con una delgada capa de aceite vegetal. Para mantener el funcionamiento correcto, aplique aceite vegetal después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulte el deslismiento de la parrilla.
- **Elimine cualquier derrame excesivo** del interior del horno **antes** de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- Limpie con agua y jabón toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie.
- **No** deje que queden en la superficie de cerámica derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

## ⚠ ADVERTENCIA

Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del electrodoméstico puede calentarse mucho. **NO** deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico.

## ⚠ ATENCION

- **NO** coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto podría afectar la distribución del calor, producir resultados de cocción deficientes y causar daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretiría en la superficie del interior del horno).
- Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar **MUY CALIENTE**.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a una habitación bien ventilada.

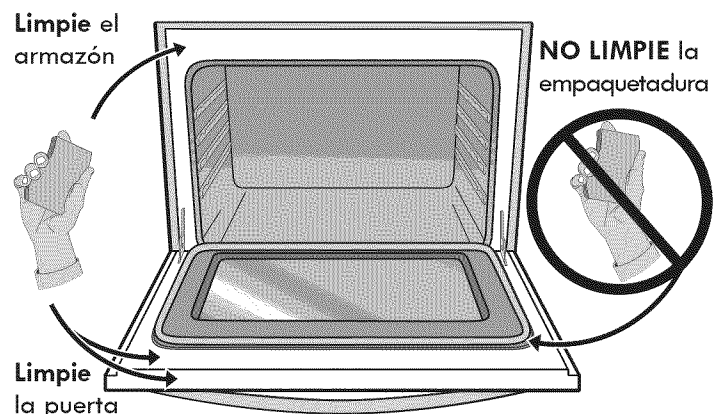


Fig. 1

### Qué se Puede Esperar Durante la Limpieza:

Mientras el horno está en funcionamiento, se calienta a temperaturas mucho más altas que las de cocción normal. Los ruidos de expansión y contracción del metal son normales. También es normal el olor mientras se elimina el resto de comida. Puede salir humo a través de la ventilación del horno.

Si las salpicaduras grandes no se eliminan antes de la limpieza, pueden prenderse fuego y causar más humo y olor que lo usual. Esto es normal y seguro, y no es para alarmarse. De ser posible, usar un ventilador durante el ciclo de autolimpieza.

# Ciclo de Autolimpieza

## Ciclo de Autolimpieza

La tecla **FLEX CLEAN** se utiliza para iniciar un ciclo de autolimpieza. Cuando se usa junto con la tecla **DELAY START** (encendido diferido), también se puede programar un ciclo de autolimpieza diferido. La función "**FLEX CLEAN**" (limpieza flexible) le permite seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 (2:00) a 4 (4:00) horas de duración. También puede seleccionar el tiempo de limpieza en incrementos de 1 minuto (por ejemplo, 2 horas y 50 minutos) oprimiendo las teclas numéricas **2 5 0**.

Si está planeando usar el horno inmediatamente después de un ciclo de autolimpieza recuerde que es necesario esperar un tiempo hasta que el horno se enfríe y la puerta del horno se pueda abrir. Esto normalmente demora aproximadamente una hora. Por lo tanto si desea un ciclo de autolimpieza de 3 horas en realidad demorará 4 horas en completarse.

\*Se recomienda usar un ciclo de 2 horas para **suciedad leve**, un ciclo de 3 horas para **suciedad normal** y un ciclo de 4 horas para **un horno muy sucio** (para garantizar resultados satisfactorios)

**NOTA:** La cocina debe estar bien ventilada; para ello, se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el ciclo de autolimpieza.

Consulte el ejemplo siguiente para iniciar un ciclo de autolimpieza inmediatamente o para programar un encendido diferido para las 9:00 y que se apague automáticamente (por ejemplo, un ciclo predefinido de 3 horas):

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
2. Oprima **FLEX CLEAN**.

El control automáticamente limpiará durante un período de tres horas (tiempo implícito del ciclo de limpieza).

