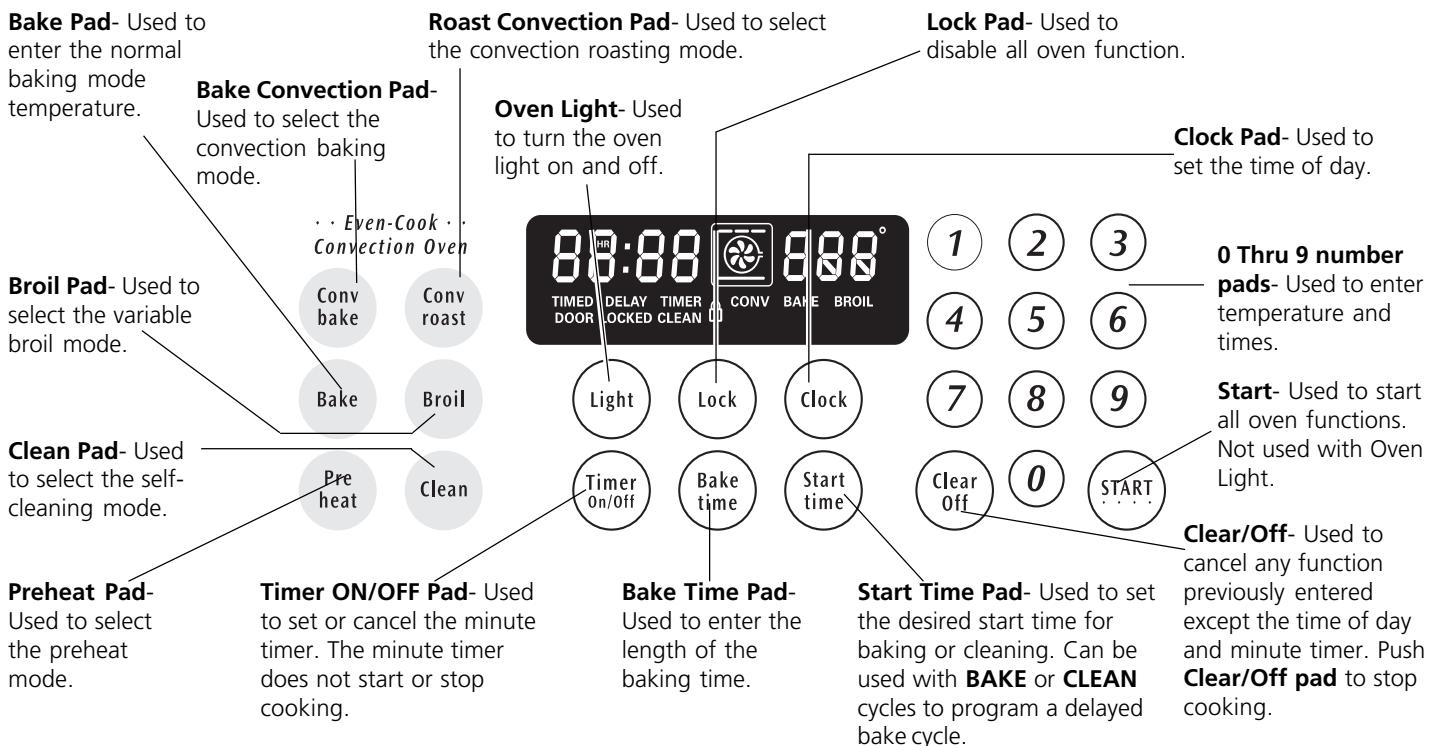


# ELECTRONIC OVEN CONTROL

## Control Pad Functions

**Read the instructions carefully before using the oven.** For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below. **Note:** The graphics on your timer may not look exactly like those shown. This doesn't change the way it operates.



**Note:** Push buttons or pads may be shaped differently.

All oven functions have a minimum and maximum time or temperature values that may be entered into the control. These values are shown below. If you have trouble setting a mode, be sure you are not entering a value greater than or lower than the values shown in this chart. An ENTRY ERROR tone (3 short beeps) will sound if the value does not meet these limits.

MODE	MINIMUM VALUE	MAXIMUM VALUE
PREHEAT TEMP	170°F / 77°C	550°F / 288°C
BAKE TEMP	170°F / 77°C	550°F / 288°C
BROIL TEMP	400°F / 205°C	HI-550°F / 288°C
MINUTE TIMER	12 HR 24 HR	0:01 MIN 0:01 MIN
CLOCK TIME	12 HR 24 HR	1:00 HR / MIN 0:00 HR / MIN
BAKE TIME	12 HR 24 HR	0:05 MIN 0:05 MIN
CLEAN TIME	2 hours	4 hours
CONVECTION BAKE	250°F/122°F	550°F/288°C
CONVECTION ROAST	300°F/149°F	550°F/288°C

# Setting the Clock



Push buttons or pads may be shaped differently.

## Setting the Clock

The pad is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day

operation. The clock has been preset at the factory for the 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the timer in the display will flash with "PF" (power failure, See Figure 1).

When PF appears in the display, press . No sound will be heard, but after 10 seconds a beep will sounds and PF will disappear.



Figure 1

### INSTRUCTIONS

#### To set the clock (example below for 1:30):

1. Press . "CLO" will appear in the display (Figure 2).
2. Press pads to set the time of day to 1:30 (Figure 3).

"CLO" will appear in the display. Press . "CLO" will disappear and the clock will start (Figure 4).

### PRESS



Figure 2



Figure 3

#### Changing between 12 or 24 hour time of day display:

1. Press and hold for 6 seconds (Figure 3). While holding the pad down the current time of day will remain and "CLO" will disappear from the display (Figure 4). CONTINUE holding the pad until a beep is heard.
2. The display will show either "12Hr" (Figure 5) or "24Hr" (Fig.6).
3. Press to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either "12Hr" (Figure 5) or "24Hr" (Figure 6).
4. Press to accept the change or press to reject the change.
5. Reset the correct time as described in **To set the Clock** above. Please note that if the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will now display time from 0:00 through 23:59 hours.

for 6 seconds



Figure 4



Figure 5

or



Figure 6

## Setting the Clock (continued)

### Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The **TIMER ON/OFF**  and **CLEAN**  pads control the Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features. The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the oven control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

#### INSTRUCTIONS

##### To set the control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving Features

1. Press and hold  for 7 seconds (Figure 1). "12Hr" or "- -Hr" will appear in the display and the control will beep once.
2. Press  to switch between the 12 Hour Energy Saving and continuous bake features. Note: "12Hr" in the display indicates the control is set for the 12 Hour Energy Saving mode and "- -Hr" indicates the control is set for the Continuous Bake feature (Figures 2 and 3).
3. Press  to accept the change (Figure 4; display will return to time of day) or Press  to reject the change.

#### PRESS

 for 7 seconds



Figure 1





Figure 2

 or 



Figure 3

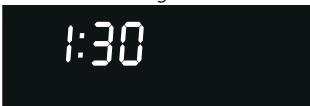


Figure 4

## Setting Timer

The **TIMER ON/OFF**  pad controls the Timer feature. The Timer serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The Timer feature can be used during any of the other oven control functions. Refer to "Minimum and Maximum Control Pad Settings" on page 1 for time amount settings.

#### INSTRUCTIONS

##### To set the Timer (example for 5 minutes):

1. Press . "0:00" will appear and "TIMER" will flash in the display (Figure 5).
2. Press the number pads to set the desired time in the display (example ). Press . The time will begin to count down with "5:00" and "TIMER" will stay in the display (Figure 6).
3. When the set time has run out, "End" and "TIMER" will show in the display (Figure 7). The clock will sound with 3 beeps every 15 seconds until  is pressed.

#### PRESS





Figure 5



Figure 6





Figure 7

##### To cancel the Timer before the set time has run out:

Press . The display will return to the time of day.



# Consumer Defined Controls



Push buttons or pads may be shaped differently.

## Setting Oven Lockout Feature

The pad controls the Oven Lockout feature. The Oven Lockout feature automatically locks the oven door and prevents the Warmer Drawer from being turned on. It does not disable the clock, Timer, electric or gas surface gas burners, Warmer Zone or the interior oven lights.

### INSTRUCTIONS

#### To activate the Oven Lockout feature:

1. Press and hold for 3 seconds (Figure 1).
2. After 3 seconds the lock icon light will appear, a beep will sound and "DOOR LOCKED" will flash in the display. Once the oven door is locked the "DOOR LOCKED" indicator will stop flashing and remain on along with the lock icon light.