**Nota:** Si se desean 2 o 4 horas de tiempo de limpieza, pulsar **2 0 0** para 2 horas u pulsar **4 0 0** para un tiempo de limpieza de 4 horas. Seleccione el tiempo de limpieza basándose en la cantidad de suciedad que tenga el horno: leve, mediana o bastante (\*Ver arriba).

3. Oprima **START**.

Tan pronto como el control sea programado, el cierre mecánico de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta se ha cerrado la luz indicadora "**DOOR LOCKED**" dejará de destellar y permanecerá encendida.

**Nota:** La puerta del horno demora aproximadamente 15 segundos en cerrarse.

**Nota:** Si se necesita la función opcional de autolimpieza diferida, complete los pasos 4 al 6.

4. Oprima **DELAY START**.
5. Programe el tiempo de encendido deseado para la autolimpieza usando las teclas numéricas **9 0 0**.
6. Oprima **START**.

El control calculará hacia adelante a partir del tiempo de encendido para determinar cuándo debe terminar el ciclo de autolimpieza. El ciclo de autolimpieza se encenderá automática-mente a la hora programada.

### ATENCION

- Para evitar quemaduras, tener cuidado al abrir la puerta del horno después del Ciclo de Autolimpieza. Parase al costado del horno cuando se abre la puerta para permitir la salida del aire caliente.
- **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar **MUY CALIENTE**.

### Término del Ciclo de Autolimpieza

Una vez que el horno se ha enfriado completamente durante aproximadamente 1HORA y el ícono "**DOOR LOCKED**" desaparezca del indicador visual, la puerta del horno puede entonces ser abierta.

### Parada o Interrupción del Ciclo de Autolimpieza

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo excesivo o incendio en el horno:

1. Oprima **STOP**.
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante aproximadamente 1 HORA y el ícono "**DOOR LOCKED**" no aparezca desplegado en el indicador visual, la puerta del horno puede ser abierta (Fig. 1).

### NOTA

Un eliminador de humo en el escape de ventilación del horno convierte la mayor parte del humo en vapor incoloro.

### IMPORTANTE

Si se inició un ciclo de autolimpieza y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no se haya limpiado completamente. Después de que el suministro eléctrico se haya restablecido y la puerta se haya desbloqueado, programe otro ciclo de autolimpieza de ser necesario.

# Cuidado y Limpieza

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. **RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.**

Superficies	Como Limpiar
<b>Piezas pintadas del armazón</b> <b>Moldura decorativa pintada</b> <b>Moldura de aluminio, plástico o vinilo</b> <b>Perillas de control</b> (algunos modelos)	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado); sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
<b>Panel de control</b> <b>Membrana del teclado de control</b> <b>Molduras decorativas</b> (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. <b>No use</b> agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño limpio y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel de control.
<b>Piezas de porcelana esmaltada y forro de la puerta</b>	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
<b>Interior del horno</b>	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones muy importantes para la limpieza, asegúrese de leer todas las instrucciones de la sección sobre la autolimpieza.
<b>Parrillas recubiertas de porcelana</b>	El horno tiene parrillas esmaltadas lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No elimine el aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los laterales de las parrillas permanezca con una delgada capa de aceite vegetal. Para mantener el funcionamiento correcto, aplique aceite vegetal después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulte el deslismamiento de la parrilla..
<b>Puerta del horno</b>	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Enjuague bien. Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana de la puerta del horno. <b>NO</b> sumerja la puerta en agua. <b>NO rocíe las rejillas de ventilación o permita que el limpiavidrios entre en ellas.</b> NO use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno. <b>NO</b> limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.
<b>Superficie de la cubierta, quemadores superiores y rejillas de los quemadores</b>	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea los apartados sobre limpieza y mantenimiento de la cubierta en la sección "Cuidado y limpieza".
<b>Acero inoxidable</b> (algunos modelos)	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más fuertes con agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

# Cuidado y Limpieza

## Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

**⚠ ATENCION** Para evitar posibles quemaduras, NO intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de APAGAR todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen completamente.