### PRESS

for 3 seconds

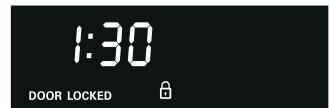


Figure 1

#### To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold for 3 seconds. A beep will sound. The "DOOR LOCKED" will continue to flash until the oven door has completely unlocked and the lock icon light will clear (Figure 2).
2. The range is again fully operational.

for 3 seconds

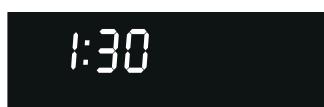


Figure 2

## Setting Temperature Display — Fahrenheit or Celsius:

The **BROIL** and **CLEAN** pads control the Fahrenheit or Celsius temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

### INSTRUCTIONS

#### To change display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit:

1. To tell if the display is set for Fahrenheit or Celsius Press (figure 1) and hold for 7 seconds; "550°" will appear in the display and a beep will sound. If "F" appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit (Figure 2). If "C" appears, the display is set to show temperatures in Celsius (Figure 3).
2. Press to switch between Fahrenheit or Celsius display modes. The display will show either "F" (Figure 2) or "C" (Figure 3).
3. Press to accept the change or press to reject the change.

### PRESS

for 7 seconds

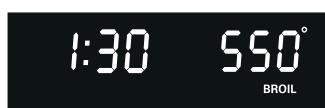


Figure 1



Figure 2

or



Figure 3

## Consumer Defined Controls (continued)

### Setting Silent Control Operation

The **START TIME** (Start time) and **CLEAN** (Clean) pads control the Silent Control operation feature. The Silent Control operation feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

#### INSTRUCTIONS

#### PRESS

#### DISPLAY

#### To change control from normal sound operation to silent control operation:

1. To tell if your range is set for normal or silent operation press and hold (Start time) for 7 seconds. "0:00" will appear and "DELAY" will flash in the display (Figure 1).

(Start time)  
for 7seconds



Figure 1

2. Press (Clean) to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either ":SP" (Figure 2) or ":-:" (Figure 3).

If ":SP" appears (Figure 2, the control will operate with normal sounds and beeps. If ":-:" appears (Figure 3), the control is in the silent operation mode.

Clean

3. Press (START) to accept the change or Press (Clear off) to reject the change.

START or Clear Off



Figure 2



Figure 3

# Setting Oven Controls



Push buttons or pads may be shaped differently.

## Setting Preheat

The **PREHEAT** pad controls the Preheat feature. The Preheat feature will bring the oven up to temperature and then indicate when to place the food in the oven. Use this feature in combination with the Bake pad when recipes call for preheating. Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles. The oven can be programmed to preheat at any temperature between 170°F to 550°F.

### INSTRUCTIONS

#### To set the Preheat temperature for 350°F:

1. Arrange the interior oven racks.
2. Press . "----°" and "BAKE" will appear in the display (Figure 1).
3. Press . "350°" and "BAKE" will appear in the display (Figure 2).
4. Press . "PRE" and "BAKE" will appear in the display as the oven heats and reaches 350°F (Figure 3).

Note: After the oven has reached the desired temperature (this example, 350°F) the control will beep and the "PRE" light will turn off and oven temperature will be displayed (Figure 4). If the beep was missed, a quick glance at the display with oven temperature showing in the oven display is a good way to check that the oven has already reached the preheat temperature. Once the oven has preheated, **PLACE FOOD IN THE OVEN**. The "BAKE" light will stay on.

Press when baking is complete or to cancel the preheat feature.

### PRESS

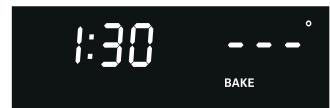
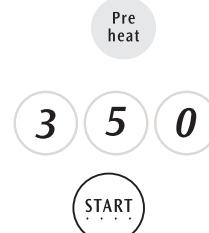


Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

#### To change Preheat temperature while oven is preheating (example changing from 350 to 425°F):

If it is necessary to change the preheat temperature while the oven is preheating to the original temperature:

1. While preheating, Press . "----°" and "BAKE" will appear in the display (Figure 5)
2. Enter the new preheat temperature. Press . "425°" and "BAKE" will appear in the display (Figure 6).
3. Press . "PRE" and "BAKE" will appear in the display as the oven heats and reaches 425°F (Figure 7). A beep will sound once the oven temperature reaches 425°F and the display will show "425°" and "BAKE" (Figure 8).
4. When baking is complete Press .

### DISPLAY



Figure 5



Figure 6



Figure 7



Figure 8

## Setting Oven Controls (continued)

### Setting Bake

The **BAKE**  pad controls normal baking. If preheating is necessary, refer to the  Preheat Feature for instructions. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170° F to 550° F (The sample shown below is for 350°F).

#### INSTRUCTIONS

#### PRESS

#### DISPLAY

##### To set the Bake Temperature to 350°F:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press , "----°" will appear in the display (Figure 1).
3. Press    (Figure 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
4. Press . A beep will sound once the oven temperature reaches 350° F and the display will show "350°" and "BAKE" (Figure 3).

Pressing  will cancel the Bake feature at any time.

##### To change the Bake Temperature (example changing from 350° to 425°F):

1. After the oven has already been set to bake at 350°F and the oven temperature needs to be changed to 425°F, Press  (Figure 4) and "----°" will show in the display.
2. Press    (Figure 5). "BAKE" flashes and "425°" will appear in the display.
3. Press . "BAKE" and "425°" will appear in the display (See Figure 6).

Note: If the oven was recently heated from prior cooking and has remaining heat, the bake element symbol may not show in the display immediately.

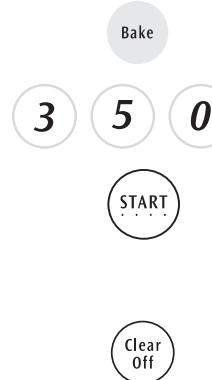


Figure 1

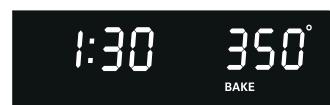
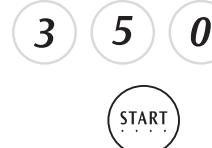


Figure 2



Figure 3

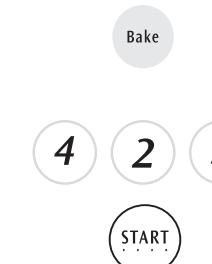


Figure 4

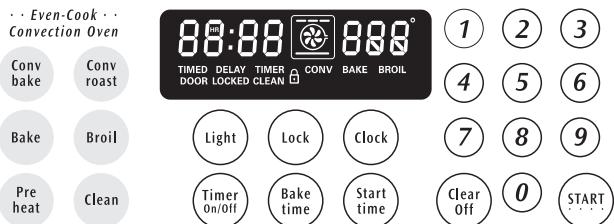


Figure 5



Figure 6

## Setting Oven Controls (continued)



Push buttons or pads may be shaped differently.

### Setting Convection Bake

The **CONVECTION BAKE** pad controls the Convection Bake feature. Use the Convection Bake feature when cooking speed is desired. The oven can be programmed for Convection baking at any temperature between 300° F (149° C) to 550° F (288° C).

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for fast, even cooking and browning results. It also gives better baking results when using 2 or 3 racks at the same time. Breads and pastries brown more evenly. Most foods cooked in a standard oven will cook faster and more evenly with Convection Bake.

#### General Convection Bake Instructions

- When using Convection Bake, decrease your normal cooking times as shown aside. Adjust the cook time for desired doneness as needed. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- Preheating is not necessary when cooking casseroles with Convection Bake.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position 2 or 3. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 3.
- Avoid baking cakes and pastries** with the Convection Bake feature.

#### Benefits of Convection Bake:

- Some foods cook up to 30% faster, saving time and energy.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.

#### Foods for CONVECTION BAKE pad \*Decrease normal cook time by:

Frozen foods, pies, .....	15-25 %
pastries and pizza	
Refrigerator cookies .....	15-35 %
Refrigerator biscuits .....	15-30 %
Rolls & Breads .....	20-25%
Fresh Pies/Pastries .....	10-20 %

Begin with the maximum reduction in cook times and adjust as needed.

\*Recommended reduction in cook times based on brands of food items tested. Cook times may vary with your specific brand of food item.

#### INSTRUCTIONS

#### To set the oven for Convection Bake and temperature to 350°F:

- Arrange interior oven racks and place food in oven.
- Press **Conv bake**. "CONV BAKE" will flash and "- - -°" will appear in the display (Figure 1).
- Press **3 5 0**. "CONV BAKE" and "350°" will appear in the display (Figure 2).
- Press **START**. "CONV BAKE", "PRE" and the fan icon will appear in the display (Figure 3) until the oven reaches 350° F. A beep will sound once the oven temperature reaches 350° F and the display will show "350°", "CONV BAKE" and the fan icon (Figure 4).

Note: The convection fan will start AS SOON AS the oven is set for Convection Bake. The oven icon will show a rotating fan within the square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating (See rotating fan in Figure 4).

Press **Clear off** to stop Convection Bake or cancel Convection Bake at any time.

#### PRESS

#### DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

## Setting Oven Controls (continued)

### Setting Timed Bake or Timed Convection Bake

The **BAKE**  or **CONVECTION BAKE**  and **OVEN COOK TIME**  pads control the Timed Bake feature. The automatic timer of the Timed Bake feature will turn the oven OFF after cooking for the desired amount of time you selected.

#### INSTRUCTIONS

**To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically: (example below to BAKE at 350°F for 30 minutes):**

1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press , "---°" will appear in the display (Figure 1).
4. Press    (Figure 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
5. Press . "BAKE" and "350°" will appear in the display (See Figure 3).
6. Press . "TIMED" will flash; "BAKE", "0:00" and "350°" will appear in the display (Figure 4).
7. Enter the desired baking time by pressing   . "TIMED" will flash and "BAKE", "30:00" and "350°" will appear in the display (Figure 5). Note: Baking time can be set for any amount of time between 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
8. Press . Both the "TIMED" and "BAKE" icons will remain on in the display (Figure 6). Once the Timed Bake feature has started, the current time of day will appear in the display.

Note: After the Timed Bake feature has activated, press  to display the bake time remaining in the Timed Bake mode. Once Timed Bake has started baking, a beep will sound when the oven temperature reaches the set temperature.

Press  when baking has finished or at any time to cancel the Timed Bake feature.

#### **When the timed bake finishes:**

1. "End" and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically (Figure 7).
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until  is pressed.

**NOTE:** Remember that the lowest **BAKE** temperature is **170°F** and that the lowest **CONVECTION BAKE** temperature is **300°F**.

**CAUTION** Use caution with the **TIMED BAKE** or **DELAYED TIME BAKE** features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator 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 cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

#### PRESS

#### DISPLAY



Figure 1

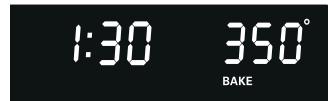
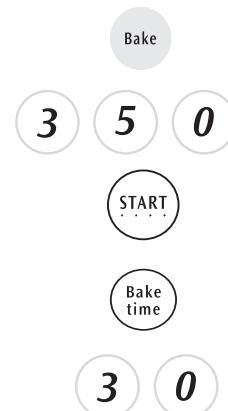


Figure 2



Figure 3

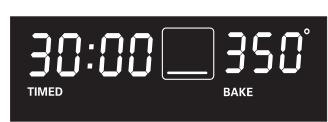


Figure 5



Figure 6



Figure 7

## Setting Oven Controls (continued)



### Setting Delayed Timed Bake or Delayed Timed Convection Bake

Push buttons or pads may be shaped differently.

The **BAKE** or **CONVECTION BAKE** , **OVEN COOK TIME** and **START TIME** pads control the Delayed Time Bake feature. The automatic timer of the Delayed Time Bake will turn the oven **on and off** at the time you select in advance. **NOTE:** If your clock is set for normal 12 hour display mode the Delayed Time Bake feature can never be set to start more than 12 hours in advance. To set the control for the 24 hour time of day display mode, see page 2.

#### INSTRUCTIONS

#### PRESS

#### DISPLAY

**To program the oven for a delayed BAKE start time and to shut off automatically (example for baking at 350°F, starting at 5:30 and baking for 30 minutes):**

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press . "----°" will appear in the display (Figure 1).
4. Press (Figure 2). "BAKE" will flash and "350°" will appear in the display.
5. Press . "BAKE" and "350°" will appear in the display. (See Figure 3).
6. Press . "TIMED" will flash; "BAKE", "0:00" and "350°" will appear in the display (Figure 4).
7. Enter the desired baking time using the number pads by Pressing . "TIMED" will flash; "BAKE", "30:00" and "350°" will appear in the display (Figure 5). Note: Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
8. Press . "TIMED", "BAKE" and "350°" will show (Figure 6).
9. Press . Enter the desired start time using the number pads (Figure 7).
10. Press . When Delayed Time Bake starts, the set oven temperature will disappear, "TIMED DELAY", "BAKE" and the current time of day will appear in the display (Figure 8).
11. When the desired start time is reached, "350°" appears in display and "DELAY" disappears. Oven starts to bake at the previously selected temperature .

Press when baking has completed or at any time to cancel the Delayed Time Bake feature.

#### **When the set bake time runs out:**

1. "End" will appear in the display and the oven will shut off automatically (Figure 9).
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until is pressed.



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5

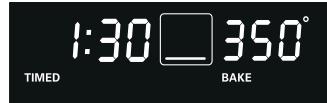


Figure 6



Figure 7

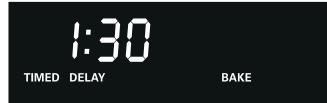


Figure 8



Figure 9

# Setting Oven Controls (continued)

## Setting Broil

The  pad controls the Broil feature. When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage. The Broil feature is preset to start broiling at 550°F however, the Broil feature temperature may be set between 400°F and 550°F. The broil pan and broil pan insert used together allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the oven broiler. **DO NOT** use the broil pan without the insert (See Figure 5). **DO NOT cover the broil pan insert with foil.** The exposed grease could catch fire.

**WARNING** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn off the oven. 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.

### INSTRUCTIONS

#### To set the oven to broil at the default setting (550°F):

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan. Then place the food on the broiler pan insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the broiler insert with foil. The exposed grease could ignite.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Make sure the oven door is in the broil stop position (See Figure 4).**
3. Press . "BROIL" will flash and "550°" will appear (Figure 1).
4. If a lower broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), Press the desired temperature before continuing to step 5.
5. Press . The oven will begin to broil. "BROIL" and "550°" will appear in the display (Figure 2).
6. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. To cancel broiling or if finished broiling Press  (Figure 3).

### PRESS

### DISPLAY



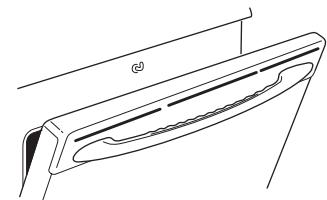
Figure 1



Figure 2



Figure 3



Broil Stop Position  
Figure 4

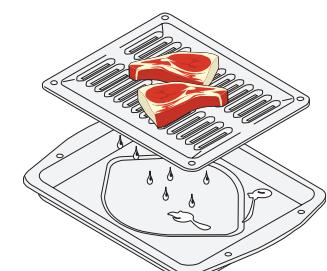


Figure 5

### Broiling Times

Use the following table for approximate broiling times. Increase or decrease broiling times, or move the broiling pan 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.

### Electric Range Broiling Table Recommendations

Food Item	Rack Position	Temp Setting	Cook Time 1st side	Cook Time 2nd side	Doneness
Steak 1" thick	2nd	550° F	6:00	4:00	Rare
	2nd	550° F	7:00	5:00	Medium
Pork Chops 3/4" thick	2nd	550° F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	3rd	450° F	20:00	10:00	Well
Chicken - Boneless	2nd	450° F	8:00	6:00	Well
Fish	2nd	500° F	13:00	n/a	Well
Shrimp	3rd	550° F	5:00	n/a	Well
Hamburger 1" thick	2nd	550° F	9:00	7:00	Medium
	3rd	550° F	10:00	8:00	Well

## Setting Oven Controls (continued)



Push buttons or pads may be shaped differently.

### Setting Convection Roast

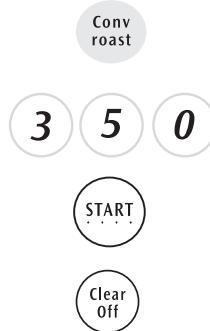
The pad controls the Convection Roast feature. The oven can be programmed to Convection Roast at any temperature between 300°F (149°C) to 550°F (288°C) (The example below is for 350°F).

#### INSTRUCTIONS

##### To Set the Convection Roast and temperature to 350°F:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press . "CONV" will flash and "---°" will appear in the display (Figure 1).
3. Press . "CONV" icon will flash and "350°" will appear in the display (Figure 2).
4. Press . The "CONV" icon will remain on. Also the "350°" oven temperature and the convection fan icon will show in the display (Figure 3)
5. Press to stop Convection Roasting or cancel convection roast at any time.

#### PRESS



#### DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3

# Oven Cleaning

## To Start the Self-Clean Cycle

The **CLEAN**  pad controls the Self-Cleaning feature. 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 to self-clean for 3 hours will actually take about 4 hours to complete.

\*It is recommended 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).

**WARNING** During the self-cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance; they may be burned if they touch the hot oven door surfaces.

**CAUTION** **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. 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. The oven may still be **VERY HOT**.

### INSTRUCTIONS

#### To set the controls for a 3 hour Self-Cleaning cycle to start immediately and shut off automatically:

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press  . "CLEAN" will flash and "3:00" HR will show in the display (Figure 1). 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  for 2 hour or Press  for a 4 hour clean time. Set the cleaning time based on the amount of soil; light, medium or heavy (\* See above).
3. Press  . The "DOOR LOCKED" icon will flash; "CLEAN" icon and the letters "CLn" will remain on in the display (Figure 2).
4. 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. Also, the oven icon will appear in the display (Figure 3).

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

#### When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The time of day, the "DOOR LOCKED" and "CLEAN" icon will remain in the display (Figure 4).
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 (Figure 5).

#### 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 .
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 (Figure 5).