**⚠ ATENCION** Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones.

Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disperejas. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones adicionales.

### Para limpiar las cavidades y contornos de la cubierta

Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño húmedo limpio y seque.

### Limpieza de las rejillas de los quemadores superiores

- Limpie estos derrames sólo después de que se hayan enfriado completamente las rejillas.
- Utilice una esponja plástica de restregar no abrasiva y un limpiador abrasivo suave o lave en el lavavajillas.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas **inmediatamente** después de la limpieza.

### Limpieza de las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- **No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas. Lea las notas importantes.**

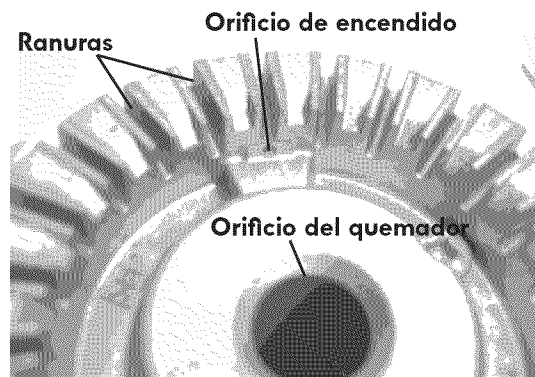


Figura 1- Cabeza de quemador superior

### Limpieza de las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. Para limpiar, use primero un paño limpio y HÚMEDO para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja.

Cualquier derrame sobre el electrodo o a su alrededor debe ser limpiado cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

### Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores.

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido ubicado según se muestra. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, utilice una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el agujero de encendido (vea la Figura 1; se muestra el estilo redondo; el quemador ovalado o de anillo doble de algunos modelos no se muestra).

### Notas importantes:

- Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar.
- **Siempre** mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar **cada vez que los utilice.**
- Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

# Cuidado y Limpieza

## Desmontaje y Reinstalación de la Puerta

**⚠ ATENCION** La puerta es pesada. Tenga cuidado cuando retire y levante la puerta del horno. No levante la puerta del horno por la manija.

**IMPORTANTE** La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Lea las siguientes recomendaciones:

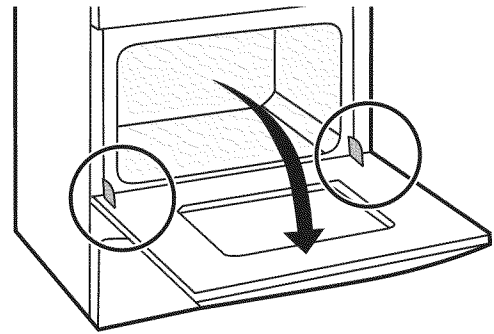
- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto. El vidrio de la puerta del horno podría romperse en ese momento o podría romperse a un tiempo posteriormente inesperado.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.
- Usted podría utilizar un limpiador de vidrio para el vidrio del horno. No utilizar aerosol o dejar que el limpiador entre o se filtre dentro de las ventilas de la puerta. Utilizar limpiador en spray en un paño y después limpie con este paño húmedo.
- No utilicé limpiadores fuertes, polvos o abrasivos para la puerta del horno o el vidrio.
- Nunca limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta se debería de autolimpiarse durante el ciclo de autolimpieza.

### Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso – Fig. 1).
2. Tire de los bloqueos de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (Fig. 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - Fig. 3).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar vea Fig. 3.
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (Fig. 4).

### Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - Fig. 3).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de remoción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (Fig. 4). También apoye la ranura de apoyo en la parte baja del agujero del ensamblaje al mismo tiempo que entra el gancho del brazo de la bisagra. El gancho de los brazos de las bisagras y la ranura de apoyo debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación y la parte baja del agujero.
3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso – Fig. 1).
4. Empuje los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Fig. 2) a su posición bloqueada.
5. Cierre la puerta del horno.