### PRESS

### DISPLAY

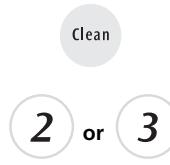


Figure 1



Figure 2



Figure 3

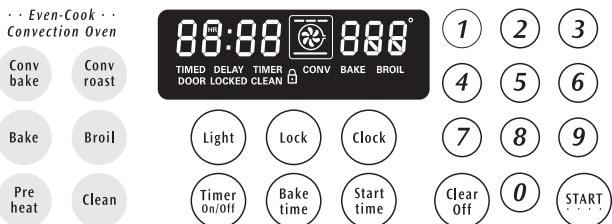


Figure 4



Figure 5

## Oven Cleaning (continued)



### To Start the delayed Self-Clean Cycle

The CLEAN , START TIME pads and length of clean cycle, controls the Delayed Self-Clean operation. The

automatic timer will turn the oven **on and off** at the time you select in advance. Be sure to review TO START THE SELF-CLEAN CYCLE for recommended clean times. **NOTE:** If your clock is set for normal 12 hour display mode the Delayed Self-Clean cycle feature can never be set to start more than 12 hours in advance. To set the control for the 24 hour time of day display mode, see page 2.

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

**CAUTION** **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. 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. The oven may still be **VERY HOT**.

#### INSTRUCTIONS

**To set the control for the Self-Cleaning Cycle to start at a delayed time and shut off automatically: (example 3 hour self-clean cycle to start at 4:30):**

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press . "CLEAN" will flash and "3:00" HR will show in the display (Figure 1). 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 for 2 hour or Press for a 4 hour clean time. Set the cleaning time based on the amount of soil—light, medium or heavy (\*See previous page).
3. Press . The "DOOR LOCKED" icon will flash; "CLEAN" icon and the letters "CLn" will remain on in the display (Figure 2).
4. Press . Enter the desired start time using the number pads (Figure 3).
5. Press . The "CLn" icon will turn off; "DELAY", "DOOR LOCKED" and "CLEAN" icons will remain on (Figure 3).
6. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically and once the door has been locked the "DOOR LOCKED" indicator light will quit flashing and remain on.
7. The control will start the self-cleaning at the setted start time, for the period of time previously selected. At that time, the icon "DELAY" will go out; "CLn" and oven icon will appear in the display (Fig.5).

#### When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The time of day, the "DOOR LOCKED" and "CLEAN" icon will remain in the display (Figure 6).
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 (Figure 7).

Push buttons or pads may be shaped differently.

#### PRESS



Figure 1

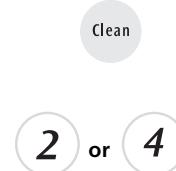


Figure 2



Figure 3

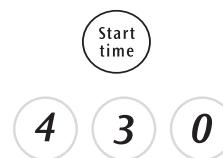


Figure 4



Figure 5



Figure 6



Figure 7

# Adjusting Oven Temperature

**Note:** The oven temperature adjustments made with this feature will not change the Self-Clean cycle temperature.

The temperature in the oven has been pre-set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

## INSTRUCTIONS

### To adjust the oven temperature higher:

1. Press  for 6 seconds (Figure 1).
2. To increase the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example 30°F)   (Figure 2). The temperature may be increased as much as 35°F (17°C).
3. Press  to accept the temperature change and the display will return to the time of day (Figure 3). Press  to reject the change if necessary.

## PRESS



## DISPLAY



Figure 1



Figure 2



Figure 3

### To adjust the oven temperature lower:

1. Press  for 6 seconds (Figure 4).
2. To decrease the temperature use the number pads to enter the desired change. (Example -30°F)   and then Press  (Figure 5). The temperature may be decreased as much as 35°F (17°C).
3. Press  to accept the temperature change and the display will return to the time of day (Figure 6). Press  to reject the change if necessary.



Figure 4



Figure 5



Figure 6

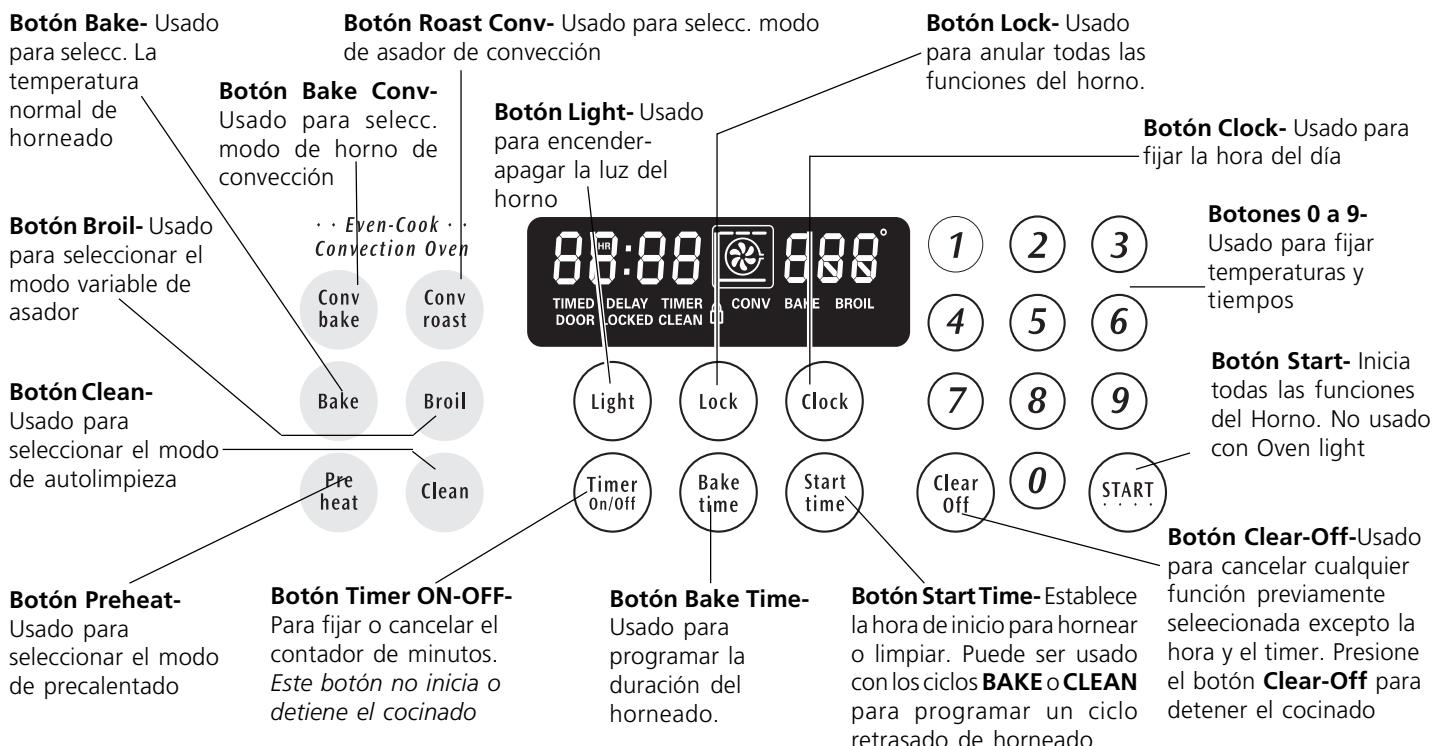
---

## **NOTES**

# CONTROL ELECTRONICO DEL HORNO

## Funciones de la Pantalla de Control

**Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el horno.** Para un satisfactorio uso de su horno, familiarícese con las diferentes funciones del mismo como se describe a continuación. **Nota:** Los gráficos en su pantalla pueden no verse exactamente como las aquí mostradas. Esto no cambia la manera en la que funciona.



**Nota:** Los botones o pantallas pueden mostrar diferentes formas.

Todos las funciones del horno tienen un mínimo y máximo en sus valores de tiempo o temperatura que pueden ser fijados en el control. Estos valores son mostrados a continuación. Si Ud. tiene un problema al intentar programar un modo, asegúrese de que no está fijando valores mayores o menores a los valores mostrados en esta tabla. Si el valor no cumple estos límites, Ud. escuchará una ALARMA DE ERROR (3 "beep" cortos).

MODO	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
TEMP. PREHEAT	170°F / 77°C	550°F / 288°C
TEMP. HORNEADO	170°F / 77°C	550°F / 288°C
TEMP ASADP	400°F / 205°C	HI-550°F / 288°C
MINUTE TIMER	12 HR 24 HR	0:01 MIN 0:01 MIN
RELOJ	12 HR 24 HR	1:00 HR / MIN 0:00 HR / MIN
TIEMPO BAKE	12 HR 24 HR	0:05 MIN 0:05 MIN
TIEMPO LIMPIEZA	2 hours	4 hours
HORNO CONVECCION	250°F/122°F	550°F/288°C
ASADOR CONVECCION	300°F/149°F	550°F/288°C

# Configuración del Reloj



## Configuración del Reloj

Los botones o pantallas pueden mostrar diferentes formas

El botón se usa para configurar el reloj. El reloj puede ser configurado para operar horarios de 12 o 24 horas. El reloj ha sido pre-configurado en la fábrica para operar el horario de 12 horas. Cuando conecte la estufa por primera vez o el suministro de energía ha sido interrumpido, el timer en el indicador mostrará “PF” de manera intermitente(power failure, vea Figura 1).

Cuando “PF” aparezca en el indicador, presione . No deberá escuchar ningún sonido, pero después de 10 segundos sonará un “beep” y “PF” desaparecerá.

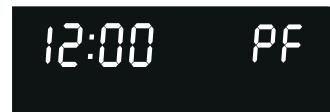


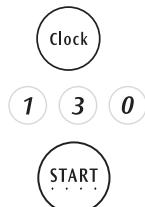
Figura 1

### INSTRUCCIONES

#### Para configurar el reloj (ejemplo 1:30)

1. Presione . “CLO” aparecerá en el indicador (Figura 2).
2. Presione los botones para fijar la hora del día 1:30 (Figura 3). “CLO” aparecerá en el indicador. Presione .
- “CLO” desaparecerá y el reloj iniciará (Figura 4).

### PRESIONE



### INDICADOR



Figura 2



Figura 3

### Cambiando entre 12 y 24 horas en el indicador:

1. Presione durante 6 segundos (Fig. 3) Mientras presiona, la hora actual permanecerá y “CLO” desaparecerá del indicador (Fig. 4). Continúe presionando hasta escuchar un “beep”.
2. El indicador mostrará “12 HR” (Fig. 5) o “24 HR” (Fig. 6).
3. Presione para cambiar entre 12 y 24 HR. El indicador mostrará “12 HR” (Fig. 5) o “24HR” (Figura 6).
4. Presione para aceptar el cambio o presione para rechazar el cambio.
5. Reconfigure la hora correcta como se describe arriba en **Configuración del Reloj**. Por favor note que si eligió la modalidad de 24 HR, el reloj ahora mostrará la hora de 0:00 a 23:59 horas

durante 6 segundos



1:30

Figura 4



Figura 5



Figura 6

# Configuración del Reloj (continuación)

## Configuración del Horneado Continuo o 12 horas de Ahorro de Energía

Los botones **Timer ON/OFF**  y **Clean**  controlan las aplicaciones del Horneado Continuo o 12 horas de Ahorro de Energía. El control del horno viene preconfigurado de fábrica en el modo de 12 Horas de Ahorro de Energía, el cual apagará el horno si el control del horno ha sido dejado funcionando por más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede ser programado para anular esta característica para Horneado Continuo.

### INSTRUCCIONES

#### Para configurar el control de Horneado Continuo o el de 12 Horas de Ahorro de Energía.

1. Presione y mantenga por 7 segundos  (Figura 1), aparecerá "12 HR" o "—:00" en el indicador y sonará un "beep".
2. Presione  para cambiar entre las características de 12 Horas de Ahorro de Energía y Horneado Continuo. Note que: "12HR" en la pantalla indica que el control está configurado para el modo de 12 Horas de Ahorro de Energía y "—HR" indica que está configurado para la función de Horneado continuo (Figuras 2 y 3).
3. Presione  para aceptar el cambio (Figura 4; el indicador mostrará de nuevo la hora) o presione  para rechazar el cambio.

### PRESIONE

 durante 7 segundos



Figura 1



Figura 2



Figura 3

o

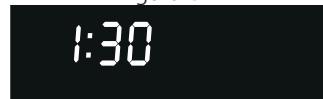


Figura 4

## Configurando el Timer (Contador de minutos)

El botón **TIMER ON/OFF**  controla la función del contador de minutos. El "Timer" sirve como un contador de minutos adicional en la cocina que sonará cuando el tiempo configurado haya transcurrido. No inicia o termina el cocinado. La función de Timer puede ser usada durante el funcionamiento de cualquiera otra de las funciones del control del horno. Lea en la pag. 1 la "Tabla de Valores Máximos y Mínimos" para configurar el tiempo.

### INSTRUCCIONES

#### Para configurar el Contador (ejemplo para 5 minutos)

1. Presione . "0:00" aparecerá y "TIMER" parpadeará en el indicador (Figura 5).
2. Presione los botones de números para configurar el tiempo deseado en el indicador (ejem.: ). Presione .



Figura 5



Figura 6

Comenzará la cuenta regresiva con "5:00" y "Timer" permanecerá en el indicador. (Figura 6). Note: Si no presiona

3. Cuando el tiempo configurado haya transcurrido, el indicador mostrará "End" y "Timer". El reloj emitirá 3 "beep" cada 15 segundos hasta que presione .



Figura 7

#### Para detener el contador de minutos antes de que el tiempo configurado haya transcurrido:

Presione . El indicador regresará a la hora del día.



# Controles Definidos para el Consumidor



## Configuración del Seguro del Horno

El botón controla la opción de Seguro del Horno. La opción del Seguro del Horno automáticamente asegura la puerta del horno y previene que el Cajón Warmer sea encendido. No anula el reloj, el timer, los quemadores eléctricos o de gas, el área Warmer o las luces interiores del horno.

### INSTRUCCIONES

#### Para activar el Seguro del Horno:

1. Presione durante 3 segundos el botón (Figura 1).
2. Despues de 3 segundos el ícono de seguro se iluminará, un "beep" sonará y parpadeará "**DOOR LOCKED**". Una vez que la puerta del horno sea asegurada, el indicador "**DOOR LOCKED**" dejará de parpadear y permanecerá iluminado al lado del ícono de seguro.

#### Para reactivar la operación normal del horno:

1. Presione durante 3 segundos el botón . Un "beep" sonará. "**DOOR LOCKED**" Continuará parpadeando hasta que se haya quitado completamente el seguro de la puerta del horno y el ícono del seguro haya desaparecido (Figura 2).
2. La estufa opera completamente.

## Configuración de la Temperatura – Fahrenheit o Celsius

Los botones **BROIL** y **CLEAN** controlan el modo de temperatura utilizado, Fahrenheit o Celsius. El control del horno puede ser programado para mostrar temperaturas Fahrenheit o Celsius. El horno ha sido preconfigurado en la fábrica para temperatura en grados Fahrenheit.

### INSTRUCCIONES

#### Para cambiar el indicador de Fahrenheit A Celsius o de Celsius a Fahrenheit:

1. Para saber si el indicador está configurado para Fahrenheit o Celsius presione (Figura 3) durante 7 segundos; aparecerá "550" y sonará un "beep". Si aparece "F", el indicador está configurado para mostrar temperaturas en Fahrenheit (Figura 4). Si aparece "C", el indicador está configurado para mostrar temperaturas en Celsius. (Figura 5).
2. Presione para cambiar entre los modos Fahrenheit o Celsius. El indicador mostrará ya sea "F" (Figura 4) o "C" (Figura 5).
3. Presione para aceptar el cambio o presione para rechazar el cambio.

### PRESIONE

durante 3 segundos

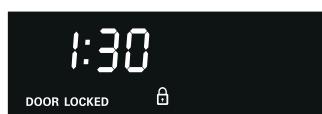


Figura 1

durante 3 segundos



Figura 2

### PRESIONE

durante 7 segundos

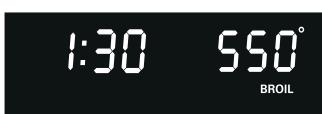


Figura 3

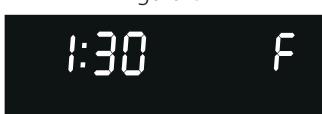


Figura 4

o

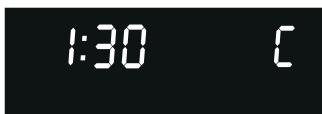


Figura 5

## Controles Definidos para el Consumidor (continuación)

### Configuración del Modo de Operación en Silencio

Los botones **START TIME**  y **CLEAN**  controlan la opción de Operación en Silencio. El control de Operación en Silencio permite al control del horno ser operado sin sonidos o "beeps" cuando sea necesario. Si lo desea, el control puede ser programado para operar en silencio y después regresar a operar con los sonidos y "beeps" habituales.

#### INSTRUCCIONES

##### Para cambiar el control de sonidos normales a operación en silencio:

1. Para saber si la estufa está configurada para operar en modo normal o en modo de silencio, presione  durante 7 segundos. Aparecerá "0:00" y la palabra "DELAY" parpadeará en el indicador.
2. Presione  para cambiar entre modo normal de operación con sonido y modo en silencio. El indicador mostrará ya sea ":SP" (Figura 2) o ":-" (Figura 3)  
Si aparece ":SP" (Figura 2), el control operará con los sonidos y "beeps" normales. Si aparece ":-" (Figura 3), el control operará en modo de silencio.
3. Presione  para aceptar el cambio o presione  para rechazar el cambio.

#### PRESIONE

#### INDICADOR

 durante 7 segundos



Figura 1



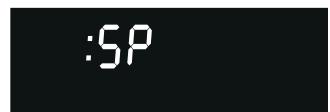


Figura 2

 o 



Figura 3

# Configuración de los Controles del Horno



Los botones o pantallas pueden mostrar diferentes formas

## Configuración del Prealentado

El botón **PREHEAT** controla la opción de prealentado. La opción de prealentado logra que el horno llegue a la temperatura deseada e indica el momento en el cual los alimentos pueden introducirse al horno. Use esta opción en combinación con la opción BAKE cuando sus recetas indiquen prealentado. No es necesario prealentar para asar o guisar cazuelas. El horno puede ser programado para prealentar en cualquier temperatura desde 170°F hasta 550°F.

### INSTRUCCIONES

#### Para configurar el Prealentado a 350°F:

1. Acomode la parrillas del horno.
2. Presione . Aparecerá en el indicador “—°” y “BAKE” (Figura 1).
3. Presione . “350°” y “BAKE” aparecerán en el indicador (Figura 2).
4. Presione . “PRE” y “BAKE” aparecerán en el indicador mientras el horno alcanza 350°F (Figura 3)

Nota: Despues de que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (en este ejemplo 350°F), el control hará un “beep”, la luz “PRE” se apagará y el indicador mostrará la temperatura (Figura 4). Si no se dio cuenta del “beep”, será bueno que de un rápido vistazo al indicador para verificar que se haya alcanzado la temperatura de prealentado. Una vez que el horno se ha prealentado, **INTRODUZCA LA COMIDA EN EL HORNO**. La luz “BAKE” continuará encendida.

Presione cuando el horneado se haya completado o para cancelar la función de prealentado.

#### Para cambiar la temperatura de Prealentado mientras el horno se está prealentando (por ej: de 350 a 425°F):

Si es necesario cambiar la temperatura de prealentado mientras el horno está prealentando en la temperatura original:

1. Durante el prealentado, presione . “—°” y “BAKE” aparecerán en el indicador (Figura 5).
2. Asigne la nueva temperatura de prealentado. Presione . “425°” y “BAKE” aparecerán en el indicador (Figura 6).
3. Presione . aparecerán en el indicador mientras el horno alcanza los 425°F (Figura 7). Un “beep” sonará una vez que el horno alcance los 425°F y el indicador mostrará “425°” y “BAKE” (Figura 8).
4. Cuando el horneado haya sido completado presione .

### PRESIONE



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Figura 8

# Configuración de los Controles del Horno (continuación)

## Configuración del Horno

El botón de  controla el horneado normal. Si es necesario precalentar, vaya a las instrucciones para precalentado del horno. El horno puede ser programado para hornear a cualquier temperatura desde 170°F hasta 350°F (el ejemplo a continuación es para 350°F).

### INSTRUCCIONES

#### Para poner la temperatura del horno a 350°F:

1. Acomode las parrillas del horno y coloque la comida en el horno.
2. Presione  , “—°” aparecerá en el indicador (Figura 1).
3. Presione    (Figura 2) “BAKE” parpadeará y “350°” aparecerá en el indicador.
4. Presione  . Sonará un “beep” una vez que la temperatura alcance 350°F y el indicador mostrará “350°” y “BAKE” (Figura 3).  
Al presionar  , cancelará el horneado en cualquier momento.

### PRESIONE



### INDICADOR

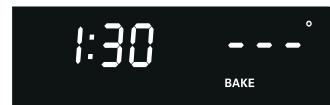


Figura 1



Figura 2



Figura 3

### Bake



### 4    2    5



### START

Nota: Si el horno fue recientemente calentado por un cocinado anterior y sigue caliente, es probable que el símbolo de horneado no aparezca en el indicador inmediatamente.



Figura 4



Figura 5

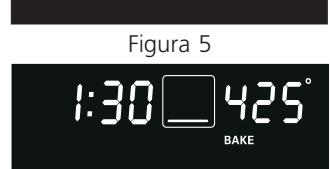


Figura 6

# Configuración de los Controles del Horno (continuación)



## Configuración del Horno de Convección

El botón **CONVECTION BAKE** controla la opción de horno de convección.

convección. Utilice la opción de Horno de Convección cuando desee cocinar rápidamente. El horno puede ser programado para horneado de Convección a cualquier temperatura entre 300°F (149°C) y 550°F (288°C).

El horneado de convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor constante y continuamente dentro del horno. Esta distribución del calor mejorada permite lograr resultados de cocinado y dorado más rápidos. También da mejores resultados cuando se utilizan 2 o 3 parrillas al mismo tiempo. El pan y las galletas se doran más rápidamente. La mayoría de los platillos cocinados en un horno estándar se cocinarán más rápidamente en el Horno de Convección.

### Instrucciones Generales del Horno de Convección

1. Cuando utilice el horno de Convección, disminuya el tiempo normal de cocinado como se muestra a un lado. Ajuste el tiempo a las necesidades de cocinado. Las reducciones de tiempo variarán dependiendo de la cantidad y el tipo de comida a ser cocinada. Las galletas y bizcochos deberán ser horneados en charolas planas (sin paredes o paredes muy bajas) para permitir que el aire caliente circule alrededor de la comida. La comida cocinada en recipientes con acabado oscuro se cocinarán más rápidamente.
2. No es necesario precalentar el horno cuando los guisos se cocinan en Horno de Convección.
3. Cuando use el horno de Convección con una sola parrilla, colóquela en posición 2 o 3. Si cocina con varias parrillas, colóquelas en las posiciones 2 y 3.
4. **Evite cocinar pasteles y masas** con la opción de Horno de Convección.

Los botones o pantallas pueden mostrar diferentes formas

### Beneficios del Horneado por Convección:

- Algunos alimentos se cocinan 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- Se pueden usar varias parrillas.
- No se necesitan recipientes especiales.

### Tabla de alimentos en HORNO DE CONVECCION

#### \*Disminuya el tiempo de cocinado en:

Comida congelada, tartas, pastas y pizza .....	15-25 %
Galletas refrigeradas .....	15-35 %
Bizcochos refrigerados .....	15-30 %
Roles y Pan. ....	20-25%
Pastas y tartas frescos .....	10-20 %

Comience con la reducción máxima y ajuste lo necesario.

\*Las reducciones recomendadas en los tiempos de cocinado están basadas en alimentos de marcas probadas. Los tiempos de cocinado pueden variar de acuerdo a cada marca.

### INSTRUCCIONES

#### Para configurar el horno para Horneado de Convección y a temperatura de 350°F:

1. Acomode las parrillas e introduzca la comida en el horno.
2. Presione . **"CONV BAKE"** parpadeará y "**—°**" aparecerá en el indicador (Figura 1).
3. Presione **3 5 0**. **"CONV BAKE"** y **"350"** aparecerán en el indicador (Figura 2).
4. Presione . **"CONV BAKE"**, **"PRE"** y el ícono del ventilador aparecerán en el indicador (Figura 3) hasta que el horno alcance 350°F. Sonará un "beep" una vez que el horno haya alcanzado los 350°F y el indicador mostrará **"350°"**, **"CONV BAKE"** y el ícono del ventilador giratorio (Figura 4).

Nota: El ventilador de convección iniciará TAN PRONTO COMO el horno ha sido configurado para Horno de Convección. El ícono del horno mostrará un ventilador giratorio dentro de un cuadrado. Este ícono del ventilador giratorio indica cuando el Ventilador de Convección está funcionando (Vea el ventilador giratorio en la Figura 4).

Presione para detener o cancelar el horneado de Convección en cualquier momento.

### PRESIONE



### INDICADOR



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

# Configuración de los Controles del Horno (continuación)

## Configuración del tiempo de Horneado o del tiempo de Horneado de Convección

Los botones **BAKE**  o **CONVECTION BAKE**  y **OVEN COOK TIME**  controlan la opción de Tiempo de Horneado. El contador automático de la opción de Tiempo de Horneado APAGARAN (OFF) el horno después del tiempo deseado seleccionado por Usted.

### INSTRUCCIONES

**Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y apagarse automáticamente: (ejemplo: Hornear a 350°F por 30 minutos):**

1. Asegúrese de que el reloj está puesto a tiempo.
2. Acomode las parrillas interiores del horno y ponga la comida en el horno.
3. Presione , “—°” aparecerá en el indicador (Figura 1).
4. Presione    (Figura 2). “BAKE” parpadeará y “350°” aparecerá en el indicador.
5. Presione . “BAKE” y “350°” aparecerán en el indicador (Figura 3).
6. Presione . “TIMED” parpadeará; “BAKE”, “0:00” y “350°” aparecerán en el indicador (Figura 4).
7. Introduzca el tiempo de horneado deseado presionando  . “TIMED” parpadeará y “BAKE”, “30:00” y “350°” aparecerán en el indicador (Figura 5). **Nota:** El tiempo de horneado puede ser configurado desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
8. Presione . “TIMED” y “BAKE” permanecerán en el indicador (Figura 6). Una vez que la opción de Tiempo de Horneado haya iniciado, la hora actual aparecerá el indicador.

**Nota:** Despues de activar la opción de Tiempo de horneado, presione

 para mostrar el tiempo restante en la opción de Tiempo de Horneado. Una vez que esta opción haya comenzado a hornear, un “beep” sonará cuando el horno alcance la temperatura configurada.

Presione  cuando el horneado haya terminado o para cancelar la opción de Tiempo de Horneado.

### **Cuando el tiempo de horneado termine:**

1. “End” y la hora serán mostrados en el indicador. El horno se apagará automáticamente (Figura 7).
2. El control hará tres “beep” y continuará con 3 “beep” cada 30 segundos hasta que presione .

**Nota:** Recuerde que la temperatura de **HORNEADO NORMAL** más baja es **170°F** y la más baja de **HORNEADO DE CONVECCIÓN** es de **300°F**

**!ATENCIÓN** Tenga precaución con las opciones de Tiempo de Horneado o Tiempo de Horneado Retrasado. Utilice el contador automático para cocinar carnes congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. La comida que puede echarse a perder fácilmente como leche, huevos, pescado, carne o pollo, debe ser enfriada en el refrigerador primero. Aún siendo refrigerada, no deberá permanecer por más de 1 hora antes de comenzar el cocinado y deberá ser sacadas tan pronto como el cocinado haya terminado. Comer alimentos en mal estado puede provocar una enfermedad o envenenamiento.

### PRESIONE

### INDICADOR



Figura 1

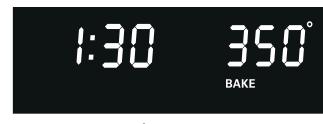


Figura 2



Figura 3



Figura 4

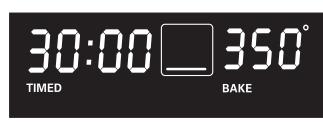


Figura 5



Figura 6

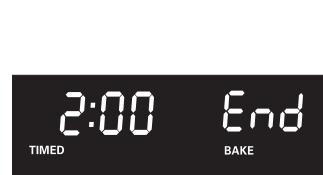


Figura 7

# Configuración de los Controles del Horno (continuación)

## Configuración del Horneado con Tiempo Retrasado o el Horneado por Convección con Tiempo Retrasado

Los botones **BAKE**  o **CONVECTION BAKE** , **OVEN COOK TIME**  Bake time y **START TIME**  Start time controlan la opción de Horneado con tiempo Retrasado. El "Timer" automático de Horneado con Tiempo Retrasado encenderá y apagará el horno a la hora que Ud. seleccionó con antelación. **NOTA:** Si su reloj está configurado en modo de 12 horas, la opción de Horneado con Tiempo Retrasado nunca podrá ser configurada para empezar con una anticipación mayor a 12 horas. Para configurar el control en el modo de 24 horas, vea la página 2.

### INSTRUCCIONES

**Para programar el horno para el Horneado Retrasado con la hora de inicio y para apagarse automáticamente (ejemplo: para hornear a 350°F, comenzando a las 5:30 y horneando por 30 minutos):**

1. Asegúrese que el reloj está puesto a tiempo.
2. Acomode las parrillas en el horno y coloque la comida.
3. Presione **Bake**. “—°” aparecerá en el indicador (Figura 1).
4. Presione **3** **5** **0** (Figura 2). “BAKE” parpadeará y “350°” aparecerá en el indicador.
5. Presione **START**. “BAKE” y “350°” aparecerán en el indicador (Figura 3)
6. Presione **Bake time**. “TIMED” parpadeará; “BAKE”, “0:00” y “350°” aparecerán en el indicador (Figura 4).
7. Fije el tiempo de horneado deseado usando los botones numerados presionando **3** **0**. “TIMED” parpadeará; “BAKE”, “30:00” y “350°” aparecerán en el indicador (Figura 5). Nota: El horneado puede ser configurado para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
8. Presione **START**. “TIMED”, “BAKE”, y “350°” aparecerán (Figura 6)
9. Presione **Start time**. Fije la hora de inicio deseada usando los botones numerados **5** **3** **0** (Figura 7).
10. Presione **START**. Cuando el Horneado con Tiempo retrasado inicie, la temperatura configurada desaparecerá, “TIMED DELAY”, “BAKE” y la hora actual aparecerán en el indicador (Figura 8).
11. Cuando la hora de inicio elegida llegue, “350°” aparece en el indicador y “DELAY” desaparece. El horno empieza a trabajar con la temperatura seleccionada previamente.

Presione **Clear Off** cuando el horneado termine o en cualquier momento para cancelar la opción de Horneado con Tiempo Retrasado.

### Cuando el tiempo de horneado configurado se termina:

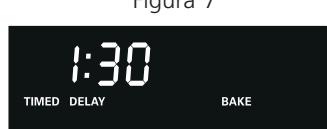
1. “END” aparecerá en el indicador y el horno se apagará automáticamente (Figura 9).
2. El control hará 3 “beep”. El control continuará con 3 “beep” cada 30 segundos hasta que presione **Clear Off**.



Los botones o pantallas pueden mostrar diferentes formas

### PRESIONE

### INDICADOR



# Configuración de los Controles del Horno (continuación)

## Configuración del Asador (broil)

El botón  controla la opción de Asador. Al asar, el calor irradia hacia abajo desde el asador del horno para dorar la cubierta. La opción de Asador está pre-configurada para comenzar a asar a los 550°F, sin embargo la temperatura de la opción del Asador puede ser configurada entre los 400°F y los 550°F.

El sarten asador y el inserto del sarten asador utilizados en conjunto permite a la grasa escurrir y mantenerla lejos del fuerte calor del asador. **NO UTILICE** el sarten asador sin la rejilla (See Figure 5). **NO CUBRA** la rejilla con papel aluminio. La grasa expuesta podría encenderse.

**!ADVERTENCIA** Si ocurre un incendio en el horno, deje cerrada la puerta del horno y apáguelo. Si el fuego continua, lance polvo de hornear (bicarbonato de sodio) en el fuego o utilice un extintor de incendios. **NO LANCE** agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un fuego grasoso que se extienda y cause daños a la persona.

### INSTRUCCIONES

#### Para configurar el asador a la configuración definida (550°F):

1. Coloque el inserto – rejilla del sarten asador en el sarten asador. Después coloque la comida en la rejilla del sarten asador. **NO USE** la charola asador sin el inserto. **NO CUBRA** el inserto con papel aluminio. La grasa expuesta podría encenderse.
2. Acomode la parrilla del horno y coloque el sarten asador sobre la parilla. Asegúrese de centrar el sarten asador directamente bajo el elemento asador. **Asegúrese que la puerta del horno está en la Posición de Tope del Asador (Figura 4).**
3. Presione  . “BROIL” parpadeará y “550°” aparecerá (Figura1).
4. Si se desea una temperatura de asado menor (la temperatura mínima de asado es de 400°F), presione la temperatura deseada antes de continuar con el paso 5.
5. Presione  . El horno comenzará a asar. “BROIL” y “550°” aparecerán en el indicador (Figura 2).
6. Ase sobre un lado hasta que la comida esté dorada, dé vuelta a la comida para asar por el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre jale la parrilla hacia la posición de tope antes de dar vuelta o sacar la comida.
7. Para cancelar el asado o si el proceso de asado ha terminado, presione  (Figure 3).

### Tiempos de Asado

Utilice la siguiente tabla para los tiempos aproximados de asado. Aumente o disminuya los tiempos de asado o mueva la charola asador a una posición diferente sobre la parrilla para ajustar el cocimiento. Si la comida que Ud. está asando no está en la tabla, siga las instrucciones de su libro de cocinado suministrado y vigile la comida constantemente.

### Tabla de Recomendaciones de Asado para Estufas Eléctricas

Platillo	Posición Parrilla	Temp.	Tiempo de cocinado 1er lado	Tiempo de cocinado 2do lado	Cocimiento (Término)
Filete 1" grosor	2da	550° F	6:00	4:00	Poco cocido
	2da	550° F	7:00	5:00	Medio
Trozos Puerco ¾" gr	2da	550° F	8:00	6:00	Bien cocido
Pollo (con hueso)	3ra	450° F	20:00	10:00	Bien cocido
Pollo (sin hueso)	2da	450° F	8:00	6:00	Bien cocido
Pescado	2da	500° F	13:00	n/a	Bien cocido
Camarones	3ra	550° F	5:00	n/a	Bien cocido
Hamburguesa 1" gr	2da	550° F	9:00	7:00	Medio
	3ra	550° F	10:00	8:00	Bien cocido

### PRESIONE



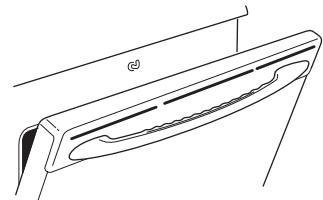
Figura 1



Figura 2



Figura 3



Posición de Tope del Asador  
Figura 4

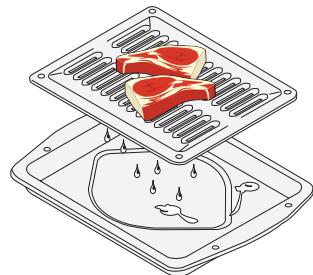


Figure 5

# Configuración de los Controles del Horno (continuación)



Los botones o pantallas pueden mostrar diferentes formas

## Configuración del Asador por Convección:

El botón controla la opción de Asado por Convección. El horno puede ser programado para Asado por convección a cualquier temperatura entre 300°F (149°C) y 550°F (288°C). (El ejemplo es para 350°F).