Ubicación de las bisagras con la puerta completamente abierta  
Figura 1

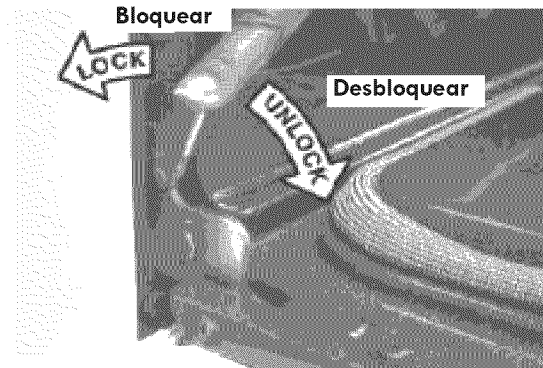


Figura 2

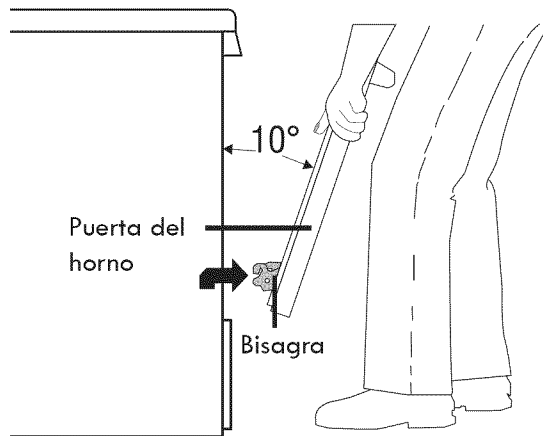


Figura 3



Figura 4

# Cuidado y Limpieza

## Para retirar y cambiar la gaveta

### Como retirar la gaveta:

1. Abra completamente la gaveta.
2. Ubique la palanca de la corredera a cada lado de la gaveta, tire de la palanca de la corredera del lado izquierdo y empuje hacia abajo en la palanca de la corredera del lado derecho (Ver Figura 1).
3. Tire de la gaveta para sacarla de la estufa.

### Para cambiar la gaveta:

1. Alinee los extremos deslizables a cada lado del cajón con las ranuras deslizables de la cocina.
2. Empuje el cajón hacia adentro de la cocina hasta que las palancas hagan "clic" (aproximadamente 3 pulgadas).
3. Tire y abra nuevamente el cajón para asegurar que las guías deslizables queden fijadas correctamente.

**Nota:** Si no escucha el "clic" de las palancas o si no le parece que las guías deslizables han quedado bien fijadas, retire el cajón y repita los pasos 1 y 2.

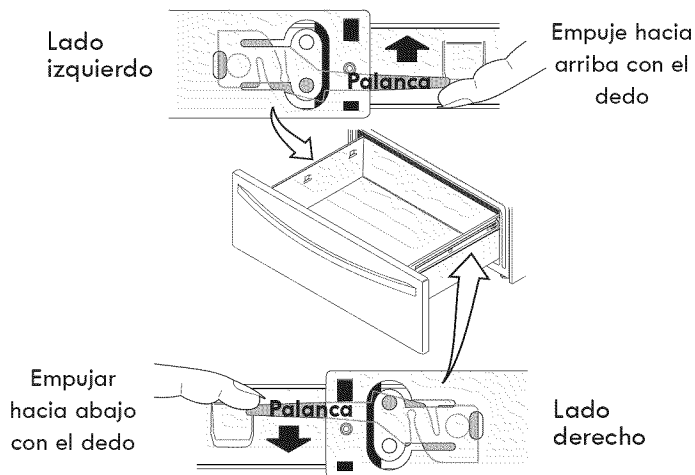
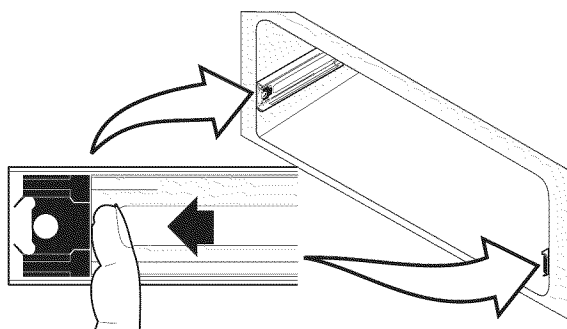


Figura 1



## Cambio de las Bombillas

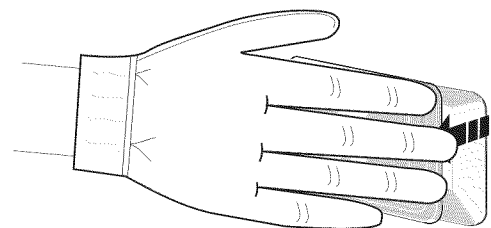
### ⚠ ATENCION

- Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén FRÍAS antes de reemplazar las bombillas del horno. Utilice un guante con una cara de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos y para evitar quemaduras.

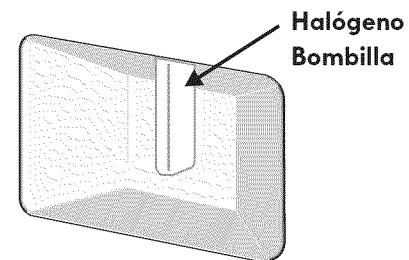
Las bombillas están ubicadas en la parte trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

### Para reemplazar las bombillas:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Retire el protector de las luces interiores del horno inferior como se muestra en la ilustración.
3. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de **halógeno de 25 W tipo T-4**. Tenga en cuenta lo siguiente: no permita que sus dedos toquen la bombilla nueva cuando la reemplace. Esto reducirá la vida útil de la bombilla nueva. Use una toalla de papel para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.
4. Vuelva a instalar el protector de vidrio sobre la bombilla.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar la estufa).
6. Se deberá volver a programar el reloj.



Levante la parte trasera del protector de vidrio y retire.

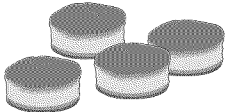
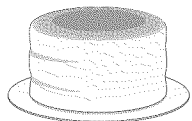
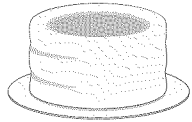
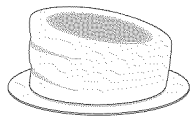
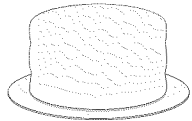


# Antes de Solicitar Servicio Técnico (Soluciones de Problemas Comunes)

## Horneado

Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.

Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

Problemas de horneado y tabla de soluciones		
Problemas	Causas	Corrección
<p><b>Las galletas se queman por encima.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente.</li> <li>Muchas galletas en la rejilla del horno.</li> <li>El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.</li> <li>Elija sarténes que permitan 5.1cm a 10.2 cm (2" to 4") de espacio por todos lados.</li> <li>Utilice una película de aluminio lijera.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles están muy negros por encima o debajo.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente.</li> <li>Muchas galletas en la rejilla del horno.</li> <li>El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.</li> <li>Posicione bien la rejilla del horno.</li> <li>Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles no están bien horneados en el centro.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno muy caliente.</li> <li>Recipiente de talla incorrecta.</li> <li>Recipiente no está en el centro del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.</li> <li>Use la talla del recipiente recomendada en la receta.</li> <li>Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 5.1cm a 10.2 cm (2" to 4") de espacio por todos lados.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles no están nivelados.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>La estufa está desnivelada.</li> <li>El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena.</li> <li>La rejilla está desnivelada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato.</li> <li>Asegúrese que halla 5.1cm a 10.2 cm (2" to 4") de espacio por todos lados.</li> <li>No use recipientes que están desnivelados o edentados.</li> </ul>
<p><b>La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno está muy frío.</li> <li>El horno está muy lleno.</li> <li>El horno se abre constantemente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado.</li> <li>Asegúrese de retirar todas las rejillas excepto las que va usar.</li> <li>Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado.</li> </ul>