### INSTRUCCIONES

1. Acomode las parrillas del horno y coloque la comida.
2. Presione . "CONV" parpadeará y "—°" aparecerá en el indicador (Figura 1).
3. Presione . "CONV" parpadeará y "350°" aparecerá en el indicador (Figura 2).
4. Presione . "CONV" y permanecerán y el icono del ventilador de convección aparecerá en el indicador (Figura 3).
5. Presione para detener el Asado por Convección en cualquier momento.

### PRESIONE



### INDICADOR



# Limpieza del Horno

## Iniciar el Ciclo de Auto-limpieza

El botón **CLEAN** Clean controla la opción de Auto-limpieza. Si Ud. está planeando usar el horno directamente después del ciclo de auto-limpieza, recuerde dejar pasar el tiempo necesario para que el horno se enfrie y el seguro de la puerta se abra. Esto normalmente toma alrededor de una hora. Por lo tanto, el ciclo de auto-limpieza de 3 horas, realmente durará 4 horas.

\*Se recomienda usar un ciclo de 2 horas de auto-limpieza para **suciedad ligera**, un ciclo de 3 horas para **suciedad media** y un ciclo de 4 horas **para un horno muy sucio** (para asegurar resultados satisfactorios).

**ADVERTENCIA** Durante el ciclo de auto-limpieza, el exterior de la estufa puede estar muy caliente al tacto. **NO DEJE** a los niños pequeños sin atención cerca de la estufa; podrían quemarse si ellos tocan la superficie caliente de la puerta del horno.

**ATENCION** **NO FORCE** la apertura de la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de seguro automático. Sea cuidadoso *al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza*. Colóquese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir escapar el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún **MUY CALIENTE**.

<u>INSTRUCCIONES</u>	<u>PRESIONE</u>	<u>INDICADOR</u>
----------------------	-----------------	------------------

### Para configurar el control en un ciclo de 3 horas de auto-limpieza que inicie inmediatamente y se apague automáticamente:

1. Asegúrese que el reloj está puesto a tiempo y la puerta está cerrada.
2. Presione **CLEAN** . “**CLEAN**” parpadeará y “**3:00**” **HR** aparecerá en el indicador (Figura 1). El control limpiará automáticamente por un período de 3 horas (ciclo de auto-limpieza pre-establecido). Nota: si desea un ciclo de 2 o 4 horas, presione **2** para 2 horas o presione **4** para 4 horas. Configure el tiempo de limpieza basado en la cantidad de Suciedad; ligera, media y mucha (\*Ver arriba).
3. Presione **START**. “**DOOR LOCKED**” parpadeará, “**CLEAN**” y “**CLn**” permanecerán en el indicador (Figura 2).
4. Tan pronto como el control sea configurado, el motor del seguro de la puerta del horno comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta ha sido asegurada, el icono “**DOOR LOCKED**” dejará de parpadear y permanecerá (Figura 3).

Nota: Espere alrededor de 15 segundos para que el seguro de la puerta del horno, se cierre.

### Cuando el ciclo de Auto-limpieza termina:

1. La hora, “**DOOR LOCKED**” y “**CLEAN**” permanecerán en el indicador (Figura 4).
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante aproximadamente **1 HORA**, y “**DOOR LOCKED**” ya no aparece en el indicador, la puerta puede ser abierta (Figura 5).

### Detener o interrumpir un ciclo de Auto-limpieza:

Si fuera necesario detener o interrumpir un ciclo de Auto-Limpieza debido a humo excesivo o fuego en el horno:

1. Presione **Clear Off**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante aproximadamente **1 HORA**, y “**DOOR LOCKED**” ya no aparece en el indicador, la puerta puede ser abierta. (Figura 5).



Figura 1



2 or

4



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5

## Limpieza del Horno (continuación)



### Para iniciar el Ciclo de Auto-Limpieza con tiempo de Retraso

Los botones **CLEAN** , **START TIME** y la duración del ciclo de limpieza controlan el ciclo de auto-Limpieza con tiempo de Retraso. El contador automático encenderá y apagará el horno en el tiempo que Ud. seleccionó previamente. Asegúrese de revisar INICIAR EL CICLO DE AUTO-LIMPIEZA para los tiempos de limpieza recomendados. NOTA: Si su reloj está configurado en el modo normal de 12 horas, la opción de Ciclo de Auto-limpieza con Tiempo de Retraso nunca podrá ser configurada para iniciar con más de 12 horas de anticipación. Para configurar el control en el modo de 24 horas, vea la página 2.

**!ADVERTENCIA** Durante el ciclo de auto-limpieza, el exterior de la estufa puede estar muy caliente al tacto. NO DEJE a los niños pequeños sin atención cerca de la estufa.

**!ATENCION** NO FORCE la apertura de la puerta del horno. Esto puede dañar el sistema de seguro automático. Sea cuidadoso al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Colóquese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir escapar el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún **MUY CALIENTE**.

#### INSTRUCCIONES

**Para configurar el control para el ciclo de Auto-limpieza para iniciar con tiempo de retraso y apagarse automáticamente:**

**(ejemplo: 3 horas de ciclo de autolimpieza iniciando a las 4:30):**

1. Asegúrese que el reloj está puesto a tiempo y la puerta está cerrada.
2. Presione . **"CLEAN"** parpadeará y **"3:00" HR** aparecerá en el indicador (Figura 1). El control limpiará automáticamente por un período de 3 horas (ciclo de autolimpieza pre-establecido). Nota: si desea un ciclo de 2 o 4 horas, presione para 2 horas o presione para 4 horas. Configure el tiempo de limpieza basado en la cantidad de Suciedad; ligera, media y mucha (\*Ver página anterior).
3. Presione . **"DOOR LOCKED"** parpadeará, **"CLEAN"** y **"CLN"** permanecerán en el indicador (Figura 2).
4. Presione . Intruduzca la hora deseada de inicio usando los botones numerados (Figure 3).
5. Presione . El icono **"CLN"** se apagará; **"DELAY"**, **"DOOR LOCKED"** y **"CLEAN"** permanecerán encendidos (Figura 3).
6. Tan pronto como el control sea configurado, el motor del seguro de la puerta del horno comenzará a cerrarse automáticamente. Una vez que la puerta ha sido asegurada, el icono **"DOOR LOCKED"** dejará de parpadear y permanecerá (Figura 3).
7. El control iniciará el ciclo de auto-limpieza a la hora programada durante el período seleccionado previamente. En ese momento, el icono **"DELAY"** desaparecerá; **"CLN"** Y el icono del horno aparecerán en el indicador (Figura 5).

#### Cuando el ciclo de Auto-limpieza termina:

1. La hora, **"DOOR LOCKED"** y **"CLEAN"** permanecerán en el indicador (Figura 6).
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante aproximadamente **1 HORA**, y **"DOOR LOCKED"** ya no aparece en el indicador, la puerta puede ser abierta. (Figura 7).

#### PRESIONE



#### INDICADOR



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7

# Ajuste de la Temperatura del Horno

**Nota:** Los ajustes de la temperatura del horno hechos con esta opción, no cambiarán la temperatura del ciclo de Auto-limpieza.

La temperatura ha sido pre-configurada en la fábrica. Cuando use el horno por primera vez, asegúrese de seguir las temperaturas y tiempos de la receta. Si Ud. piensa que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, la temperatura en el horno puede ser ajustada. Antes de ajustar, pruebe una receta una configuración de temperatura que sea más alta o más baja que la recomendada. Los resultados del horneado deberán ayudarle a Ud. a decidir qué tan necesario sería un ajuste.

## INSTRUCCIONES

### Para ajustar a una temperatura más alta:

1. Presione  durante 6 segundos (Figura 1).
2. Para aumentar la temperatura utilice los botones numerados para hacer el cambio. (Ejemplo 30°F)   (Figura 2). La temperatura puede ser aumentada en 35°F (17°C).
3. Presione  para aceptar el cambio de temperatura y el indicador volverá a mostrar la hora del día (Figura 3). Presione  para rechazar el cambio si fuera necesario.

## PRESIONE



1:30 00

Figura 1

1:30 30

Figura 2

1:30

Figura 3

### Para ajustar a una temperatura más baja:

1. Presione  durante 6 segundos (Figura 4).
2. Para disminuir la temperatura utilice los botones numerados para hacer el cambio. (Ejemplo -30°F)   y después presione  (Figura 5). La temperatura puede ser disminuida en 35°F (17°C).
3. Presione  para aceptar el cambio de temperatura y el indicador volverá a mostrar la hora del día (Figura 6). Presione  para rechazar el cambio si fuera necesario.



1:30 00

Figura 4

1:30 -30

Figura 5

1:30

Figura 6

---

## Notas