# Antes de Solicitar Servicio Técnico (Soluciones de Problemas Comunes)

Consulte la lista siguiente **antes de solicitar servicio**. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA / SOLUCIÓN
El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código 'F'.	El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse <b>STOP</b> para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse <b>STOP</b> y consulte un servicio autorizado.
Se visualiza d-O.	La puerta quedó abierta y los controles están definidos para el ciclo de autolimpieza. Cerrar la puerta y pulsar las <b>teclas STOP</b> del horno.
Instalación defectuosa. Unidad no nivelado Malos resultados al hornear	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Colocar la parrilla en el centro del horno.</li><li>2- Colocar la parrilla del horno a nivel o un vaso con agua en el centro del horno.</li><li>3- Coloque Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato.</li><li>4- Si la parrilla y la superficie inferior del gabinete no están niveladas, comunicarse con el instalador.</li></ol> <p>Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos. Comunicarse con el instalador.</p>
Los quemadores no encienden.	<p>La perilla de control de superficie no ha sido girada por completo hacia LITE. Empújale y gire la perilla de control de superficie hacia LITE hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla de control según el tamaño de llama deseado.</p> <p>Los puertos del quemador están atorados. Con el quemador apagado, use un cable de diámetro pequeño o una aguja para limpiar los puertos. Véase "Quemadores de superficie" en la tabla de Cuidado y Limpieza para instrucciones de limpieza adicionales.</p> <p>El cable de corriente de la cocina se encuentra desconectada del enchufe. Asegúrese que el cable esté conectado de manera segura al enchufe.</p> <p>Asegúrese que el suministro de gas se encuentre encendido.</p>
El quemador tiene la mitad de la llama.	<p>Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.</p> <p>La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección "Limpieza General"</p>
La llama del quemador es anaranjada.	<p>Partículas de polvo en la línea principal. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.</p> <p>Aire salado en las zonas de la costa. Una ligera llama anaranjada es inevitable.</p>
El horno no funciona.	<p>Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación de energía, el visor destellará. El horno no se puede programar hasta que se configure el reloj.</p> <p>Verificar que el cable de alimentación está bien conectado al tomacorrientes.</p> <p>El cable/enchufe no está instalado y/o conectado. El horno no tiene el cable. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado.</p> <p>Corte de energía. Verificar las luces de la casa para asegurarse. Llamar a la compañía de electricidad local.</p> <p>Cortocircuito en el cable/enchufe. Cambiar el cable/enchufe.</p> <p>Los controles no están bien definidos. Ver las instrucciones en <b>Configurar los Controles del Horno</b> y seguir las instrucciones.</p> <p>Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. El fusible puede no estar bien conectado. Verificar el fusible y activar el disyuntor correctamente.</p> <p>Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de que el horno fue instalado y estaba funcionando. Llamar a un representante de servicio técnico autorizado.</p>

## Antes de Solicitar Servicio Técnico (Soluciones de Problemas Comunes)

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA / SOLUCIÓN
<b>Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.</b>	La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado.
	La carne está demasiado cerca del quemador superior. Vuelva a colocar la parrilla de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el quemador superior. Precaliente el orno cuando vaya a cocinar alimentos a las brasas..
	La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.
	Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
<b>Malos resultados al hornear</b>	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea " <b>Ajuste de la temperatura del horno</b> " en el Manual del usuario.
<b>El ciclo de auto-limpieza no funciona</b>	Asegurar que la puerta del horno esté cerrada.
	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico".
<b>Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza</b>	El ciclo de limpieza fue interrumpido. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".
	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.
<b>Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.</b>	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.
	Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza.

# ACUERDOS DE PROTECCIÓN

## Master Protection Agreements

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

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

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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

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

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

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

## Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

## Acuerdos maestros de protección

*Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente.* Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo\* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).**

\* La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.

## Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al **1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



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

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

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

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

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

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

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

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

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Service Center**

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

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

**1-800-469-4663** (Canada)

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

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

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

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

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

The Sears logo, featuring the word "Sears" in a large, bold, serif font with a stylized 'S'.

® Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC