

TVÄRSÄKER

EN

ES





Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

Consulte la última página de este manual para ver la lista completa de proveedores de servicios pos-venta designados por IKEA y los números de teléfono nacionales correspondientes.

Contents

English 3

Español 48

Please record your model and serial numbers below for reference.

Registre su modelo y número de serie a continuación para referencia.

Purchase Date / Fecha de compra /

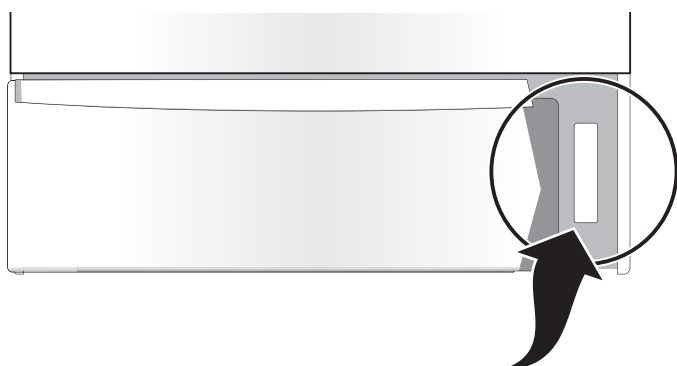
Model Number / Número de modelo /

Serial Number / Número de serie /

i NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Registre su modelo y número de serie a continuación para referencia.



Serial and Model Number Location / Ubicación de la placa de serie

Important Safety Information	3	Oven Controls	21
Cooking Recommendations	10	Care and Cleaning	38
Before Setting Surface Controls	13	Before You Call	43
Setting Surface Controls	17	Warranty	46
Before Setting Oven Controls	20		

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read all instructions before using this appliance.

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

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.

Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

DEFINITIONS

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

WARNING

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

IMPORTANT

Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.

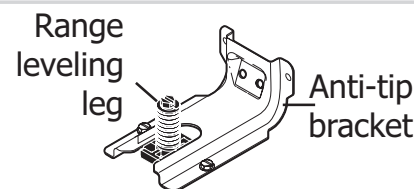
NOTE - Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

WARNING



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms to grasp the rear edge of the range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION **IMPORTANT**

Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance.

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. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.

Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

GROUNDING INSTRUCTIONS **WARNING**

Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

 WARNING

Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, the appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE** WARNING**

Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, 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 appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.

Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.

Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.

Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.

Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

** WARNING**

Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

** CAUTION**

When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.

Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.

Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.

Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

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 touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements 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 are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

⚠ CAUTION

Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR INDUCTION COOKTOP

⚠ CAUTION- Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution using or standing near an induction unit while it is in operation, as the electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It would be advisable to consult your doctor or the pacemaker or similar medical device manufacturer about your particular situation.

Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements. — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

Glazed cooking utensils — Only certain types of cookware are suitable for cooktop service and must be magnetic to work properly on the induction zones. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use to ensure that the cookware is compatible with induction cooking.

Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.

Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency.

Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS

Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

Protective liners—Do not use aluminum foil, aftermarket oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.

Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). 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. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

Placement of oven racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot burner or element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all cookware and utensils before moving the rack.

Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.

Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE**CAUTION**

Before manually cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool. Cleaning a hot appliance can cause burns.

Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.

Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF CLEANING OVENS

CAUTION

Before using self clean, remove the broiler pan, any food, utensils, and cookware from the oven, storage drawer or warming drawer (if equipped). Remove oven racks unless otherwise instructed.

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.

Use the self clean cycle to clean only the parts listed in this manual.

Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self clean cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

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 reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

Important: This appliance has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules (United States) and ICES-001 (Canada). These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

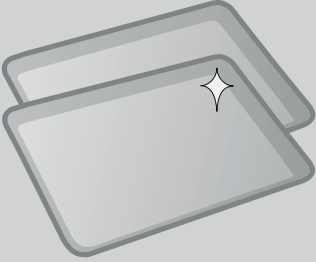
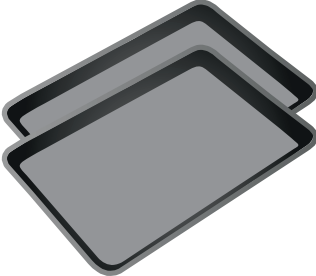
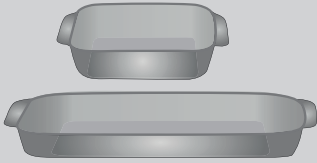
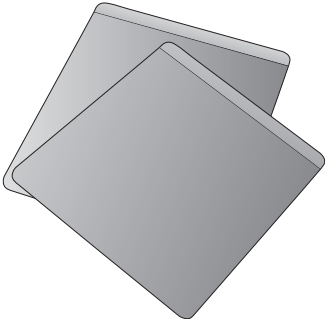
- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase distance between unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

**WARNING**

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit www.P65Warnings.ca.gov

Bakeware

The material of bakeware affects how evenly and quickly it transfers heat from the pan to the food.

Material	Attributes	Recommendation
Shiny metal bakeware 	Shiny, aluminum, and non-coated bakeware is the best for even heating. It is suitable for all baked goods.	Recommended cooking temperatures and times are based on shiny metal bakeware.
Dark metal bakeware 	Dark bakeware cooks hotter than shiny bakeware.	Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using dark bakeware.
Glass bakeware 	Glass bakeware cooks hotter than shiny bakeware. Glass is convenient, as the same piece of bakeware can be used for cooking, serving, and storing food.	Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using glass bakeware.
Insulated bakeware 	Insulated bakeware cooks cooler than shiny bakeware. Insulated bakeware is designed for baking in gas ovens.	Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using glass bakeware.

Cooking Conditions

Conditions in your kitchen can affect the performance of your appliance when cooking food.

Issue	Attributes	Recommendation
Aging cookware	As pans age and become discolored, cooking times may need to be reduced slightly.	If food is too dark or overcooked, use the minimum cook time in the recipe or packaging. If food is too light or undercooked, use the middle to maximum cook time in the recipe or packaging.
High altitude	Air is drier and air pressure is lower. Water boils at a lower temperature, and liquids evaporate faster. Foods may take longer to bake. Doughs may rise faster.	Adjust cooking temperature, cooking time, or recipes as needed. Increase amount of liquid in baking recipes. Increase cook time on cooktop. Cover dishes to reduce evaporation. Increase bake time or oven temperature. Reduce amount of baking soda or baking powder in recipe. Reduce rising time or punch down dough and allow it to rise twice.

Cooking Results

Small adjustments may fix a problem with food not being as done as you like or more done than you like.

Issue	Recommendation
Food too light	Use the middle to maximum cook time recommended on packaging or recipe.
Food too dark	Use the minimum cook time recommended on packaging or recipe.

Cooking Tips

Use these additional tips to get the best results from your appliance.

Action	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "Setting Bake" on page 25 and "Convection Bake" on page 26. When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake and Convection Bake	Convection Bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, see "Convection Bake" on page 26.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

Action	Recommendation
Broiling / Roasting	
Broiling pan	For best results when broiling, use a broil pan with a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters.
Convection Cooking	
Convection attributes	Convection cooking uses a fan to circulate hot air around the oven and food. It browns food more evenly and reduces hot spots in the oven. Convection saves time when using multiple racks or cooking several food items at once.
Convection Bake	Reduce cooking temperature by 25° F (13-14° C) from the recipe unless the recipe is written for convection baking. Preheat the oven for best results.
Convection Roast	Convection roasting is best for meats and does not require preheating for most meats and poultry. Reducing the cooking temperature for convection roast is not recommended. Carefully follow your recipe's temperature and time recommendations, adjusting the cooking time if the recipe does not specify convection roasting time. Since convection roast cooks faster, cook time may be reduced by 25% to 40% depending on food type. You can reduce cook times by 25% from the recommended time of your recipe, and check the food at this time. If needed, continue cooking until the desired doneness is obtained. Use a meat probe if available with your appliance. Meat probes are also available from most grocery and home goods stores. Arrange oven racks so large cuts of meat and poultry are on the lowest rack of the oven. Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.

What is Electromagnetic Induction?

Induction cooking uses electromagnets to create heat in compatible cookware.

Below each cooking zone on an induction cooktop, there is a copper coil. When the cooking zone is turned on, the electricity turns the coil into a type of magnet that heats metal cookware in the cooking zone.

Induction Features

Because heat starts in the cookware instead of the cooktop, induction offers several advantages.

Fast Heating: Cookware will heat up faster than on a conventional electric cooktop. Pay close attention to avoid scorching food when starting to cook. You may need to use a lower setting for cooking food than you are used to.

Precise Control: The heat going into the cookware will change immediately when you change the setting of the cooking zone.

Even Heating: Cookware will typically heat more evenly on an induction cooktop, so you are less likely to have hot or cool spots in the cookware.

Cooler Cooktop: An induction cooktop will be cooler when you remove the cookware than a conventional electric cooktop would be. Because the cooktop doesn't get as hot, you are not as likely to get burned. Spills are also less likely to cook onto the surface, making clean-up easier.

Energy Efficiency: Induction cooking wastes less energy than a conventional cooktop, so it uses less electricity.

Preparation

Before using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass that will make cleaning easier when the cooktop is soiled from cooking and help prevent scratches and abrasions.

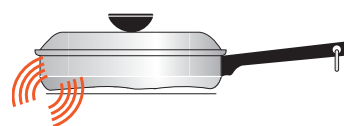
⚠ CAUTION

Although induction cooking zones do not produce heat, **they can become hot from contact with hot cookware.** Burns may occur if a cooking zone or the surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.

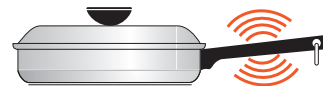
Sounds

The magnetic field over the induction cooking zone may cause cookware to vibrate, creating a buzzing or humming noise. These sounds are not unusual, especially at high settings

Cookware that is not perfectly flat on the bottom may vibrate slightly against the cooktop.



A loose handle may vibrate in its socket.



Multi-material cookware may allow small vibrations in its structure.



Figure 1: Induction sounds

Sounds are less likely to occur with heavier, higher quality cookware.

An induction cooktop may also produce faint clicking sounds from the electronic switches that maintain the desired cooking temperature. You may also hear a fan that cools the electronics inside the cooktop.

i NOTE

Be sure to read detailed instructions for induction cooktop cleaning in the "Care and Cleaning" section and "Before You Call" checklist section.

Using Proper Cookware

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in Figure 2 and Pan sensing-conditions on page 15.

Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see "Figure 2: Testing cookware" on page 14). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the heating element (see Pan sensing conditions on page 15).

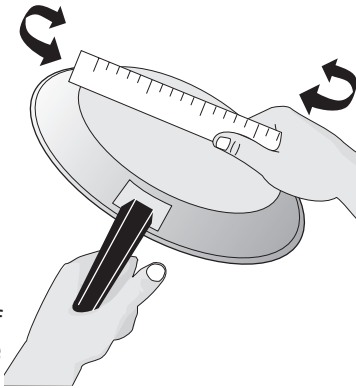


Figure 2: Testing cookware

Cookware Material Types

Cookware material is especially important when using an induction cooktop. The cookware must contain magnetic iron or steel to work on an induction cooktop. Common materials for induction cookware include the following:

- **Stainless Steel** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Durable, easy to clean, and resists staining. Some types of stainless steel will not work on an induction cooktop. Use the magnet test (see "Figure 4: Magnet test") to check stainless steel cookware.
- **Cast Iron** - A slow heat conductor that retains heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on the base material. Porcelain-enamel on a compatible metal will work on an induction cooktop. Use the magnet test to check porcelain-enamel cookware.

The Magnet Test

To see if a piece of cookware will work on your induction cooktop, try to stick a magnet to it.

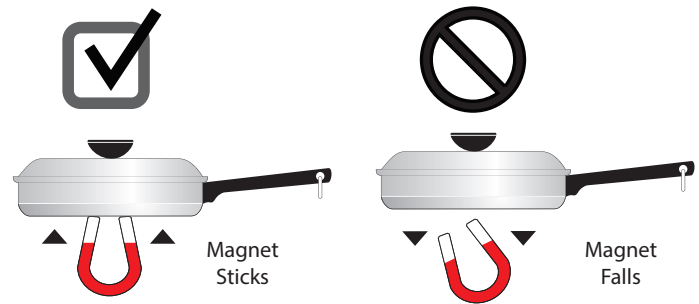


Figure 4: Magnet test

If the magnet clings firmly to the bottom of the cookware, it will work on your induction cooktop. If the magnet clings weakly or not at all, the cookware will not heat up on your induction cooktop.

CAUTION

Proper cookware on an operating induction cooking zone will heat up very quickly. If an empty piece of cookware is left on an operating induction cooking zone, the rapid change in temperature may warp or damage the cookware.

Cookware sold as induction-ready will often have a symbol printed on the bottom by the manufacturer.

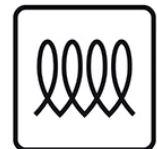


Figure 3: Induction symbol

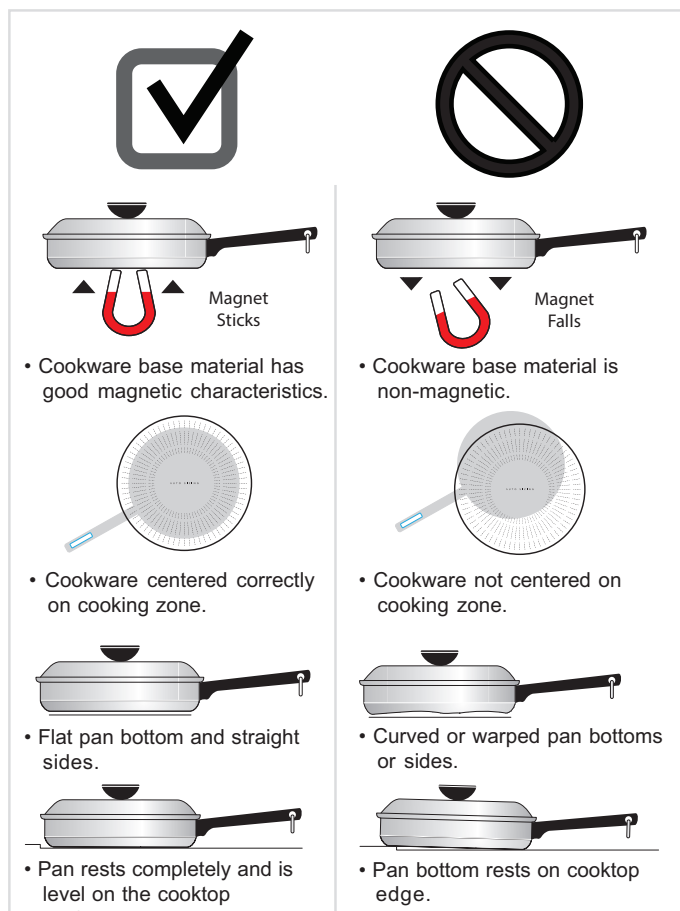
Pan Sensing

Sensors beneath the cooktop surface require that certain cookware conditions be met before an induction cooking zone will operate. If a cooking zone is turned on and conditions are wrong, the setting in the zone display will flash.



Figure 5: Flashing indicator

Pan sensing conditions



Minimum and Maximum Pan Size

Induction cooking zones require pans of proper size in order to activate. The cooktop graphics are guides to minimum and maximum pan size for each cooking zone.

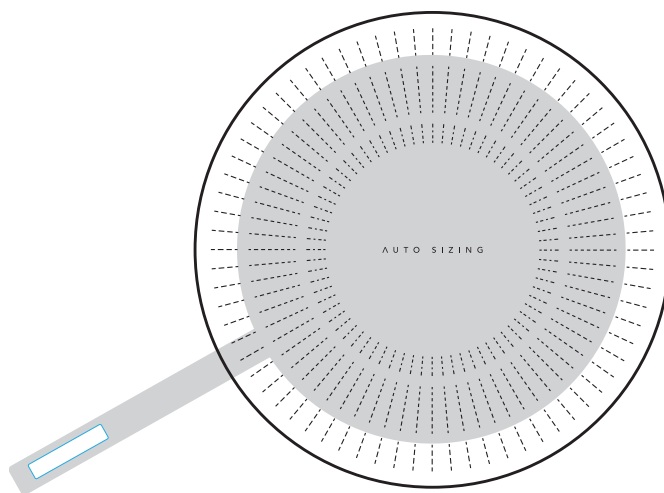


Figure 6: Good cookware size

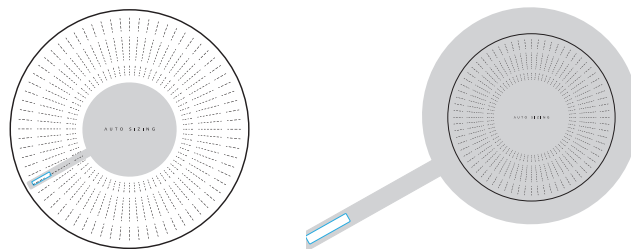


Figure 7: Cookware too small, Cookware too large

The inner ring on each cooking zone indicates the smallest pan size for the zone (Figure 6). If cookware is too small, the display will flash and the pan will not heat. Select a larger pan or use a different cooking zone.

The outer ring on the cooktop graphic indicates the largest pan size for that zone (Figure 7). Do not use pans with bottoms that extend beyond the outer circle of a cooking zone, as doing so may cause food to heat unevenly.

Correcting Pan Sensing Errors

It is recommended that you lower the requested power level setting before correcting a pan sensing error, then reset the zone to the desired power level.

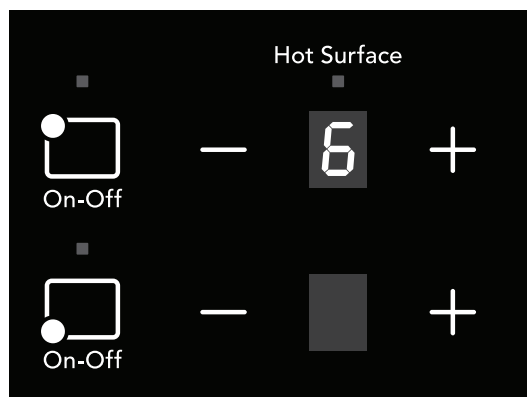
If conditions preventing operation are not corrected, the cooking zone will automatically turn off after two minutes.

Induction Controls

When turned on, an induction cooking zone will not get hot. The induction cooking zone creates heat in the cookware, not in the cooktop. Heat is not created unless there is an iron or steel object on the cooking zone.

Cooking Zone Setting Display

The setting display will show the setting for the cook zone.



If there is no cookware in the cook zone, the setting indicator will flash, and the magnet will not turn on. The indicator will also flash if the cookware in the zone is the wrong size, off-center, or non-magnetic.

Hot Surface Indicator

If the cooking zone becomes hot during cooking, the setting indicator will show a Hot Surface warning when the zone is turned off. This warning will show until the cooking zone cools.

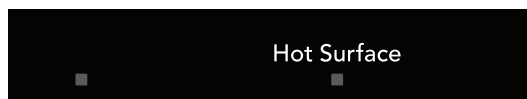


Figure 8: Hot surface indicator

⚠ CAUTION

- Although induction cooking zones do not directly generate heat, **they can become hot from contact with hot cookware.** Burns may occur if a cooking zone or the surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.
- Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrapping on top of the range when it is in use. Heat radiating from cookware could cause these items to melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to hot cookware.
- Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire. If these items melt on the cooktop, they will damage the cooktop.

➡ IMPORTANT

- Do not leave empty cookware on an operating cooking zone. Cookware will heat very quickly and may be damaged or warped if left on the cooking zone empty.
- NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. Incorrect use may damage the cooktop.

Cooktop Display Windows

The range backguard provides a digital window for each of the cooking zones located on the cooktop. Power levels and messages are easily monitored and controlled using the window displays in combination with the corresponding controls.

Available Power Level Settings

The cooktop control will display power levels ranging from **P**, **Hi** to **Lo**. The settings between **9** and **2** decrease and increase in 1.0 increments.

The lowest setting **L** will display just below **2**.

Power Boost Power Level (P)

When setting an induction cooking zone for the highest setting (to the POWER BOOST position), the display will initially show **P** (Power Boost) power level for up to 10 minutes. After 10 minutes, the power boost cooking zone will automatically return to the high **H** setting. The P setting is only available immediately after activating a cooking zone.

ESEC Error Indicator Message (E)

An error message will be displayed (**flashing E**) at power up (or after a power failure) if any of the surface settings were left in the ON positions. If a power failure should occur, set all of the four surface controls to the OFF position. This will reset the surface controls.

Be sure to reset the clock. Once the surface controls have been set to the OFF positions and the clock has been set with the correct time of day, the surface controls should return to normal operation. If the surface controls do not function and the error message remains in any display after following these procedures, contact an authorized servicer for assistance.

Lockout Window Message (-)

The (-) message will appear in all the surface control displays whenever the Lockout or Self-clean feature is active.



Power Boost



High setting



Low setting



Highest number setting



Error message



Simmer setting



Cooktop Lockout

Induction Cooking Zone

To operate an induction cooking zone:

1. Place correctly sized cookware on the cooking zone.
2. Press the On-Off key of the cooking zone until it beeps. A - (dash) will appear in the display.
3. Press the + or - key for the cooking zone until you reach the desired setting (refer to the Recommended Induction zone settings in the table on this page).
4. When cooking is complete, turn the induction cooking zone OFF by pressing its on-off key before removing the cookware.

The cooktop has a sensor to detect cookware in the cooking zone. The cooking zone will not become active without proper cookware in position.

Suggested radiant surface element settings

Start most cooking operations on a higher setting and then adjust to a lower setting to finish cooking.

The suggested settings found in "Table 1: Suggested induction cooking zone settings" are based on cooking with medium-weight stainless steel pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Induction surface cooking zones



NOTE

The cooktop has a sensor to detect cookware in the cooking zone. The cooking zone will not become active without proper cookware in position

Settings	Type of Cooktop
Power boost (P)	Use to start heating pans that contain large amounts of food or to bring large pots of water to boil
High (9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
Medium High (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fry
Medium (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
Medium Low (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (L)	Keep warm, melt

Note:

- The Power Boost (P) setting is only available immediately after activating a cooking zone by pressing the + key. The cooktop will remain in Power Boost for up to 10 minutes. After 10 minutes, the cooking zone will automatically change to the High (H) setting.
- The size and type of utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.
- The Hot Surface indicator light will turn on when heat is detected in a cook zone. The light will remain on until the heated surface area has cooled sufficiently.

Table 1: Suggested induction cooking zone settings

IMPORTANT

Do not leave empty cookware on an operating cooking zone. Cookware will heat very quickly and may be damaged or warped if left on the cooking zone empty.

Moving Cookware on a Smooth Cooktop

Always lift cookware before moving on the ceramic glass smoothtop. Cookware that has a rough or dirty bottom can mark and scratch the ceramic glass surface. Always start with clean cookware.

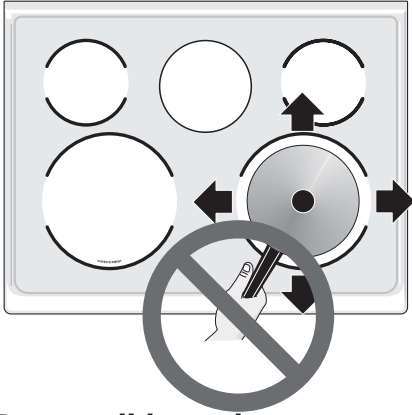


Figure 9: Do not slide cookware on cooktop
Pan Preheat Recommendations

Induction cooking will decrease the amount of time required to preheat a piece of cookware compared to cooking on a radiant or gas cooktop.

- The Hot Surface indicator light will turn on when heat is detected in a cooking zone and will remain on until the cooktop surface has cooled sufficiently.
- If cookware is moved away from the center of an active cooking zone, the cooking zone will become inactive. The setting display will flash until proper cookware is placed in the center of the cooking zone. When cookware is centered on the cooking zone, the zone will resume heating.
- If a cooking zone has no cookware for three minutes, it will automatically shut off.



CAUTION

Although induction cooking zones do not directly generate heat, they can become hot from contact with hot cookware. Burns may occur if a cooking zone or the surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.

Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrapping on top of the range when it is in use. Heat radiating from cookware could cause these items to melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to hot cookware.

Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire. If these items melt on the cooktop, they will damage the cooktop.

Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance.

Check with the USDA (United States Department of Agriculture) Web site and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for canning procedures.

- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner.
- It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops and to center canners on the burner grates.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
- It is best to can small amounts and light loads.
- Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

Oven Vent Location

The oven is vented as shown below. 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. Never close off the openings with aluminium foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

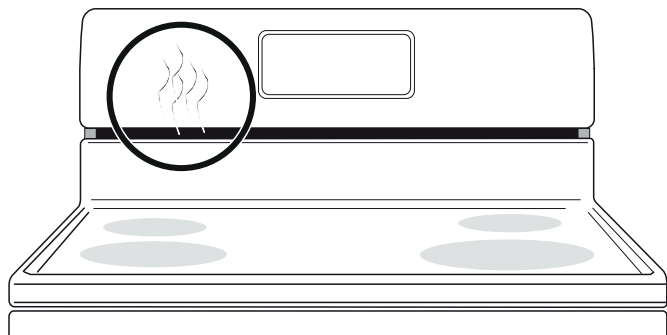
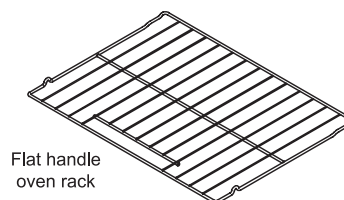


Figure 10: Oven Vent

Types of Oven Rack



Flat handle
oven rack

Figure 11: Oven racks and their use

- **Flat handle oven racks** may be used for all cooking needs and may be placed in any of the oven rack positions.

Removing, Replacing, and Arranging Flat Oven Racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

To **remove** - Pull the oven rack straight forward until it reaches the stop position. Lift up front of oven rack slightly and slide out.

To **replace** - Place the oven rack on the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward slightly and slide the oven rack back into place. Be sure oven racks are level before using.

⚠ WARNING

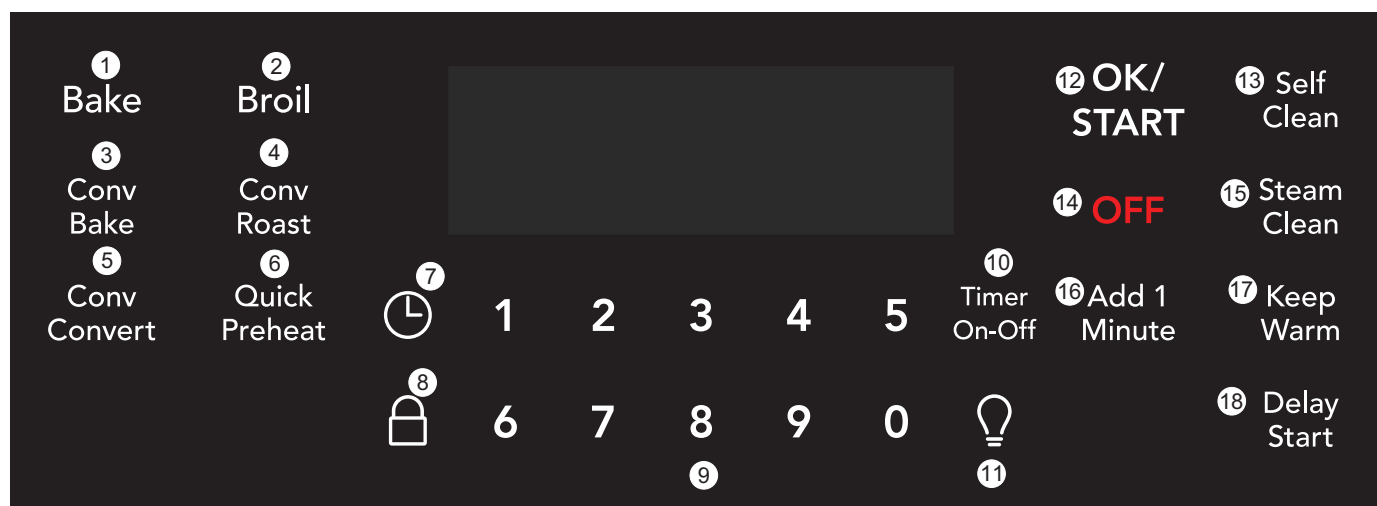
Protective Liners — Do not use aluminum foil or any other material or liners to line the oven bottom, walls, racks or any other part of the range. Doing so will alter the heat distribution, produce poor baking results, and possibly cause permanent damage to the oven interior. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire. During self clean, temperatures in the oven will be hot enough to melt foil.

⚠ CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven exterior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Remove all oven racks before starting a self clean cycle. If oven racks are left inside the oven during a cleaning cycle, the slide ability of the oven racks may be damaged and all of the oven racks will lose their shiny finish.

To prevent possible damage to the oven, do not attempt to close the oven door until all the oven racks are fully positioned back inside the oven cavity.



Oven Control Features

- 1. Bake** - Use to select bake feature.
- 2. Broil** - Use to set Broil feature.
- 3. Conv Bake** - Circulates the oven heat evenly and continuously for faster cooking of some foods.
- 4. Conv Roast** - Uses a convection fan to gently brown meats and poultry and seal in the juices.
- 5. Conv Convert** - Converts standard bake temperatures to convection temperature in convection bake.
- 6. Quick Preheat** - Best used for single rack baking with packaged convenience foods, and foods made from scratch.
- 7. Set Clock** - Use to set the time of day
- 8. Oven Lock** - Use to lock out oven controls.
- 9. 0 through 9 keys** - Use to set temperature and time
- 10. Timer On-Off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function.
- 11. Oven Light** - Use to turn on internal light. Will turn on when the oven door is opened.
- 12. OK/START** - Use to set cooking functions and when setting the clock.
- 13. Self Clean** - Use to set self-clean cycle between 2 and 4 hrs.
- 14. OFF** - Use to turn off all cooking functions.
- 15. Steam Clean** - Use as a time saving method for cleaning light soils.
- 16. Add 1 Minute** - Use to add additional minutes to the timer.
- 17. Keep Warm** - Use to keep cooked foods at serving temperature.
- 18. Delay Start** - Add to Quick Preheat, Bake, Conv Bake, Conv Roast, and Self Clean to program a Delay Start.

Table 2: Minimum and maximum control settings

Feature	Mode	Min Temp/Time	Max Temp/Time
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Quick Pre-heat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Timer	12 Hr. 24 Hr.	1 Min 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Bake Time	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Start Time	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Self Clean		2 hours	4 hours
Steam Clean		30 minutes	

Note: An entry acceptance tone (1beep) will sound each time a key is touched (the oven lock key 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.

Setting the Clock

When the appliance is first plugged in or when the power supply to the appliance has been interrupted, the display will flash 12:00. It is recommended to always set the clock for the correct time of day before using the appliance.

To Set Clock to 1:30:

1. Press .
2. Enter **1 3 0** using numeric keys.
3. Press **OK/START**.

NOTE

The clock cannot be changed when a Bake Time, Self Clean, Delay Start, or cooking feature is active.

Setting Timer

The minute timer allows you to track your cooking times without interfering with the cooking process. The timer may be set from a minimum time of 1 minute to a maximum of 11 hours and 59 minutes.

To set timer for 5 minutes:

1. Press **Timer On-Off**.
2. Enter **5** using numeric keypad.
3. Press **Timer On-Off** to start the timer. When set time ends, **END** will show in the display and the control will sound a beep three times every 30 seconds until Timer On-Off key is pressed.

To cancel the timer when active, press Timer On-Off again

- The timer does not start or stop the cooking process. It serves as an extra minute timer that will beep when the set time has run out. The timer may be used alone or while using any of the other oven functions.
- When timer is set for more than 1 hour it will display hours and minutes until 1 hour remains. When less than 1 hour remains, the display counts down in minutes and seconds. With less than 1 minute remaining, only seconds will display.
- If the timer is active during a cooking process, the timer will show in the display. To view the status of any other active oven function, press the key of the cooking function once and it will appear in the display for a few seconds.

Add 1 Min

Use the Add 1 Min feature to set additional minutes to the timer. Each press of the key will add 1 minute. If Add 1 Min is pressed when the timer is not active, the timer will activate and begin counting down from 1 minute.

To add 2 minutes to the timer:

Press **Add 1 Min** twice.

Setting 12 Hour or 24 Hour display mode

The clock display mode allows you to select 12 hr or 24 hr modes. The factory pre-set clock display mode is 12 hours.

To set 12 hr or 24 hr display mode:

1. Press and hold  for 6 seconds.
2. Press **Self Clean** to toggle between 12 Hr day or 24 Hr day display modes.
3. Press **OK/START** to accept the choice.




Changing between continuous bake or 12-hour energy saving feature

The oven control has a built-in 12-hour energy saving feature that will shut off the oven if the oven is left on for more than 12 hours.

The oven control can be programmed to override this feature for continuous baking.

To change between continuous bake or 12 hour energy saving feature:

1. Press and hold **Timer On-Off** for 6 seconds
2. Press **Self Clean** to toggle between 12 Hour OFF or Stay On feature.
3. Press **OK/START** to accept choice





IMPORTANT

Changing to continuous bake or 12 hour mode does not change how the cooktop controls operate.

Temperature display (Fahrenheit/Celsius)

The electronic oven control is set to display °F when shipped from the factory. The display may be changed to show either °F or °C oven temperatures.

To change temperature display mode from °F to °C or from °C to °F:

1. Press and hold **Broil** for 6 seconds.
2. Once **F (or C)** appears in the display, press Self Clean to toggle between Fahrenheit and Celsius temperature display modes.
3. Press **OK/START** to accept the choice.



NOTE

The oven temperature display cannot be changed during the cooking process or if a delay start has been set or self clean is active

Setting Silent or Audible Control mode

Silent mode allows the oven control to operate without audible tones. The control may be programmed for silent operation and later reset to operate with all the normal audible tones.

To set for silent or audible mode:

1. Press and hold **Delay Start** for 6 seconds.
2. Press the **Self Clean** key to toggle between bEEP On or bEEP OFF.
3. Press **OK/START** to accept the choice.



Setting oven lockout

The control can be programmed to lock the oven door and lockout the oven control keys.

To activate the oven lockout features:

1. Be sure oven door is completely closed.
2. Press and hold the **lock key** for 3 seconds. The motor driven door latch mechanism will begin locking the oven door automatically. Do not open the oven door. Allow about 15 seconds for the oven door to completely lock. Once door is locked, the word **DOOR** with a lock icon will appear in the display.

To cancel the oven lockout feature:

1. Press and hold the **lock key** for 3 seconds. The motor door latch will begin unlocking the oven door automatically. Do not open the oven door. Allow about 15 seconds for the oven door to completely unlock.
2. When the word **DOOR** with a lock icon no longer displays, the oven door may be opened, and the oven control keypad will be available for use.
3. If a control key is pressed when OVEN LOCKOUT is active, the control will triple beep indicating the key action is not available when the OVEN LOCKOUT feature is active.

NOTE

If any control key is pressed with the oven lockout feature active, Loc will appear in the display until the control key is released. But it does not disable the clock, kitchen timer, or the interior oven lights.

Operating oven light

The interior oven light will automatically turn on when the oven door is opened. Press the oven light key located on the control panel to turn the interior oven light on and off whenever the oven door is closed.



The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior. To change the interior oven light, see "Changing the oven light" in the Care & cleaning section.

Quick Preheat

Quick Preheat is available for single rack baking with packaged, convenience foods and foods made from scratch and can be programmed for temperatures between 170°F and 550°F.

Follow the recipe or package directions for food preparation time and temperature. When quick preheat is complete, a reminder tone will sound and food should be placed in the oven.

CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

During quick preheat function, the bake burner will cycle on and off. The convection fan will turn on and stay on until quick preheat is canceled. Depending on your preference for doneness cooking times may vary. Watch food closely.

- Always place food in center of the oven on rack position 4.
- Place the food as shown in Figure 13.
- For best results when baking batter and dough-based items such as cookies and pastries, use convection bake function and place food in oven when the reminder tone sounds signaling the oven is fully preheated.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended bake time.

To set the preheat temperature for 350°F:

1. Arrange the interior oven racks.
2. Press **Quick Preheat. 350** will appear in the display.
3. Press **OK/START**.
4. **350 and PREHEAT** will be displayed while the oven is preheating.
5. Press **OFF** when baking is complete or to cancel the preheat feature.

To change preheat temperature while oven is preheating (ex: changing from 350°F to 425°F):

1. Press **Quick Preheat. 350** will appear in the display.
2. Enter the new preheat temperature. Press **4 2 5**.
3. Press **OK/START. 425** will show in the display.
4. When baking is complete, press **OFF**.

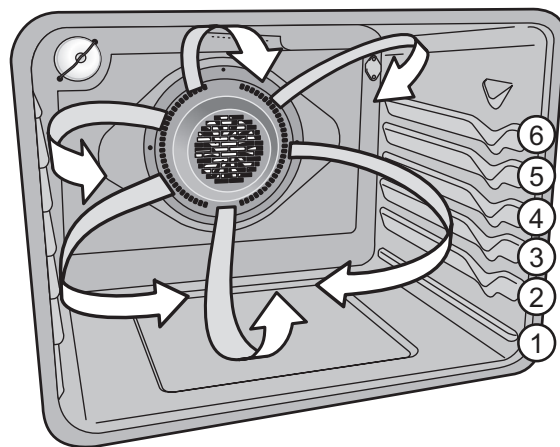


Figure 12: Rack positions

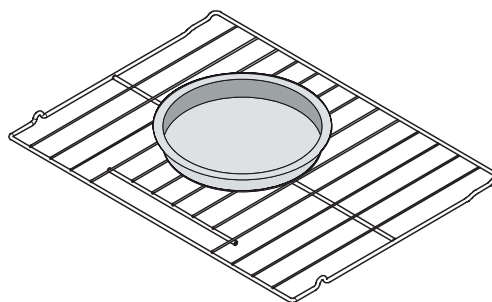


Figure 13: Suggested pan placement

Setting Bake

Bake cooks with heat that rises from the oven bottom. The heat and air circulate naturally in the oven. A reminder tone will sound indicating when the set bake temperature is reached and to place the food in the oven. The convection fan will turn on in preheat and then cycle on and off as needed during baking.

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 288°C). The factory preset automatic bake temperature is 350°F (177°C).

Baking Tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- Bake is the best function to use for baking cakes.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks in positions 3 and 5 and place pans as shown in Figure 14.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits, or muffins use rack position 3.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent over-browning of some foods.
- Dark pans are recommended for pies; shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- Do not leave oven light on while baking.

To set Bake for (default) oven temperature of 350°F:

1. Press **Bake**.
2. **350°** will appear in the display.
3. Press **OK/START**.

To cancel Bake at any time, press OFF.

To change the oven temperature to 425°F when the oven is baking:

1. Press **Bake**.
2. Enter new temperature of **4 2 5** using numeric keys.
3. Press **OK/START**.

To cancel Bake at any time, press OFF.

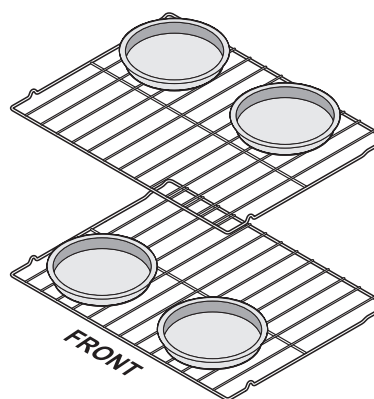
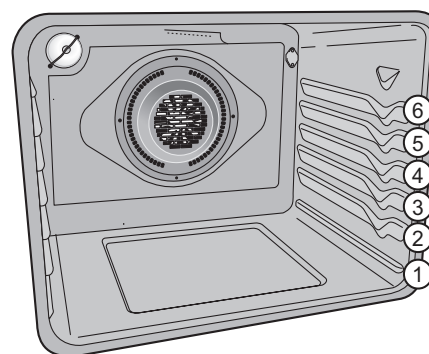


Figure 14: Pan positions for two-rack baking

Convection Bake

Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat uniformly around the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and browning results. Heated air flows around the food from all sides.

Convection bake may be set for any oven temperature between 300°F (148°C) and 550°F (288°C).

Benefits of convection cooking include:

- Multiple rack baking.
- Foods may cook faster, saving time and energy.

Baking Tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- When baking cakes using two oven racks place bakeware in positions 3 and 5 and place bakeware as shown in Figure 16.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits or muffins, use rack position 4.
- Unless the recipe is written for convection cooking, reduce oven temperature 25°F from recipe's recommended oven temperature. Follow the remainder of the recipe's instructions.
- Leave oven light off while baking.

To set convection bake with a default oven set temperature of 350°F:

1. Press **Conv Bake**.
2. **Conv Bake and 350°** will appear in the display.
3. Press **OK/START**. The convection fan will turn on and stay on during the cooking process.

To cancel convection bake at any time, press OFF

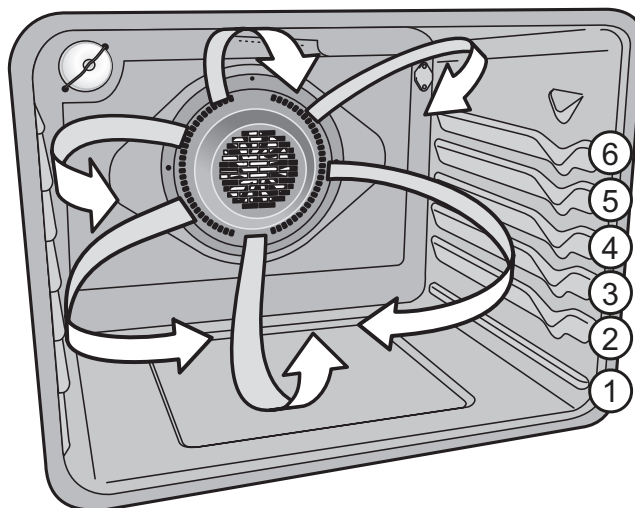


Figure 15: Rack positions

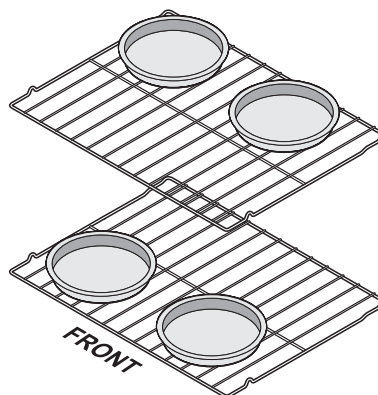


Figure 16: Pan positions for convection baking

Setting Convection Convert

Pressing the Convection Convert key automatically converts the cooking temperature entered for any standard baking recipe to the lower temperature required for convection baking.

To set the oven for convection bake with a standard baking recipe temperature of 400°F:

1. Arrange interior oven racks.
2. Press **Conv Bake**.
3. Press **4 0 0**.
4. Press **Conv Convert**.
5. Press **OK/START**.
6. Place food in the oven.

Important:

- Convection convert may only be used with the Convection Bake function.
- When using convection convert, bake time reductions may vary depending on the oven set temperature.
- If the oven door is opened when any convection function is active, the convection fan will stop rotating until the oven door is closed.
- Do not open the oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase the cooking time necessary for best results.

CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Setting Delay Start

Use the Start Time key to delay the starting time (delayed timed bake). The oven will turn on at a later time and stop automatically after the set bake time ends.

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.

To program oven for a delay start beginning at 5:30, and for baking at 375°F:

1. Press **Bake**. Enter **3 7 5** using numeric keypad.
2. Press **Delay Start**.
3. Enter **5 3 0** using numeric keypad.
4. Press **OK/START** to accept.

The oven will turn on when the delay start time (5:30) is reached.

IMPORTANT

Delay Start may be set using a 24 hr clock. To set clock for 24 Hr operation, See "Setting 12 Hour or 24 Hour display mode" in this section for more information. The Delay Start feature may be used with Convection Bake, Convection Roast, Convection Convert, Bake, and Self Clean functions. Delay Start or Bake Time will not operate with the broil function.

Setting Broil

Use the broil function for foods that require direct exposure to radiant heat and for optimum browning results. Broiling may produce smoke. If smoke is excessive, place food further away from the broil element.

The broil feature preset to 550°F. Broil may be set at any temperature between 400°F (205°C) and 550°F (288°C).

WARNING

Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire.

CAUTION

Always use oven mitts. Oven racks will become very hot which can cause burns.

IMPORTANT

OPEN DOOR BROIL SHUTOFF: If the oven door is left open during Broil for more than 3 minutes an alarm will sound to notify the user to close the oven door. If the door is not closed the oven will turn off within 30 seconds of the open door alarm.

To set broil with the default broil oven temperature of 550°F:

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, preheat oven for 2 minutes before adding food.
2. Press **Broil**. **Broil with oven door closed.**
3. Position bakeware in oven.
4. Press **OK/START**. To adjust the broil temperature, press Broil again and then enter the new temperature using the number keys. Press **OK/START**.
5. Broil on one side until food is browned; turn and broil other side until done to your satisfaction.
6. When finished broiling, press **OFF**.
7. To cancel broil at any time, press **OFF**.

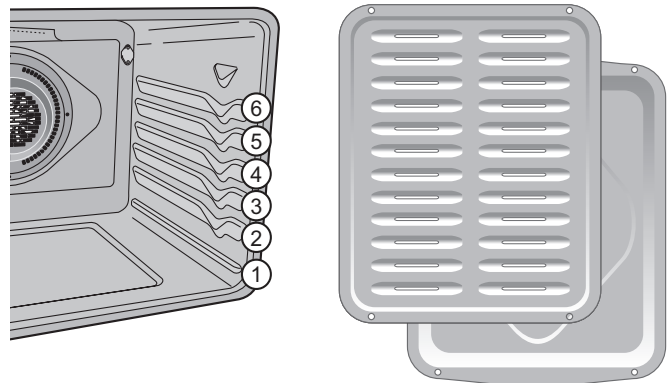


Figure 17: Rack positions; Broil pan and insert.

TABLE 3: RECOMMENDATIONS

Food item	Rack Position	Temp	Cook time in minutes		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	6	(550°F)	5:00	4:00	135°F (57°C)	Rare**
Steak 1" thick	5 or 6	(550°F)	6:00	5:00	145°F (63°C)	Medium-well
Steak 1" thick	5 or 6	(550°F)	7:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4 "thick	5	(550°F)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken - Bone In	4	(400°F)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken Boneless	5	(400°F)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Fish	5	(550°F)	as directed--		170°F (77°C)	Well
Shrimp	4	(550°F)	as directed		170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	4	(550°F)	5:00	5:00	135°F (57°C)	Rare**
Hamburger 1" thick	4	(550°F)	6:00	5:00	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	4	(550°F)	7:00	6:00	170°F (77°C)	Well

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 1985.) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C). All cook times shown are after 2 minutes of preheating.

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 and brown on the outside while staying moist inside.

WARNING

Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire.

CAUTION

Always use oven mitts. Oven racks will become very hot which can cause burns.

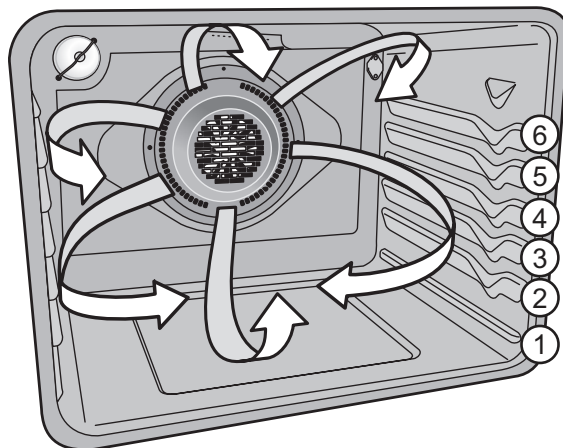
Benefits of Convection Roasting:

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

To set Convection Roast:

1. Place the insert on broiler pan. Place meat (fat side up) on insert.
2. Place prepared food on oven rack and slide into oven.
3. Close the oven door.
4. Press **Conv Roast**.
5. Enter desired temperature using numeric keys.
6. Press **OK/START**.

When cooking is completed or to cancel convection roast press **OFF**.



Convection Roasting tips:

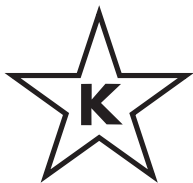
- Preheating for convection roast is not necessary for most meats and poultry.
- Arrange oven racks so large cuts of meat and poultry are on the lowest rack of the oven.
- Smaller roasts and poultry should be cooked using rack position 2 or 3.
- Since convection roast cooks faster, may be able to reduce cook times as much as 25% from the recommended time of your recipe (check the food at this time). Then if needed, increase cook time until the desired doneness is obtained.
- Carefully follow your recipe's temperature and time recommendations or refer to the convection roast recommendations for additional information.
- Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.
- When cooking meats use the broiler pan and insert. The broiler pan will catch grease spills and the insert helps prevent grease splatters.

Meat		Weight	Oven Temperature	Internal Food Temperature	Mins per pound
Beef	Standing Rib Roast	4 to 6 lbs	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rib Eye Roast	4 to 6 lbs	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Tenderloin	2 to 3 lbs	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Poultry	Turkey whole**	12 to 16 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Turkey whole**	16 to 20 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Turkey whole**	20 to 24 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Chicken	3 to 4 lbs	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
Pork	Ham Fresh	4 to 6 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Shoulder blade	4 to 6 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	Loin	3 to 4 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Pre-cooked Ham	5 to 7 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

* 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) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C)

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

Setting the Sabbath Feature (for use on the Jewish Sabbath and Holidays)



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

This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays. Sabbath mode disables all audible tones or visual display changes on the oven control. Bake is the only cooking feature available while in the Sabbath mode. Oven controls are locked during Sabbath mode.

You must first set the Bake feature and temperature(s) needed for the oven and Delay Start options (if needed). 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 canceled. If any of the cooking features are canceled 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 interior oven 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 two presses of the OK/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.

➔ IMPORTANT

Do not attempt to activate any other oven function except Bake while the Sabbath feature is active. The following keys will function correctly when the Sabbath feature is active: 0-9 number keypad, Bake, OK/START, and OFF. ALL OTHER KEYS should not be used once the Sabbath feature is active.

You may change the oven temperature once baking has started. Press Bake, use the numeric keypad to enter the oven temperature change (170°F to 550°F), and press OK/START (for Jewish Holidays only).

Remember that the oven control will no longer provide audible tones or display any further changes when the Sabbath feature is active.

The oven will remain on until canceled and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays.

If a delay start time longer than 11 hours and 59 minutes is desired, set the oven control for the 24 hour day display mode setting. See "Setting 12 Hour or 24 Hour display mode" on page 22 for more information.

To program oven to Bake with default oven temperature of 350°F and activate the Sabbath feature:

1. Be sure the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange oven racks, place bakeware in oven, and close oven door. Press **Bake**.
3. If Delay Start is desired enter the time at this point. See "Setting Delay Start" on page 27 for detailed instructions.
4. Press **OK/START**.
5. Press and hold **Self Clean** and **Steam Clean** simultaneously for about 3 seconds to set the Sabbath feature. Once the feature is set, **SAB** will appear in the display indicating the oven is properly set for the Sabbath feature.



Figure 18: Oven set for Sabbath baking.

⚠ 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.

To turn the oven off and keep the Sabbath feature active:

Press **OFF**.

To turn off the Sabbath feature:

Press and hold both **Self Clean** and **Steam Clean** simultaneously for at least 3 seconds to turn the Sabbath feature off. The control will provide an acceptance tone, and SAb will disappear from the display. The oven is no longer programmed for the Sabbath feature.

Important: If it becomes necessary, the oven can be turned off while keeping the Sabbath mode active by pressing **OFF**.

Note: After pressing **OFF**, the oven will still be in Sabbath mode. To turn off the Sabbath feature follow the steps shown in **To turn off the Sabbath feature** in this column.

What to do during a power failure or power interruption after the Sabbath feature was activated:

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut-off. When power is restored the oven will not turn back on automatically. The oven will remember that it is set for the Sabbath, and the oven display will show the message SF for Sabbath failure.



The food may be safely removed from the oven while still in the Sabbath feature, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance turn OFF the Sabbath feature.

Press and hold both **Self Clean** and **Steam Clean** keys for at least 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath feature off. **SF** will disappear from the display, and the oven may be used with all normal functions.

Keep Warm

Keep Warm should only be used with foods that are already at serving temperatures. Keep warm will keep cooked foods warm and ready for serving for up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the keep warm will shut-off automatically. Keep warm will keep the oven temperature at 170° F (77°C).

To set Keep Warm:

1. If needed, arrange oven racks and place cooked food in oven.
2. Press **Keep Warm**: KEEP WARM will appear in the display. (If no other keys are touched within 25 seconds the request for keep warm will clear.)
3. Press **OK/START**. Keep Warm will automatically turn on and then turn off after 3 hours unless cancelled.

To turn Keep Warm off at any time, press **OFF**.



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.

To add Keep Warm to turn ON after baking 45 minutes with a set temperature of 425°F:

4. Press **Bake Time**.
5. Enter **4 5** using numeric keypad.
6. Press **OK/START**.
7. Press **Bake** and enter **4 2 5** on numeric keypad.
8. Press **OK/START** to accept.
9. Press **Keep Warm**. KEEP WARM will appear in the display.
10. Press **OK/START**. When the bake time is over, Keep Warm will automatically turn ON. The Keep Warm function will automatically turn OFF after 3 hours.

Important note: Keep Warm will maintain the oven temperature at 170° F (77°C) for 3 hours. Keep Warm may be set when finished cooking or may be added to automatically turn on after cooking using bake time.

Self Clean

A self cleaning oven cleans itself with temperatures well above normal cooking temperatures which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

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

CAUTION

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.

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

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 when opening the door after the self cleaning cycle is complete. The oven may still be VERY HOT.

Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will destroy 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).

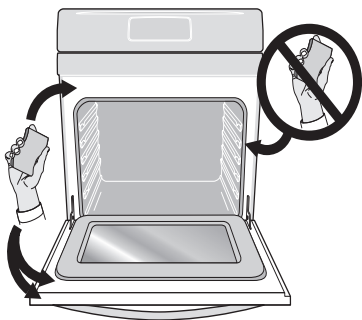


Figure 19: Clean around oven door gasket

→ IMPORTANT

Adhere to the following self clean precautions:

- Do not use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of 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.
- Do not use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- Remove the broiler pan and insert, all utensils, and ANY ALUMINUM FOIL. These items cannot withstand high cleaning temperatures and will melt.
- Completely remove ALL OVEN RACKS and ANY ACCESSORIES. If the oven racks are not removed, they will lose their special coating properties and no longer slide in and out of the oven cavity easily.
- Remove any excessive spills. Any spills on the oven bottom should be wiped-up and removed before starting the self cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- 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 surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- 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. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water. These areas are shown in white.

To set a self clean cycle:

1. Be sure the oven is empty and all oven racks are removed. Remove all items from the oven. Be sure oven door is completely closed.
2. Press **Self Clean**. The default 3 hour clean time will appear in the display. You may accept the 3 hour clean time or choose a different clean duration by entering any time between 2 and 4 hours clean time by entering the time using the numeric keys.
3. Press **OK/START**. The warning to **REMOVE RACKS** will flash in the display to remind you that oven racks should be removed before a self clean.
4. Press **OK/START** to activate self clean.

Important: Do not open the oven door while the lock motor is running or when any locking indicators or displays are showing. The oven door is completely locked in about 15 seconds. Once the oven door has locked, CLEAN will appear in the display indicating self clean has started.

Do not force the oven door open when self-clean is active. This can damage the automatic door-locking system. Use caution when opening the door after self-clean cycle is complete; the oven may still be very hot.

When self clean is finished:

1. CLEAN message will turn off, and Hot will appear in display window.
2. Once the oven has cooled down (about 1 hour) and Hot is no longer displayed, the oven door may be opened.
3. When the oven interior has completely cooled, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

 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

Setting Delay Start Self Clean**To start a delay self clean with default clean time of 3 hours and a start time of 9:00 o'clock:**

Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is empty, and all oven racks are removed. Be sure oven door is completely closed.

1. Press **Self Clean**.
2. Press **Delay Start**.
3. Using numeric keypad, enter **9 0 0**.
4. Press **OK/START** to accept.

If it becomes necessary to stop self clean when active:

Press **OFF**.

If Self Clean has heated the oven to a high temperature, allow enough time for the oven to cool. Before restarting self clean, be sure to read important notes below.

 NOTE

If your clock is set with the (default) 12 hr display mode, the delay start for a self clean can only be programmed to start up to 11 hours and 59 minutes after the time showing in the display (be sure to set the clock to current time before programming a Delay Start).

To set a Delay Start self clean to begin 12 or more hours (maximum is 23 hours and 59 minutes) after the time of setting, be sure to first set the control in the 24 Hr display mode.

If self clean was active and then interrupted by a power failure or cancelled before the oven was thoroughly cleaned, it may be necessary to run another self clean cycle.

If the oven temperature was high enough when self clean was interrupted the oven control may not allow another self clean cycle to be set for up to 4 hours.

Steam Clean

The Steam Clean feature offers a chemical free and time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils. For heavier baked on soils use the Self Clean feature

CAUTION

Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean.

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. The oven may be hot and can cause burns.

Be sure the oven is level and cool before starting Steam Clean. If the oven temperature is above room temperature a triple beep will be heard and the function will not start. Steam Clean produces best results when started with a cool oven

To set a Steam Clean cycle:

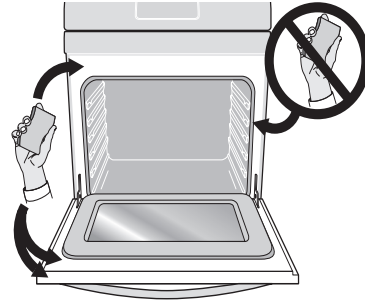
1. Remove all racks and oven accessories.
2. Scrape or wipe loose debris and grease from the oven bottom.
3. Pour 1 cup of tap water onto the oven bottom. Close oven door.



4. Press **Steam Clean**.
5. Press **START**. **St Cn** will appear in the display.
6. The time remaining in the Steam Clean cycle is shown in the display. Do not open the door during this time. If door is open while in Steam Clean (d-O) will appear in the display.
7. When the steam clean cycle is complete an alert will sound and the END message will show in the display. Press off to return to the clock.
8. Take care opening the door when the steam clean is finished. Stand to the side of the oven out of the way of escaping vapor.

9. Wipe oven cavity and bottom. Do not clean oven door gasket. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning cavity.

To cancel Steam Clean at any time press **OFF**



IMPORTANT

- Opening oven door during Steam Clean cycle prevents the water from reaching the temperature needed to clean.
- For best results, clean oven immediately after the cycle is complete. Steam clean works best for soils on the oven bottom.
- Place a paper towel or cloth in front of the oven to capture any water that may spill while wiping out.
- A non abrasive scouring pad, stainless steel sponge, plastic scraper, or eraser style cleaning pad (without cleaner) can be used for difficult soils. Moisten pads with water before use.
- Do not leave the residual water in the oven for any length of time.
- Some condensation or water vapor may appear close to the oven vent. This is normal. The oven gasket may become damp; do not wipe dry.
- Local water sources often contain minerals (hard water). If hard water deposits occur, wipe cavity with a 50/50 solution of water and vinegar or 50/50 solution of lemon juice and water.
- Steam clean cannot be programmed with a delay start.
- If Steam Clean results are not satisfactory, run a Self Clean.

Adjusting Oven Temperatures

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure accurate baking temperatures. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you may adjust the control so the oven cooks hotter or cooler than the oven temperature displayed.

The oven temperature may be increased as much as +35°F (+19°C) or decreased -35°F (-19°C) from the factory calibrated settings.

NOTE

Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven.

These oven thermometers may vary as much as 20 to 40°F degrees from actual temperatures.

To increase or decrease the oven temperature by 20°F:

1. Press and hold **Bake** until the control produces an audible tone (about 6 seconds). The factory offset temperature of 0 (zero) should appear in the display.
2. Enter **2 0** using numeric keypad.
3. To offset the oven by -20°F, press **self clean** to toggle between **+** and **-**.
4. Press **OK/START** to accept change.

IMPORTANT

Oven temperature adjustments will not change the Broil or Self Clean temperatures.

The oven temperature adjustment may be made if your oven control is set to display temperatures in °C (Celsius). Minimum and maximum settings for Celsius range from plus (+)19°C to minus (-) 19°C.

Restoring Factory Default Settings

Your appliance was set with predetermined (default) oven control settings. Over time, users may have made changes to these settings. The following options may have been modified since the appliance was new:

- 12 or 24 hr display mode
- Continuous bake or 12 hour energy savings mode
- Silent or audible control
- Oven temperature display (Fahrenheit or Celsius)
- Oven temperature adjustments (UPO)

CAUTION

ALL of the above user settings will be restored to the factory default settings.

To restore oven control to factory default settings:

Press and hold **7** on numeric keypad until acceptance tone sounds (about 6 seconds).

Press **OK/START**. The control has been reset with the default settings.

Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the difficulty of major cleaning later.

CAUTION

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

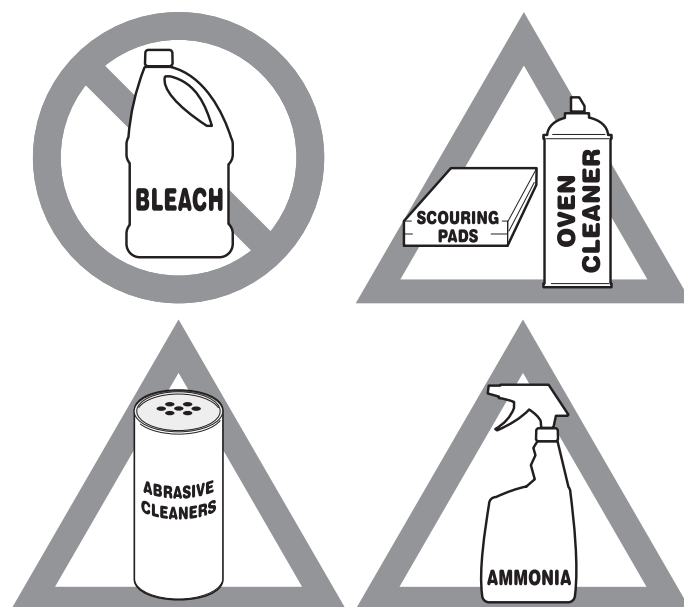


Figure 20: Use cleaners with caution

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted and plastic control knobs Painted body parts Painted decorative trims	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Glass cleaners may be used, but do not apply directly to surface; spray onto cloth and wipe.
Control panel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.
Control knobs	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs: turn to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.
Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.
Smudge Proof™ Stainless Steel Black Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.
Manual clean oven interior	The oven interior is porcelain coated and safe to clean using oven cleaners. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove any oven cleaner or the porcelain may become damaged during future heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray or allow oven cleaner to build up on the oven temperature sensing probe. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
Self-cleaning oven interior	Before setting a self-clean cycle, clean soils from the oven frame, areas outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. "Self Clean" on page 34
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.
Ceramic cooktop	See Cooktop Maintenance in this section.

Aluminum Foil and Utensils

WARNING

Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

Protective Liners — Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

IMPORTANT

Aluminum foil - Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the surface elements under any circumstances.

Aluminum utensils - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If aluminum pans are allowed to boil dry when using the cooktop, not only will the utensil be damaged or destroyed, but it may fuse to or permanently damage the coil or cooktop.

Cooktop Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

Prior to using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. This will make cleaning easier when soiled from cooking. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed immediately after the cooktop has cooled using cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic, or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt build up on the bottom; always use clean cookware.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop; they may cause it to crack.

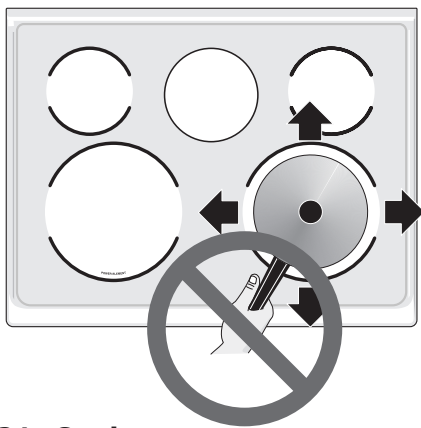


Figure 21: Cooktop care

! CAUTION

- Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.
- If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

Cooktop Cleaning

! CAUTION

Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is cool. The glass surface could be hot from contact with hot cookware, and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

! WARNING

Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

➡ IMPORTANT

Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

For light to moderate soil:

For light to moderate soil: Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the cooktop. Use a clean paper towel to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the towel you use to clean the cooktop for any other purpose.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the soiled area. Rub the soiled area using a non-abrasive cleaning tool, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff the surface clean.

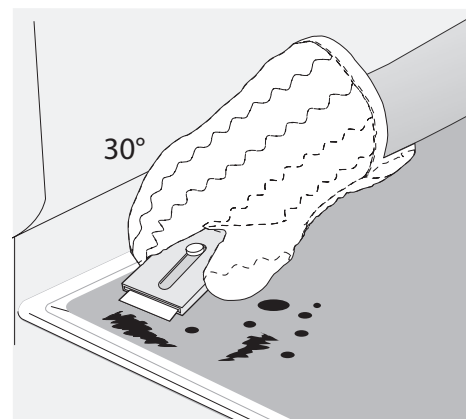


Figure 22: Cooktop cleaning

Removing and Replacing the Oven Door

CAUTION

The door is heavy. To temporarily store it safely, place the door horizontally with the interior side facing down.

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor.
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up (Figure 24 and Figure 25).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges.
4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 26).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 26).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position. Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. The hinge arms must be fully seated into the hinge notches before the oven door can be fully opened. (Figure 26)
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 23).
4. Push the door hinge locks up toward and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figure 24 and Figure 25).
5. Close the oven door.

IMPORTANT

Special door care instructions - The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down. Most oven doors contain glass that can break. Do not close the oven door until all the oven racks are positioned correctly in the cavity. Do not hit the glass with bakeware or any other objects. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

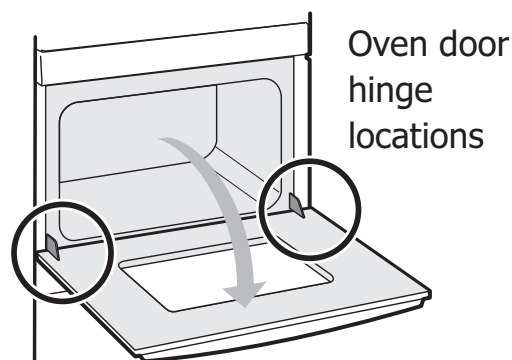


Figure 23: Door hinge location.

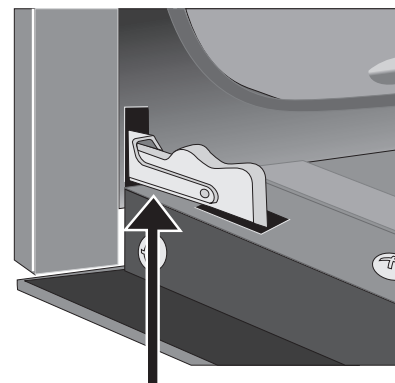


Figure 24: Door hinge locked

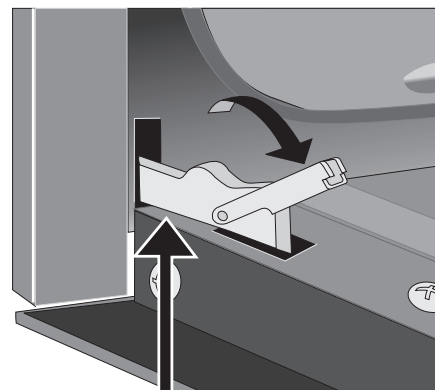


Figure 25: Unlocking door hinge

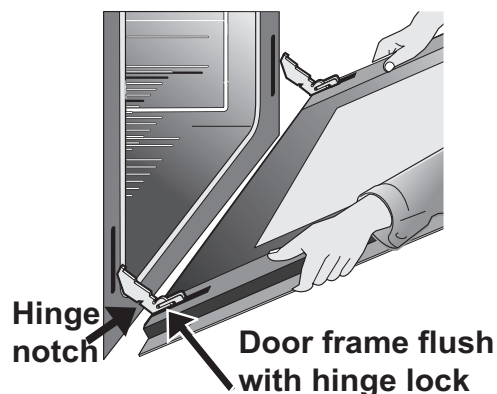


Figure 26: Remove door position

Replacing the Oven Light

CAUTION

Be sure the oven is unplugged and all parts are cool before replacing the oven light.

Replacing the oven interior light bulb:

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use (Figure 27).

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove the interior oven light shield after removing the wire holder by carefully moving the wire to the side of the glass shield. The tension from the wire holds the glass shield in place.
3. Pull the shield straight out. Do not twist or turn.
4. Replace the bulb with a new appliance bulb.
5. Replace the glass oven light shield. Replace wire holder.
6. Turn the power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
7. Be sure to reset the time of day on the clock.

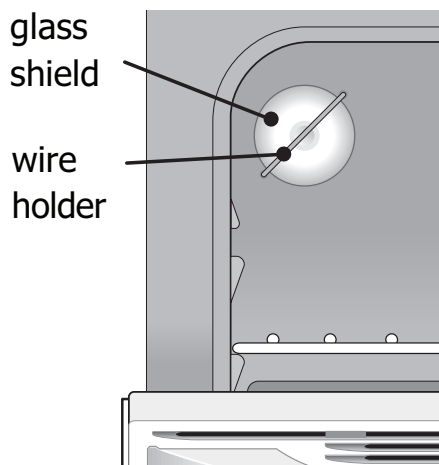


Figure 27: Oven light protected by glass shield

Removing the Storage Drawer

Use the storage drawer for storing cooking utensils. The drawer can be removed to facilitate cleaning under the range. Use care when handling the drawer.

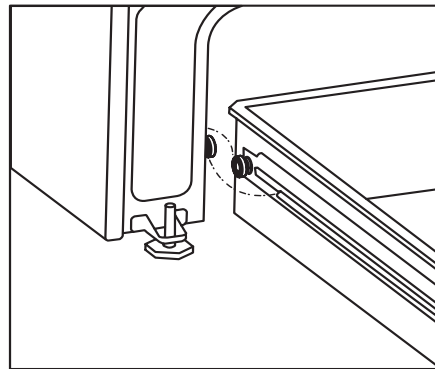


Figure 28: Open storage drawer

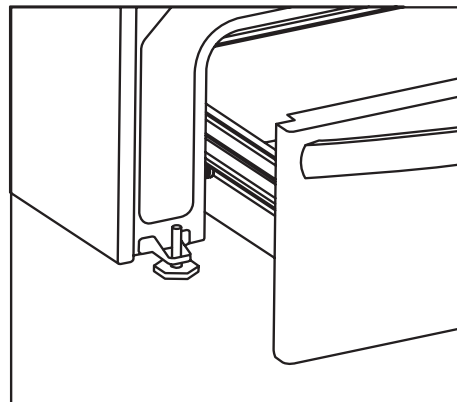
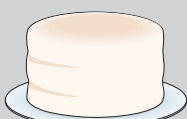


Figure 29: Closed storage drawer

For best cooking results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies, 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 Baking Problems

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated.	Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. Choose pan sizes that will permit at least 2" of air space
Cakes too dark on top or bottom 	Cakes put in oven before oven is preheated. Rack position too high or too low. Oven too hot.	Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. Use proper rack position for baking needs. Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.
Cakes not done in center 	Oven too hot. Incorrect pan size. Pan not centered in oven. Glass cookware slow heat conductor.	Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended. Use pan size suggested in recipe. Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan. Reduce temperature and increase cook time or use shiny bakeware.
Cakes not level. 	Oven not level. Pan too close to oven wall or rack overcrowded. Pan warped. Oven light left on while baking.	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 oven. Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan. Do not use pans that are dented or warped. Do not leave the oven light on while baking.
Foods not done when cooking time is over. 	Oven too cool. Oven overcrowded. Oven door opened too frequently.	Set oven temperature 25°F (13°C) higher than suggested and bake for the recommended time. Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. Open oven door only after the shortest recommended baking time.

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review the following list. It may save you time and expense. Possible solutions are provided with the problem listed

Problem	Cause / Solution
Entire appliance does not operate	Appliance not connected. Make sure power cord is plugged properly into outlet. Check your fuse box or breaker box to make sure the circuit is active. Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
Cooking zone is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Cooking zone does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control knob is turned on for the element needed. Be sure to use the correct cookware material type for induction cooking. Use cookware specifically identified by the manufacturer to use for induction cooking. If you're not sure, use a magnet to test whether the cookware type will work. If a magnet sticks to the bottom of the cookware, the material type is correct for induction cooking. Be sure to read about pan-sensing in the Induction Cooking section and correct any pan-sensing issues in the checklist provided.
Control for the cooking zone does not work.	Incorrect cookware used. See "Using Proper Cookware" on page 14. Cookware is the wrong size or incorrectly positioned in the cooking zone. See "Correcting Pan Sensing Errors" on page 15 More than one control was pressed at a time. Make sure that when you try to configure the control, nothing is touching another control.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. For more information, see "Cooktop Cleaning" on page 40
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Maintenance" on page 40.

Self Clean problems	
Self clean does not work.	Oven control not set properly. See "Self Clean" on page 34.
Oven racks discolored or do not slide easily.	Oven racks left in oven cavity during self clean. Remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Soil not completely removed after self clean.	Self clean was interrupted. Review instructions on "Self Clean" on page 34. Excessive spills on oven bottom. Remove excessive spills before starting self clean. Failure to clean 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. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-cleaning cycle. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.

Oven Problems	
Problem	Cause / Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Adjusting Oven Temperatures" on page 37 if you feel the oven is too hot or too cool.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Setting Broil" on page 28
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" on page 28 Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, press the OFF key on the control panel. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with correct time of day. Try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the OFF key to clear.
Oven portion of appliance does not operate.	The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See "Setting the Clock" on page 22. Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Oven Control Features" starting on page 21 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate." in this checklist.
Convection fan does not rotate.	Oven door is open. The convection fan will turn off if the oven door is opened when convection is active. Close the oven door.

Other Problems	
Appliance is not level.	Be sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range. If the floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. Poor installation. Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level. Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible. Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. See the installation instructions for guidelines specific to your appliance.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the Oven Light" on page 42

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN or TILLREDA in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA "Service Provider" will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. Some exceptions not guaranteed are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault (e.g., repairs, parts, labour and travel) will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or jurisdiction to jurisdiction. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in United States or Canada, or moved to one of the mentioned countries, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the specified country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

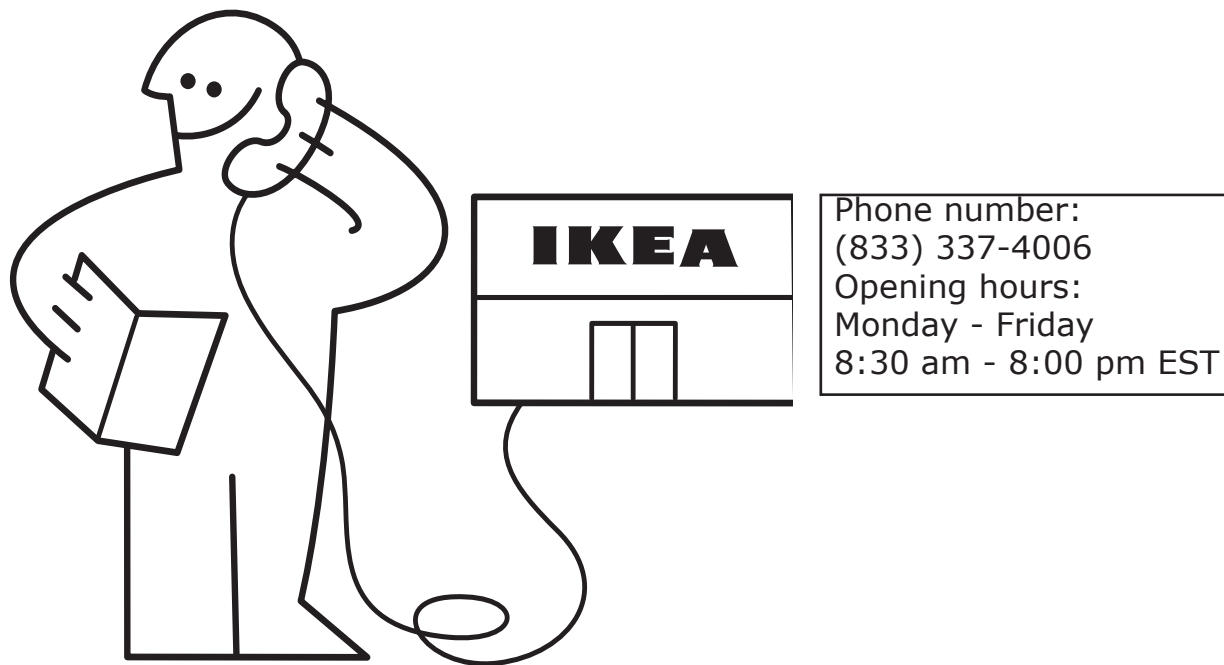
- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for.

Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) placed on the rating plate of your appliance.



Phone number:
(833) 337-4006
Opening hours:
Monday - Friday
8:30 am - 8:00 pm EST

SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Instrucciones de seguridad importantes	48	Controles del horno	66
Recomendaciones de cocina	55	Cuidado y limpieza	83
Establecer controles de superficie	62	Antes de solicitar servicio técnico	88
Antes de configurar los controles del horno	65	GARANTÍA LIMITADA DE IKEA	91

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

Este manual contiene instrucciones y símbolos de seguridad importantes. No pase por alto estos símbolos y siga todas las instrucciones incluidas.

No trate de instalar ni utilizar el electrodoméstico hasta que haya leído todas las medidas de seguridad que recoge este manual. En este manual, los elementos de seguridad se etiquetan con los términos «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN» en función del tipo de riesgo.

Las advertencias y las instrucciones importantes que se recojan en este manual no abarcan todas las posibles situaciones o condiciones que se puedan dar. Es necesario utilizar el sentido común, ser precavido y tener cuidado al instalar, mantener o utilizar el electrodoméstico.

DEFINICIONES

! Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para avisarle de posibles peligros de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que llevan este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

! ADVERTENCIA

Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión grave o la muerte.

! PRECAUCIÓN

Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión leve o moderada.

➔ IMPORTANTE

Este término hace referencia a la instalación, el uso, el mantenimiento o información valiosa que no está relacionada con ningún peligro.

i NOTA

Este término hace referencia a una observación breve e informal, algo escrito que ayuda a recordar algo o que se puede utilizar como referencia en el futuro.

! ADVERTENCIA



Riesgo de volcamiento

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Tornillo nivelador de la estufa



Soporte antivuelco

Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos. Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Si está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPAQUETADO Y LA INSTALACIÓN**➡ IMPORTANTE**

Lea y siga las siguientes instrucciones y medidas a la hora de desempaquear, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaquetado antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempaquear el electrodoméstico. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaquetado. No retire la etiqueta del cableado ni otras indicaciones escritas adheridas al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.

Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté a temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encender el electrodoméstico.

No modifique ni altere la construcción del electrodoméstico a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o los soportes antivuelco u otra pieza del electrodoméstico.

Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA**⚠ ADVERTENCIA**

Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador. En cambio, debe utilizar un cable de extensión o quitar la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Instalación correcta. Debe asegurarse de que un técnico cualificado ha instalado y conectado a tierra correctamente el electrodoméstico. En Estados Unidos, se debe instalar conforme a la norma National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA n.º 54 (última edición), la norma National Electrical Code NFPA n.º 70 (última edición) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. En Canadá, se debe instalar conforme a la norma CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 y estándar CSA C22.1, el Código Canadiense de Electricidad (parte 1, últimas ediciones) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. Realice la instalación siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este electrodoméstico.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de forma segura a una caja de conexiones o a un enchufe eléctrico con el voltaje correcto, los cuales deben estar correctamente polarizados, debidamente puestos a tierra y protegidos por un cortacircuitos de acuerdo con las normas locales.

El consumidor tiene la responsabilidad personal de asegurarse de que un electricista calificado instala la caja de conexiones o la toma adecuada con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener la información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA

Almacenamiento en el electrodoméstico— No deben almacenarse materiales inflamables dentro de un horno o un microondas, cerca de los elementos o quemadores de la superficie o en el cajón de almacenamiento o el cajón de calentar (en su caso). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y paños, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como latas de productos en aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.

No deje a los niños solos y desatendidos
- Los niños deben estar siempre acompañados y atendidos por un adulto cuando haya un electrodoméstico en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan sobre ninguna parte del electrodoméstico, como el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón de calentar o el horno doble inferior.

No guarde artículos que puedan captar la atención de los niños en los armarios que estén por encima del electrodoméstico o en el protector trasero. Podrían subirse en o cerca del electrodoméstico para intentar alcanzarlos, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones graves.

No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre la puerta abierta del horno puede volcar el electrodoméstico, lo que podría resultar en quemaduras graves u otro tipo de lesiones. La puerta del cajón abierta mientras está caliente puede provocar quemaduras.

Pararse, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones del electrodoméstico puede causar lesiones graves y, además, dañar el electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, orificio o pasaje en el fondo del horno o la cubierta y la parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un incendio.

No utilice el horno ni el cajón de calentar (en su caso) como medio de almacenamiento.

Nunca utilice su electrodoméstico como un calefactor para calentar la habitación, ya que esto puede derivar en una posible intoxicación por monóxido de carbono y en el sobrecalentamiento del electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN

No se descuide cuando caliente aceite o grasa. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

No utilice agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

Utilice agarraderas secas. Las agarraderas mojadas o húmedas en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que las agarraderas toquen las áreas calientes de cocción. No use paños ni ningún otro tipo de paño grueso.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión podría hacer que el recipiente explote. Esto podría causar lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice la vestimenta apropiada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice el electrodoméstico. No deje que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

No toque los elementos o quemadores de la superficie, las zonas próximas a estos quemadores o elementos, las superficies dentro del horno ni el cajón de calentar (en su caso). Es posible que estos elementos y quemadores de la superficie estén calientes, aunque parezca que ya se han enfriado. Las áreas cercanas a estos elementos y quemadores de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que paños de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas hasta que se hayan enfriado. Estas zonas pueden corresponderse con la placa, las superficies que dan a la placa, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.

No intente utilizar el electrodoméstico durante un corte de electricidad. Apague el electrodoméstico siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si no se apaga el electrodoméstico y se restaura la energía eléctrica, puede que los elementos eléctricos también se pongan en funcionamiento. Una vez que la electricidad se restablezca, vuelva a programar el reloj y el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE EL USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN**⚠ PRECAUCIÓN**

Las personas con un marcapasos o un dispositivo médico similar deben prestar una atención especial al utilizar o permanecer junto a una unidad de cocción por inducción mientras esté en funcionamiento. Los campos electromagnéticos de la placa pueden afectar al funcionamiento de dichos aparatos médicos. Póngase en contacto con el médico o el fabricante del marcapasos o el dispositivo similar para despejar cualquier duda sobre su caso concreto. about your particular situation.

Debe saber qué perilla o tecla controla cada área de calentamiento superior. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderlo. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.

Los mangos de los utensilios de cocina se deben colocar hacia dentro y se debe procurar no cubrir los elementos superiores adyacentes. — Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y que no se extiendan sobre otros elementos superiores adyacentes.

Utensilios de cocina: solo algunos tipos de utensilios son aptos para la placa y deben de ser magnéticos para poder usarlos adecuadamente en las zonas de inducción. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante a fin de garantizar que la placa es compatible con la cocción de inducción.

Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

Utilice un utensilio del tamaño correcto. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con el tamaño de la unidad superior. El uso de utensilios adecuados en la zona de cocción mejora la eficiencia.

Nunca deje desatendidos los elementos de la superficie. La ebullición excesiva puede provocar humo y derrames de grasa que se pueden prender. Una cazuela que ha hervido hasta quedarse sin agua puede quedarse dañada y puede dañar la placa.

Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LAS PLACAS DE VIDRIO Y CERÁMICA

No limpie ni ponga en marcha una placa rota. Si la placa llegara a romperse, los productos de limpieza o las salpicaduras podrían llegar a penetrar en su interior y provocar un accidente por descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado inmediatamente.

Preste atención al limpiar el vidrio de la placa. Si para limpiar las salpicaduras de una zona de cocción caliente utiliza una esponja o un paño húmedos, tenga cuidado para no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes.

Evite rayar el vidrio de la placa con objetos afilados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

Cubiertas protectoras. No utilice papel de aluminio, cubiertas para hornos ni ningún otro material o dispositivo para cubrir la parte inferior del horno, la parrilla del horno o cualquier otra parte del electrodoméstico. Solo debe utilizar aluminio de la forma recomendada para hornear, como para cubrir los utensilios o los alimentos. Cualquier otro uso de láminas protectoras o papel de aluminio puede ser la causa de descarga eléctrica, fuego o cortocircuito.

Utilice con cuidado la puerta del horno, la puerta inferior del horno inferior o el cajón calentador (en algunos modelos). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.

Colocación de las parrillas del horno. Siempre debe colocar las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno esté caliente, no permita que las agarraderas toquen los elementos o quemadores calientes del horno. Use agarraderas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios antes de desplazar la parrilla.

No use una asadera sin su rejilla interna. Las asaderas y las rejillas permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del gran calor del asador. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

No cocine alimentos en la parte inferior del horno. Siempre cocine con los utensilios adecuados y siempre use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO **PRECAUCIÓN**

Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico se haya enfriado. La limpieza del electrodoméstico en caliente puede causar quemaduras.

Limpie regularmente el electrodoméstico para mantener sin grasa todas las piezas que puedan provocar fuego. No deje que se acumule grasa. La acumulación de grasa en el ventilador puede provocar fuego.

Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.

Debe limpiar con frecuencia las campanas de ventilación. No debe dejar que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA HORNOS CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA **PRECAUCIÓN**

Antes de utilizar la función de autolimpieza, retire todas las asaderas, alimentos, utensilios y accesorios, cajón de almacenamiento o cajón de calentar (en su caso). Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.

No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No use limpiadores para hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos ni revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del electrodoméstico o alrededor de este.

Utilice el ciclo de autolimpieza solo para limpiar las partes que se indican en este manual.

Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

No repare ni cambie ninguna pieza del electrodoméstico que no esté específicamente indicada en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.

Siempre debe ponerse en contacto con su distribuidor, comerciante, agente de servicios o fabricante para consultar problemas o condiciones que no comprenda.

Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico cualificado y un centro de servicio de reparaciones autorizado. Debe saber cómo desconectar la energía eléctrica del electrodoméstico en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

Saque la puerta del horno de cualquier horno que no se utilice, si se va a almacenar o tirar.

No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

Importante: este electrodoméstico se ha sometido a pruebas y ha demostrado cumplir los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la Parte 18 de las normas de la FCC (EE. UU.) e ICES-001 (Canadá). Estos límites se han concebido para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en instalaciones residenciales. Esta unidad utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de conformidad con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se puede garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si esta unidad produce interferencias perjudiciales a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, se recomienda al usuario que trate de corregir la interferencia mediante uno o varios de los siguientes procedimientos:

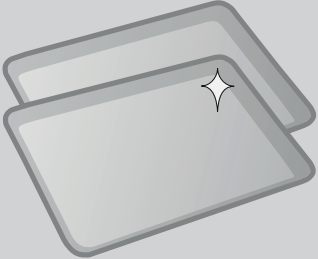
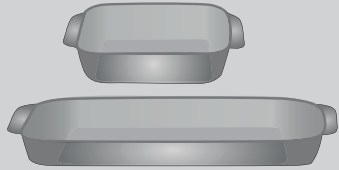
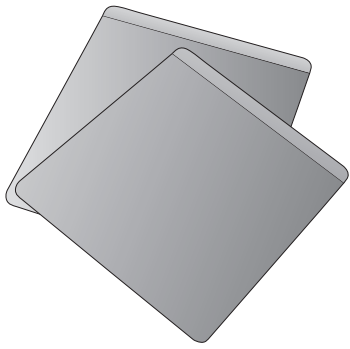
- Reorientar o reubicar las antenas de recepción.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar la unidad a una toma de corriente o un circuito distinto del circuito al que está conectado el receptor.

ADVERTENCIA

Residentes de California: para obtener información sobre el cáncer y el daño reproductivo, visite www.P65Warnings.ca.gov

Utensilios de horneado

El material de los utensilios de horneado afecta la uniformidad y la velocidad en la que transfiere el calor de la asadera a la comida.

Material	Atributos	Recomendación
Utensilios de horneado metálicos brillantes 	Los utensilios de horneado de aluminio brillantes no revestidos son los mejores para lograr un calentamiento uniforme. Son aptos para todos los productos horneados.	Las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados se basan en utensilios de metal brillante.
Utensilios de horneado metálicos opacos 	Los utensilios de horneado metálicos opacos adquieren más temperatura que los utensilios brillantes.	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios opacos.
Utensilios de horneado de vidrio 	Los utensilios de vidrio adquieren más temperatura que los utensilios brillantes. El vidrio es útil, ya que el mismo utensilio se puede utilizar para cocinar, servir y almacenar la comida.	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios de vidrio.
Utensilios de horneado antiadherentes 	Los utensilios de horneado antiadherentes adquieren menos temperatura que los utensilios brillantes. Los utensilios de horneado antiadherentes están diseñados para hornear en hornos a gas.	Aumente la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C) cuando use utensilios antiadherentes.

Condiciones de cocción

Las condiciones de la cocina pueden afectar el desempeño del electrodoméstico cuando cocina.

Condición	Atributos	Recomendación
Utensilios de cocina envejecidos	A medida que las asaderas envejecen y se decoloran, es posible que se deban reducir un poco los tiempos de cocción.	Si la comida está muy oscura o cocida de más, utilice el tiempo de cocción mínimo que se indica en la receta o el paquete. Si la comida está muy clara o falta cocción, utilice el tiempo de cocción medio que se indica en la receta o el paquete.
Altitud grande	El aire es más seco y la presión es más baja. El agua hierve a una temperatura más baja y los líquidos se evaporan más rápido. Es posible que la comida demore más en cocinarse. Es posible que las masas se eleven más rápido.	Ajuste la temperatura de cocción, el tiempo de cocción o las recetas según sea necesario. Aumente la cantidad de líquido de las recetas de horneado. Aumente el tiempo de cocción en la cubierta de cocción. Cubra los platos para reducir la evaporación. Aumente el tiempo de horneado o la temperatura del horno. Reduzca la cantidad de bicarbonato de sodio o polvo de hornear de la receta. Reduzca el tiempo de leudado o golpee la masa para lograr una doble elevación.

Resultados de cocción

Es posible que unos pequeños ajustes solucionen el problema de que la comida quede cruda o pasada de cocción.

Resultado	Recomendación
Comida muy clara	Use el tiempo de cocción medio o máximo recomendado en el paquete o la receta.
Comida muy oscura	Use el tiempo de cocción mínimo recomendado en el paquete o la receta.

Sugerencias de cocción

Use estas sugerencias adicionales para obtener los mejores resultados con su electrodoméstico.

Cocción	Sugerencias
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo "Características de control del horno" que comienza en la Página 66. Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
"Preheat" (precalentamiento)	Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Bake (horneado) u Convection Bake (horneado por convección)	El horneado por convección es la mejor función para hornear con varias parrillas. Para un mejor rendimiento, consulte "Horneado por convección" en la Página 71.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

Cocción	Sugerencias
Broiling (Asado) / (Roasting) Asado a la parrilla	
Asadera	Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa.
Cocción por convección	
Atributos de la convección	La cocción por convección utiliza un ventilador para circular el aire caliente alrededor del horno y la comida. Dora la comida de manera más uniforme y reduce los puntos calientes del horno. La convección ahorra tiempo cuando se utilizan varias parrillas o se cocinan varios alimentos a la vez.
"Convection bake" (Horneado por convección)	Reduzca la temperatura de cocción a 25° F (13-14° C), a menos que la receta sea para horneado por convección. Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno.
"Convection roast" (asado por convección)	El asado por convección es mejor para la carne y no requiere precalentamiento para la mayoría de las carnes y pechugas de ave. No se recomienda reducir la temperatura de cocción para asar por convección. Siga cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y tiempos de la receta y ajuste el tiempo de cocción si la receta no especifica el tiempo de asado por convección. Debido a que el asado por convección cocina más rápido, el tiempo de cocción puede reducirse de un 25 % a un 45 %, según el tipo de alimento. Puede reducir los tiempos de cocción en un 25 % del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). Si es necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado. Utilice la sonda para carne si está disponible con su electrodoméstico. Las sondas para carne también están disponibles en la mayoría de los supermercados y las tiendas de artículos para el hogar. Acomode las parrillas de modo que los cortes de carne grandes queden en la bandeja inferior. No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente.

¿Qué es una inducción electromagnética?

La cocción por inducción utiliza electroimanes para crear calor en utensilios compatibles.

Debajo de cada zona de cocción en una cubierta de cocción por inducción, hay un serpentín de cobre. Cuando la zona de cocción está encendida, la electricidad convierte el serpentín en un tipo de imán que calienta el utensilio metálico en la zona de cocción.

Características de la inducción

Como el calor comienza en el utensilio en lugar de hacerlo en la cubierta de cocción, la inducción ofrece varias ventajas.

Calentamiento rápido: El utensilio se calentará más rápido que en una cubierta de cocción eléctrica convencional. Preste especial atención para evitar quemar los alimentos cuando empiece a cocinar. Es posible que deba usar una configuración más baja para cocinar alimentos de la que solía usar.

Control preciso: El calor que ingresa al utensilio cambiará inmediatamente cuando cambie el ajuste de la zona de cocción.

Calentamiento parejo: El utensilio generalmente se calentará de manera más uniforme en una cubierta de cocción por inducción, por lo que es menos probable que tenga puntos calientes o fríos en el utensilio.

Superficie menos caliente: Una cubierta de cocción por inducción estará más fría cuando retire el utensilio de lo que estaría una cubierta de cocción eléctrica convencional. Como la cubierta de cocción no se calienta tanto, no es muy probable que se queme. Además, es menos frecuente que los derrames se cocinen en la superficie, lo que facilita la limpieza.

Eficiencia energética: La cocción por inducción desperdicia menos energía que una cubierta de cocción convencional, por lo que usa menos electricidad.

Preparación

Antes de usar la cubierta de cocción por primera vez, aplique la crema de limpieza de cubiertas de cerámica (disponible en ferreterías, supermercados y almacenes) en la superficie. Limpie y pule con una toalla de papel limpia. La crema de limpieza para cubiertas de cocción deja una capa protectora en el vidrio que facilitará la limpieza cuando la cubierta de cocción esté sucia por cocinar y ayudará a prevenir rayas y abrasiones.

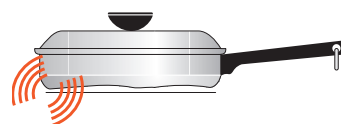
⚠ PRECAUCIÓN

Aunque las zonas de cocción por inducción no producen calor, **pueden calentarse por estar en contacto con utensilios calientes**. Se pueden producir quemaduras si se toca una zona de cocción o el área que se encuentra alrededor antes de que se haya enfriado hasta una temperatura segura.

Sonidos

El campo magnético sobre la zona de cocción por inducción puede hacer que el utensilio vibre, lo que crea un zumbido. Estos sonidos no son inusuales, especialmente en configuraciones altas.

El utensilio que no esté perfectamente plano en la parte inferior puede vibrar ligeramente contra la cubierta de cocción.



Una manija suelta puede vibrar en su casquillo.



Los utensilios de múltiples materiales pueden tener vibraciones en su estructura.



Figure 30: Sonidos de la inducción

Es menos probable que haya sonidos con utensilios más pesados y de mejor calidad.

Una cubierta de cocción por inducción también puede producir sonidos de chasquidos débiles de los interruptores eléctricos que mantienen la temperatura de cocción deseada. También es posible que oiga un ventilador que enfría los componentes electrónicos dentro de la cubierta de cocción.

① NOTA

Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza de cubiertas de cocción por inducción en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección de la lista de control "Antes de solicitar servicio técnico" de esta Guía de uso y cuidado.

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste de calor necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar los utensilios correctos tal como se ilustra en la Figura 31 y la Figura 32.

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figura 30). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figura 32).



Figure 31: Prueba de los utensilios

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio es especialmente importante cuando se usa una cubierta de cocción por inducción. El utensilio debe contener hierro magnético o acero para funcionar sobre una cubierta de cocción por inducción. Los materiales comunes para utensilios de inducción incluyen lo siguiente:

- **Acero inoxidable:** conductor lento del calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas. Algunos tipos de acero inoxidable no funcionarán en una cubierta de cocción por inducción. Use la prueba del imán (vea la "Figure 32: Magnet test") para verificar el utensilio de acero inoxidable.
- **Hierro fundido:** conductor lento del calor que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.
- **Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada en un metal compatible funcionará sobre una cubierta de cocción por inducción. Use la prueba del imán para verificar el utensilio de porcelana esmaltada.

Para ver si un utensilio funcionará sobre su cubierta de cocción por inducción intente adherirle un imán. Si el imán se adhiere firmemente al fondo del utensilio, este funcionará con su cubierta de cocción por inducción.

Los utensilios vendidos como preparados para inducción frecuentemente tendrán un símbolo impreso en la parte inferior por parte del fabricante.

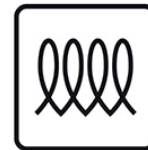


Figure 32: Símbolo de la inducción

La prueba del imán

Para ver si un utensilio funcionará sobre su cubierta de cocción por inducción intente adherirle un imán (vea la Figura 33).



Figure 33: La prueba del imán

Si el imán se adhiere con firmeza al fondo del utensilio, este funcionará con su cubierta de cocción por inducción. Si el imán se adhiere débilmente o no se adhiere al fondo del utensilio, este no calentará su cubierta de cocción por inducción.

⚠ PRECAUCIÓN

El utensilio adecuado sobre una zona de cocción por inducción en funcionamiento se calentará muy rápidamente. Si un utensilio vacío queda sobre una zona de cocción por inducción en funcionamiento, el rápido cambio en la temperatura puede quemar o dañar el utensilio.

Detección de utensilios

Los sensores ubicados debajo de la superficie de la cubierta requieren que se cumplan ciertas condiciones para los utensilios antes de que la zona de cocción pueda funcionar. Si se enciende una zona de cocción y las condiciones no son las correctas, la configuración en la pantalla de la zona destellará.



Figure 34: Indicador intermitente

Tamaño mínimo y máximo del utensilio

Las zonas de cocción por inducción requieren un tamaño adecuado de utensilio para activarse. Los gráficos de la cubierta de cocción son guías para determinar el tamaño mínimo y máximo del utensilio para cada zona de cocción.

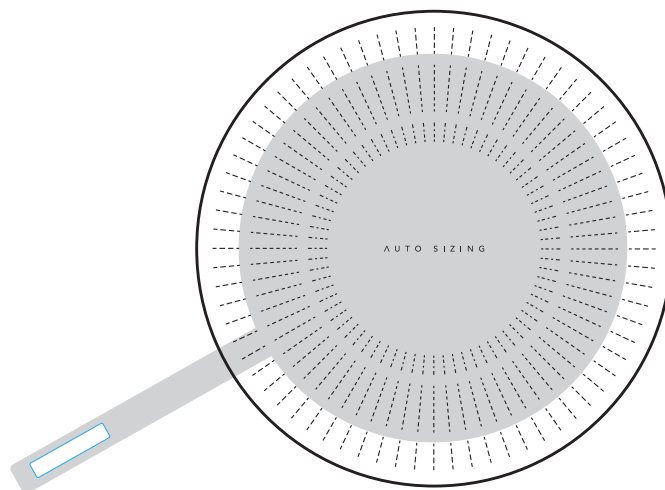


Figure 35: Buen tamaño de los utensilios

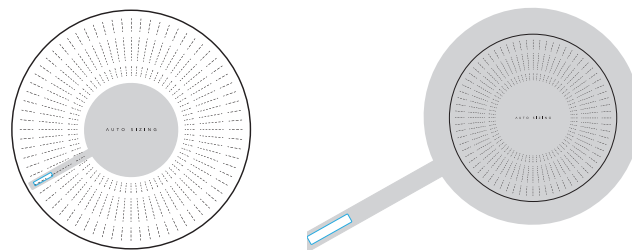


Figure 36: Utensilio demasiado pequeño, utensilio demasiado grande

El anillo interior en cada zona de cocción indica el tamaño de utensilio más pequeño para la zona (Figure 35). Si el utensilio es demasiado pequeño, la pantalla destellará y el utensilio no se calentará. Seleccione un utensilio más grande o use una zona de cocción diferente.

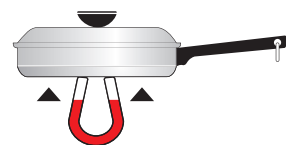
El anillo externo en el gráfico de la cubierta de cocción indica el tamaño de utensilio más grande para esa zona (Figure 36). No use utensilios con las partes inferiores que se extiendan más allá del círculo externo de una zona de cocción, ya que al hacerlo la comida puede calentarse de manera despareja.

Corrección de errores de detección de utensilios

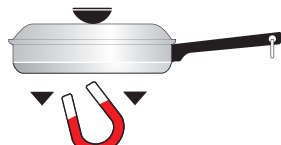
Se recomienda reducir el nivel de potencia seleccionado antes de corregir un error de detección de utensilios; luego, restablecer la zona al nivel de potencia deseado.

Si las condiciones que evitan el funcionamiento no se corrigen, la zona de cocción se desactivará automáticamente después de dos minutos.

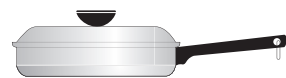
Condiciones de detección de utensilios



Los utensilios de cocina tienen buen magnetismo



Los utensilios de cocina tienen magnético débil



Fondo plano y lados rectos



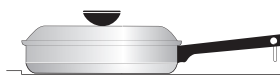
Fondo curvado o deformado



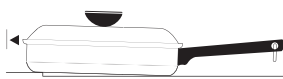
Cumple con el tamaño mínimo recomendado



No cumple con el tamaño mínimo recomendado



La bandeja descansa nivelada en la superficie



Descansa en el borde de la superficie



Pan balanceado



Asa pesada inclina la sartén

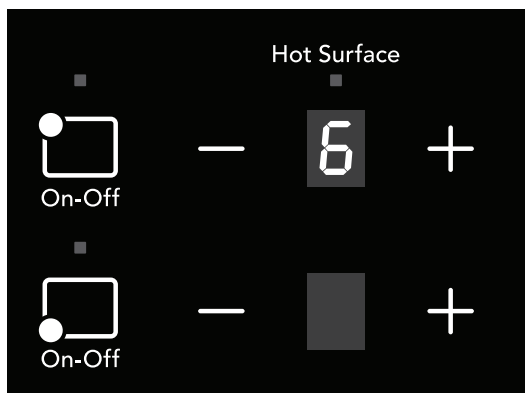
Controles de inducción

Cuando se enciende, una zona de cocción por inducción no se calentará. La zona de cocción por inducción genera calor en los utensilios de cocina, no en la estufa. El calor no se crea a menos que haya un objeto de hierro o acero en la zona de cocción.

Pantalla de ajuste de la zona de cocción

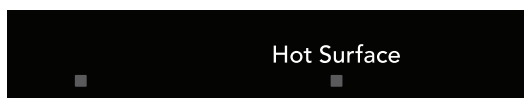
La pantalla de configuración mostrará la configuración de la zona de cocción.

Si no hay utensilios de cocina en la zona de cocción, el indicador de configuración parpadeará y el imán no se encenderá. El indicador también parpadeará si los utensilios de cocina en la zona son del tamaño incorrecto, descentrados o no magnéticos.



Indicador de superficie caliente

Si la zona de cocción se calienta durante la cocción, el indicador de configuración mostrará una advertencia de superficie caliente cuando la zona esté apagada. Esta advertencia se mostrará hasta que la zona de cocción se enfríe.



⚠ PRECAUCION

- Aunque las zonas de cocción por inducción no generan calor directamente, pueden calentarse por el contacto con los utensilios de cocina calientes. Se pueden producir quemaduras si se toca una zona de cocción o el área circundante antes de que se haya enfriado a una temperatura segura.
- No coloque artículos inflamables como saleros y pimenteros de plástico, porta cucharas o envoltorios de plástico encima de la estufa cuando esté en uso. El calor que irradia de los utensilios de cocina puede hacer que estos artículos se derritan o enciendan. Las agaraderas, las toallas o las cucharas de madera pueden incendiarse si se colocan demasiado cerca de los utensilios de cocina calientes.
- No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la estufa. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Si estos elementos se derriten en la estufa, dañarán la estufa.

➡ IMPORTANTE

- No deje utensilios de cocina vacíos en una zona de cocción en funcionamiento. Los utensilios de cocina se calentarán muy rápidamente y pueden dañarse o deformarse si se dejan vacíos en la zona de cocción.
- NUNCA coloque ni coloque un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes al mismo tiempo. El uso incorrecto puede dañar la estufa.

Figure 37: Indicador de superficie caliente

Vitrinas de la estufa

El respaldo de la estufa proporciona una ventana digital para cada una de las zonas de cocción ubicadas en la estufa. Los niveles de potencia y los mensajes se monitorean y controlan fácilmente usando las pantallas en combinación con los controles correspondientes.

Configuraciones de nivel de potencia disponibles

El control de la cubierta mostrará los niveles de potencia que van desde P, Hi a Lo. Los ajustes entre 9 y 2 disminuyen y aumentan en incrementos de 1.0. La configuración más baja L se mostrará justo debajo de 2.

Nivel de potencia de refuerzo de potencia (P)

Al configurar una zona de cocción por inducción para el ajuste más alto (en la posición POWER BOOST), la pantalla mostrará inicialmente el nivel de potencia P (Power Boost) durante hasta 10 minutos. Después de 10 minutos, la zona de cocción de aumento de potencia volverá automáticamente a la configuración de H alta. El ajuste P solo está disponible inmediatamente después de activar una zona de cocción.

Mensaje indicador de error ESEC (E)

Se mostrará un mensaje de error (parpadeando E) al encender (o después de una falla de energía) si alguno de los ajustes de la superficie se dejó en las posiciones de ENCENDIDO. Si ocurriera una falla de energía, coloque los cuatro controles de superficie en la posición de APAGADO. Esto restablecerá los controles de superficie.

Asegúrese de reiniciar el reloj. Una vez que los controles de superficie se han configurado en las posiciones de APAGADO y el reloj se ha configurado con la hora correcta del día, los controles de superficie deben volver a la operación normal. Si los controles de superficie no funcionan y el mensaje de error permanece en cualquier pantalla después de seguir estos procedimientos, comuníquese con un servicio técnico autorizado para obtener ayuda.

Mensaje de ventana de bloqueo (-)

El mensaje (-) aparecerá en todas las pantallas de control de superficie siempre que la función Bloqueo o Autolimpieza esté activa.



Aumento de potencia



Alto



Bajo



Numero mas alto



Mensaje de error



Hervir a fuego lento



Bloqueo de la estufa

Zona de cocción por inducción

Para operar una zona de cocción por inducción:

1. Coloque utensilios de tamaño correcto en la zona de cocción.
2. Presione la tecla de encendido / apagado de la zona de cocción hasta que emita un pitido. A - (guión) aparecerá en la pantalla.
3. Presione la tecla + o - para la zona de cocción hasta que alcance la configuración deseada (consulte la
4. Configuración recomendada de la zona de inducción en la tabla de esta página).

Cuando finalice la cocción, APAGUE la zona de cocción por inducción presionando la tecla de encendido y apagado antes de retirar los utensilios de cocina.

La estufa tiene un sensor para detectar utensilios de cocina en la zona de cocción. La zona de cocción no se convertirá

activo sin utensilios de cocina adecuados en posición.

Configuración sugerida de elementos de superficie radiante

Comience la mayoría de las operaciones de cocción en una configuración más alta y luego ajústela a una configuración más baja para finalizar la cocción.

Las configuraciones sugeridas que se encuentran en la "Tabla 4: Configuraciones sugeridas para la zona de cocción por inducción" se basan en la cocción con sartenes de acero inoxidable de peso medio con tapas. La configuración puede variar cuando se usan otros tipos de sartenes.

Zonas de cocción de superficie de inducción



NOTA

La estufa tiene un sensor para detectar utensilios de cocina en la zona de cocción. La zona de cocción no se activará sin los utensilios de cocina adecuados en posición.

Configuraciones	Usos
Power boost (P)	Úselo para comenzar a calentar sartenes que contienen grandes cantidades de alimentos o para hervir grandes ollas de agua
High (9) Alto	Comience la mayoría de los alimentos, hierva el agua, cocine a la parrilla
Medio Alto (7 - 8)	Continuar un hervor rápido, freír, freír
Medio (5 - 6)	Mantenga un hervor lento, espese salsas y salsas o verduras al vapor
Medio bajo (2 - 4)	Mantenga los alimentos cocinados, escalfados, estofados
Bajo (L)	Mantener caliente, derretir

Nota: El ajuste Power Boost (P) solo está disponible inmediatamente después de activar una zona de cocción presionando la tecla +. La estufa permanecerá en Power Boost por hasta 10 minutos. Después de 10 minutos, la zona de cocción cambiará automáticamente a la configuración Alta (H).

- El tamaño y tipo de utensilio utilizado y la cantidad y tipo de alimentos que se cocinarán influirán en la configuración necesaria para obtener los mejores resultados de cocción.
- La luz indicadora de superficie caliente se encenderá cuando se detecte calor en una zona de cocción. La luz permanecerá encendida hasta que la superficie calentada se haya enfriado lo suficiente.

Table 4: Configuraciones sugeridas para la zona de cocción por inducción

➡ IMPORTANTE

No deje utensilios de cocina vacíos en una zona de cocción en funcionamiento. Los utensilios de cocina se calentarán muy rápidamente y pueden dañarse o deformarse si se dejan vacíos en la zona de cocción.

Mover utensilios de cocina sobre una estufa lisa

Siempre levante los utensilios de cocina antes de mover la superficie lisa de vidrio cerámico. Los utensilios de cocina que tienen un fondo áspero o sucio pueden marcar y rayar la superficie del vidrio cerámico. Siempre comience con utensilios de cocina limpios.

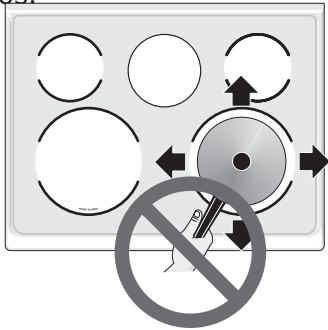


Figure 38: No deslice los utensilios sobre la estufa

Recomendaciones de precalentamiento de la sartén

- La cocción por inducción disminuirá la cantidad de tiempo requerida para precalentar una pieza de utensilios de cocina en comparación con la cocción en una estufa radiante o de gas.
- La luz indicadora de superficie caliente se encenderá cuando se detecte calor en una zona de cocción y permanecerá encendida hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado lo suficiente.
- Si los utensilios de cocina se alejan del centro de una zona de cocción activa, la zona de cocción volverse inactivo. La pantalla de configuración parpadeará hasta que se coloque el utensilio de cocina adecuado en el centro de la zona de cocción. Cuando los utensilios de cocina se centran en la zona de cocción, la zona reanudará el calentamiento.
- Si una zona de cocción no tiene utensilios de cocina durante tres minutos, se apagará automáticamente.

Enlatado casero

Asegúrese de leer y observar todos los puntos siguientes cuando realice el enlatado casero con su electrodoméstico.

Consulte con el sitio web del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) y asegúrese de leer toda la información que tienen disponible, así como seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado.

- Use solo una envasadora de fondo completamente plana sin crestas que se irradian desde el centro inferior al envasar en casa. El calor se distribuye de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana. Use un borde recto para revisar el fondo de la envasadora.
- Asegúrese de que el diámetro de la envasadora no exceda 1 pulgada más allá de las marcas del elemento de superficie o del quemador.
- Se recomienda utilizar envasadores de diámetro más pequeño en las cocinas eléctricas y de vitrocerámica, y centrar los envasadores en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua caliente del grifo para que el agua hierva más rápidamente.
- Use la temperatura más alta cuando hierva el agua por primera vez. Una vez que se alcanza la ebullición, reduzca el calor a la configuración más baja posible para mantener esa ebullición.
- Use recetas probadas y siga las instrucciones cuidadosamente. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de frascos de vidrio para obtener la información más reciente sobre conservas.
- Lo mejor es poder pequeñas cantidades y cargas ligeras.
- No deje baños de agua o recipientes a presión a altas temperaturas durante un período prolongado.



PRECAUCIÓN

Aunque las zonas de cocción por inducción no generan calor directamente, pueden calentarse por el contacto con los utensilios de cocina calientes. Se pueden producir quemaduras si se toca una zona de cocción o el área circundante antes de que se haya enfriado a una temperatura segura.

No coloque artículos inflamables como saleros y pimenteros de plástico, porta cucharas o envoltorios de plástico encima de la estufa cuando esté en uso. El calor que irradia de los utensilios de cocina puede hacer que estos artículos se derritan o enciendan. Las agarraderas, las toallas o las cucharas de madera pueden incendiarse si se colocan demasiado cerca de los utensilios de cocina calientes.

No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la estufa. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Si estos elementos se derriten en la estufa, dañarán la estufa.

Ubicación del respiradero del horno

El horno se ventila como se muestra a continuación. Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de dicho respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno. No cierre nunca las aberturas con láminas de aluminio ni ningún otro material.

Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno. Esto es normal.

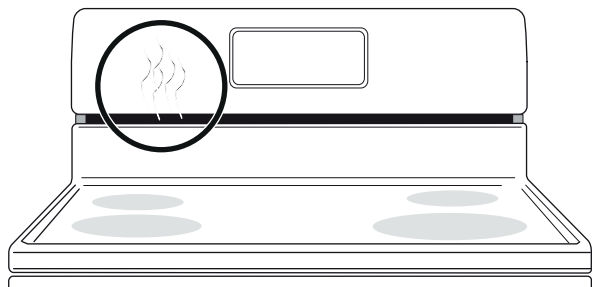


Figure 39: Respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA

Forros protectores: No utilice papel de aluminio u otro material o forros para forrar la parte inferior del horno, las paredes, las parrillas o demás partes del interior de la estufa. Esto alterará la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y posiblemente causará daños permanentes al interior del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre use tomaallas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Para prevenir el posible daño del horno, no intente cerrar la puerta del horno hasta haber colocado todas las parrillas debidamente en su lugar.

Tipos de parrillas del horno

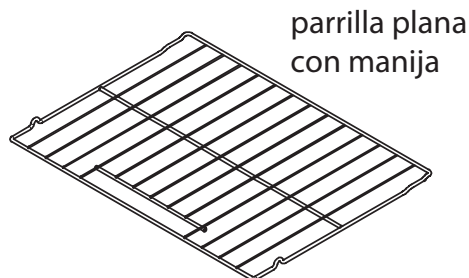


Figure 40: Tipos de parrillas de horno

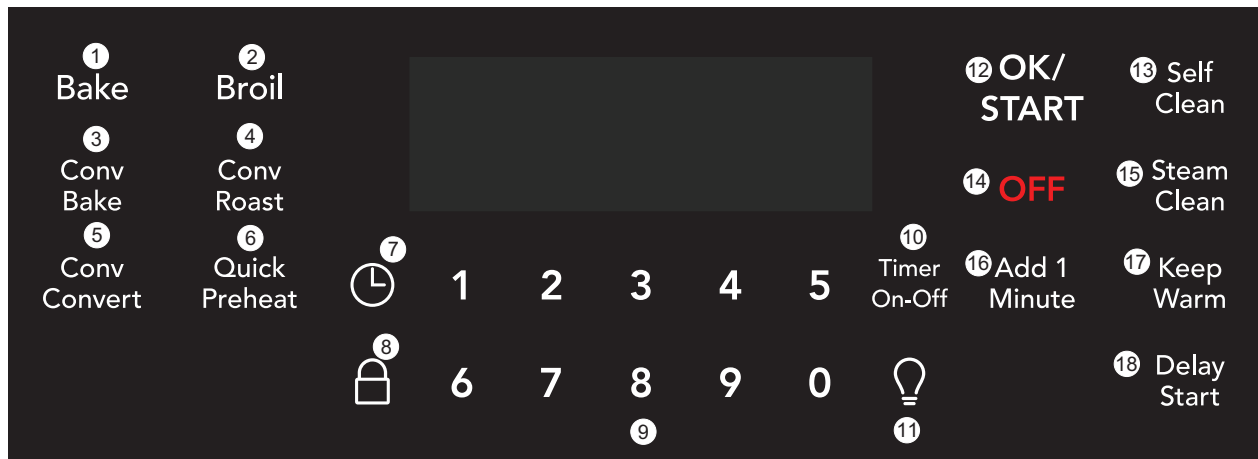
- Las **parrillas planas** pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío.

Extracción de la parrilla: tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Reinstalación de la parrilla: acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.



Características de control del horno

1. Hornear: se usa para seleccionar la función de hornear.
2. Asar a la parrilla: se usa para establecer la función Asar a la parrilla.
3. "Conv Bake" (convección): se usa para programar el horneado por convección.
4. "Conv Roast" (convección): se usa para programar el horneado por el asado por convección.
5. "Convect convert" (conversión a convección): se usa para cambiar una receta normal de horneado a una receta de horneado por convección.
6. "Quick preheat" (precalentamiento rápido): se usa para precalentar el horno antes de hornear.
7. "Set Clock" (Configurar reloj): se utiliza para configurar la hora del día.
8. Puerta bloqueada: el indicador de puerta bloqueada parpadeará cuando la puerta del horno esté bloqueada y desbloqueada, cuando el bloqueo de la puerta del horno esté activo o cuando la función de ciclo de autolimpieza esté activa.
9. Teclas del 0 al 9: se usan para programar temperaturas y tiempos.
10. Temporizador encendido-apagado: se usa para configurar o cancelar el temporizador de minutos. El temporizador de minutos no inicia ni detiene ninguna función de cocción. El encendido y apagado del temporizador se utiliza para configurar la función de horneado continuo.
11. Luz del horno: se usa para encender la luz interna. Se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
12. "OK/START" (encendido): se usa para iniciar la mayoría de las funciones del horno.
13. Autolimpieza: utilice con las teclas de flecha para configurar el ciclo de autolimpieza de 2, 3, o 4 horas.
14. "OFF" (apagado): se usa para anular cualquier función, excepto la hora del día y el contador de minutos.
15. "Steam Clean" (limpieza a vapor): la función de limpieza a vapor ofrece un método que ahorra tiempo para limpiar suciedades leves.
16. "Add a min" (agregar un minuto): se usa para agregar minutos adicionales al temporizador.

17. "Keep warm" (mantener caliente): se usa para mantener a temperatura de servir los alimentos cocinados.
18. "Delay Start" (encendido diferido): agregue a precalentamiento rápido, hornear, (horneado, asado y asado a la parrilla) por convección, conversión a convección y autolimpieza para programar un encendido diferido.

Table 5: Mínimo /maximo Características

Característica	Mode	Tiempo Mínimo / Temperatura	Tiempo Máximo / Temperatura
Hornear		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Convección Hornear y asar		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Asar a la parrilla		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Hornear Rapido ¹		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Ajustando el reloj	12 Hr. 24 Hr.	1 Min 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Configurar reloj	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Temporizador encendido	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Apagado	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Autolimpieza		2 hours	4 hours
Limpia a vapor		30 minutos	

Nota: Se escuchará un tono de aceptación de entrada (1 pitido) cada vez que se toque una tecla (la tecla de bloqueo del horno se retrasa 3 segundos). Sonará un tono de error de entrada (3 pitidos cortos) si la entrada de la temperatura o el tiempo está por debajo del mínimo o por encima de la configuración máxima de la función.

Configurar el reloj

Cuando el aparato se enchufa por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación del aparato, la pantalla parpadeará a las 12:00. Se recomienda configurar siempre el reloj a la hora correcta del día antes de usar el aparato.

Para ajustar el reloj a la 1:30:

Oprima la tecla  (ajustar el reloj).

Programe "1 3 0" usando las teclas numéricas.

Oprima la tecla "OK/START" (encendido).

NOTA

El reloj no se puede cambiar cuando está activada una función de horneado, autolimpieza, inicio diferido o cocción.

Temporizador de ajuste

El temporizador de minutos le permite rastrear sus tiempos de cocción sin interferir con el proceso de cocción. El temporizador se puede configurar desde un tiempo mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 11 horas y 59 minutos.

Para configurar el temporizador durante 5 minutos:

1. Presione Timer On-Off.
2. Ingrese 5 usando el teclado numérico.
3. Presione Timer On-Off para iniciar el temporizador. Cuando finaliza el tiempo establecido, se mostrará END en la pantalla y el control emitirá un pitido tres veces cada 30 segundos hasta que se presione la tecla Timer On-Off.

Para cancelar el temporizador cuando está activo, presione Timer On-Off nuevamente

- El temporizador no inicia ni detiene el proceso de cocción. Sirve como un temporizador de minutos adicionales que emitirá un pitido cuando se acabe el tiempo establecido. El temporizador se puede usar solo o mientras se usa cualquiera de las otras funciones del horno.
- Cuando el temporizador está configurado para más de 1 hora, mostrará horas y minutos hasta que quede 1 hora. Cuando queda menos de 1 hora, la pantalla cuenta atrás en minutos y segundos. Con menos de 1 minuto restante, solo se mostrarán los segundos.
- Si el temporizador está activo durante un proceso de cocción, se mostrará en la pantalla. Para ver el estado de cualquier otra función activa del horno, presione la tecla de la función de cocción una vez y aparecerá en la pantalla durante unos segundos.

Añadir 1 min

Use la función Agregar 1 minuto para configurar minutos adicionales para el temporizador. Cada vez que presione la tecla se agregará 1 minuto. Si se presiona Agregar 1 Min cuando el temporizador no está activo, el temporizador se activará y comenzará la cuenta regresiva desde 1 minuto.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

Presione **Agregar 1 min dos veces**.

Configuración del modo de visualización de 12 horas o 24 horas

El modo de visualización del reloj le permite seleccionar modos de 12 h o 24 h. El modo de visualización del reloj preestablecido de fábrica es de 12 horas.

Para configurar el modo de visualización de 12 horas o 24 horas:

1. Mantenga presionado durante 6 segundos.
2. Presione Self Clean para alternar entre los modos de visualización de 12 horas o de 24 horas.
3. Presione OK / START para aceptar la opción.




Cambio horneado continuo o función de ahorro de energía de 12 horas

El control del horno tiene una función integrada de ahorro de energía de 12 horas que apagará el horno si se deja encendido por más de 12 horas.

El control del horno se puede programar para anular esta función para una cocción continua.

Para cambiar entre horneado continuo o función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Mantenga presionado el temporizador de encendido / apagado durante 6 segundos
2. Presione **Autolimpieza** para alternar entre la función APAGADO de 12 horas o la función Permanecer encendido.
3. Presione **OK / START** para aceptar la opción




Visualización de la temperatura (Fahrenheit Celsius)

El control del horno está configurado para operar en Fahrenheit (° F) en la fábrica. El horno se puede programar para cualquier temperatura de 170 ° F a 550 ° F (77 ° C a 288 ° C).

Para cambiar la temperatura a Celsius (° C) o de ° C a ° F:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asar a la parrilla) durante 6 segundos. Una vez que "F" (o "C") aparezca en pantalla, oprima "Self Clean" (autolimpieza) para cambiar el formato entre grados Fahrenheit y Celsius.
2. Oprima **"OK/START"** (encendido) para aceptar la opción.



NOTA

La pantalla de temperatura del horno no se puede cambiar durante el proceso de cocción o si se ha configurado un inicio diferido o si la auto limpieza está activa

Establecer un panel de control silencioso

1. Al seleccionar una función, se escucha un tono audible cada vez que se presiona una tecla. Si lo desea, el control puede programarse para funcionamiento silencioso.
2. Para configurar los controles para una operación silenciosa:
3. Mantenga presionado el tiempo de inicio durante 3 segundos. Cuando el control emita un pitido, suelte la tecla.
4. Los controles ahora están configurados para operación silenciosa.
5. Para volver a la operación no silenciosa:
6. Presione y sostenga Delay Start nuevamente durante 3 segundos hasta que el control emita un pitido y suelte la tecla.
7. El control ahora está configurado para una operación audible.



Ajuste del bloqueo del horno

El control se puede programar para bloquear la puerta del horno y bloquear las teclas de control del horno.

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Mantenga presionada la tecla de bloqueo durante 3 segundos. El mecanismo de cierre de la puerta accionado por motor comenzará a bloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere unos 15 segundos para que la puerta del horno se bloquee por completo. Una vez que la puerta está bloqueada, la palabra PUERTA con un icono de candado aparecerá en la pantalla.

Para cancelar la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga presionada la tecla de bloqueo durante 3 segundos. El pestillo de la puerta del motor comenzará a desbloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere unos 15 segundos para que la puerta del horno se desbloquee por completo.
2. Cuando la palabra PUERTA con el icono de un candado ya no aparece, la puerta del horno puede abrirse y el teclado de control del horno estará disponible para su uso.
3. Si se presiona una tecla de control cuando OVEN LOCKOUT está activo, el control emitirá un pitido triple, lo que indica que la acción de la tecla no está disponible cuando la función OVEN LOCKOUT está activa.

NOTA

Si se presiona cualquier tecla de control con la función de bloqueo del horno activa, Loc aparecerá en la pantalla hasta que se suelte la tecla de control. Pero no desactiva el reloj, el temporizador de la cocina ni las luces interiores del horno.

Luz de funcionamiento del horno

La luz interior del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta del horno. Presione la tecla de luz del horno ubicada en el panel de control para encender y apagar la luz interior del horno siempre que la puerta del horno esté cerrada.



La luz interior del horno está ubicada en la pared posterior superior izquierda del interior del horno. Para cambiar la luz interior del horno, consulte "Cambio de la luz del horno" en la sección Cuidado y limpieza.

Pre calentamiento rápido

El pre calentamiento rápido está disponible para hornear en una sola parrilla con alimentos envasados y convenientes y alimentos hechos desde cero y puede programarse para temperaturas entre 170 ° F y 550 ° F.

Siga la receta o las instrucciones del paquete para el tiempo y la temperatura de preparación de alimentos. Cuando se complete el pre calentamiento rápido, sonará un tono recordatorio y los alimentos deben colocarse en el horno.

PRECAUCION

Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando use el horno. Al cocinar el interior del horno, las parrillas del horno y la estufa se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Durante la función de pre calentamiento rápido, el quemador de hornear se encenderá y apagará. El ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido hasta que se cancele el pre calentamiento rápido.

- Dependiendo de su preferencia por el tiempo de cocción puede variar. Mira la comida de cerca.
- Coloque siempre los alimentos en el centro del horno en la posición de la parrilla 4.
- Coloque la comida como se muestra en la Figura 44.
- Para obtener mejores resultados al hornear rebozados y productos a base de masa, como galletas y pasteles, use la función de horneado por convección y coloque los alimentos en el horno cuando suene el tono de aviso que indica que el horno está completamente pre calentado.
- Es posible que sea necesario retirar los alimentos antes de tiempo y deben verificarse al tiempo mínimo de cocción recomendado.

Para configurar la temperatura de pre calentamiento a 350 ° F:

1. Organice las parrillas interiores del horno.
2. Presione Pre calentamiento rápido. 350 aparecerá en la pantalla.
3. Presione OK / START.
4. 350 y PREHEAT se mostrarán mientras el horno se está pre calentando.
5. Presione OFF cuando se complete el horneado o para cancelar la función de pre calentamiento.

Para cambiar la temperatura de pre calentamiento mientras el horno está pre calentando (p. Ej. : cambiar de 350 ° F a 425 ° F):

1. Presione Pre calentamiento rápido. 350 aparecerá en la pantalla.
2. Ingrese la nueva temperatura de pre calentamiento. Presione 4 2 5.
3. Presione OK / START. 425 se mostrará en la pantalla.
4. Cuando termine de hornear, presione OFF.

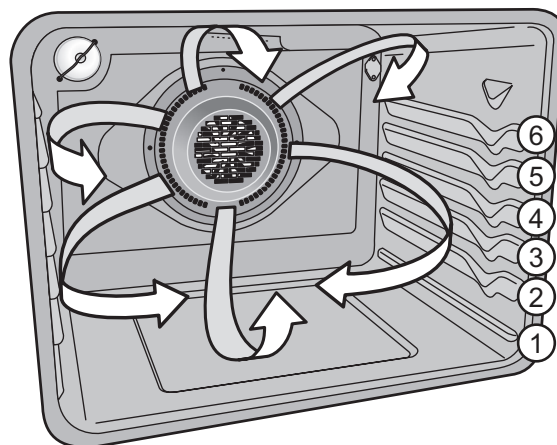


Figure 43: Posiciones de estantería

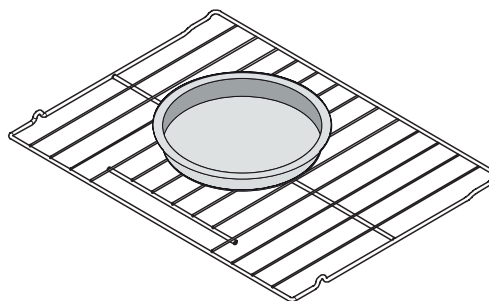


Figure 44: Colocación de sartén sugerida

Poner hornear

Hornear cocina con calor que se eleva desde el fondo del horno. El calor y el aire circulan naturalmente en el horno. Sonará un tono recordatorio que indica cuándo se alcanza la temperatura de horneado establecida y para colocar la comida en el horno. El ventilador de convección se encenderá en el precalentamiento y luego se encenderá y apagará según sea necesario durante la cocción.

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura de 170 ° F a 550 ° F (77 ° C a 288 ° C). La temperatura de horneado automático preestablecida de fábrica es 350 ° F (177 ° C).

Consejos para hornear

- Precaliente completamente el horno antes de hornear artículos como galletas, pasteles, galletas y panes.
- Use la función de horneado por convección para obtener mejores resultados al hornear galletas en varias parrillas.
- Hornear es la mejor función para hornear pasteles.
- Para obtener mejores resultados al hornear pasteles de capa con dos parrillas para horno, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 y coloque las bandejas como se muestra en la Figura 45.
- Cuando use una rejilla para hornear galletas, pasteles, galletas o muffins, use la posición de rejilla 3.
- Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para una circulación de aire adecuada.
- Los utensilios para hornear oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios para hornear brillantes, lo que da como resultado alimentos oscuros o con exceso de color. Puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar el sobreexplosión de algunos alimentos.
- Las sartenes oscuras se recomiendan para pasteles; Se recomiendan sartenes brillantes para pasteles, galletas y magdalenas.
- No abra la puerta del horno con frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura en el horno y puede aumentar el tiempo de cocción.
- No deje la luz del horno encendida mientras hornea.

Para configurar Hornear para una temperatura del horno (predeterminada) de 350 ° F:

1. Presione hornear.
2. 350 ° aparecerá en la pantalla.
3. Presione OK / START.
4. Para cancelar Bake en cualquier momento, presione OFF.

Para cambiar la temperatura del horno a 425 ° F cuando el horno está horneando:

1. Presione hornear.
2. Ingrese la nueva temperatura de 4 2 5 con las teclas numéricas.
3. Presione OK / START.
4. Para cancelar Bake en cualquier momento, presione OFF.

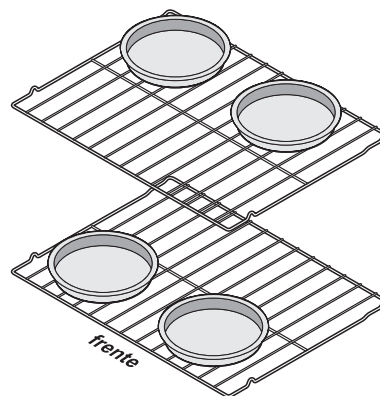
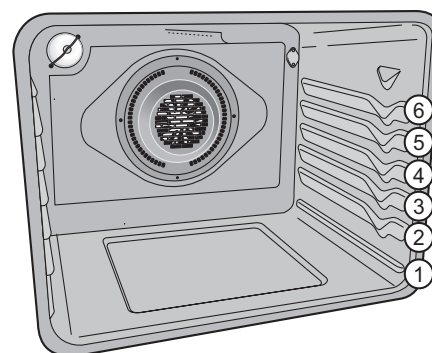


Figure 45: Posiciones de la bandeja para hornear en dos parrillas

Horneado por convección

Hornear por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme alrededor del horno. Esta distribución de calor mejorada permite resultados de cocción y dorado uniformes. El aire caliente fluye alrededor de la comida desde todos los lados.

El horneado por convección se puede configurar para cualquier temperatura del horno entre 300 ° F (148 ° C) y 550 ° F (288 ° C).

Los beneficios de la cocción por convección incluyen:

- Múltiples rejillas para hornear.
- Los alimentos pueden cocinarse más rápido, ahorrando tiempo y energía.

Consejos para hornear

- Precaliente completamente el horno antes de hornear artículos como galletas, pasteles, galletas y panes.
- Cuando hornee pasteles con dos parrillas del horno, coloque los utensilios para hornear en las posiciones 3 y 5 y coloque los utensilios para hornear como se muestra en la Figura 47.
- Cuando use una rejilla para hornear galletas, pasteles, galletas o muffins, use la posición de rejilla 4.
- A menos que la receta esté escrita para la cocción por convección, reduzca la temperatura del horno a 25 ° F de la temperatura recomendada del horno. Sigue el resto de las instrucciones de la receta.
- Deje la luz del horno apagada mientras hornea.

Para configurar el horneado por convección con una temperatura predeterminada del horno de 350 ° F:

1. Presione Conv Bake.
2. Conv Bake y 350 ° aparecerán en la pantalla.
3. Presione OK / START. El ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido durante el proceso de cocción.

Para cancelar el horneado por convección en cualquier momento, presione OFF

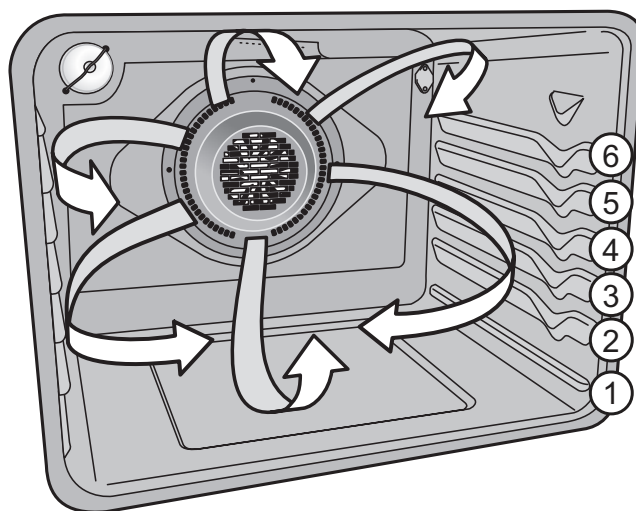


Figure 46: Posiciones de estantería

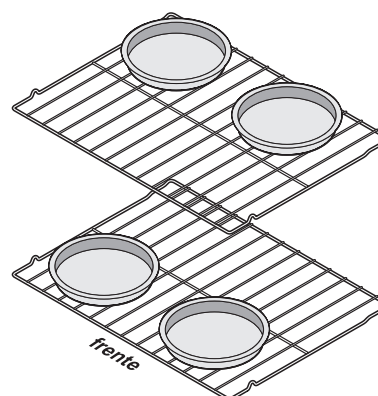


Figure 47: Posiciones de la bandeja para hornear por convección

Configuración de conversión por convección

Al presionar la tecla Convect Convert (Conversión por convección) se convierte automáticamente la temperatura de cocción ingresada para cualquier receta de cocción estándar a la temperatura más baja requerida para la cocción por convección.

Para configurar el horno para horneado por convección con una temperatura de receta de horneado estándar de 400 ° F:

1. Organice las parrillas interiores del horno.
2. Presione Conv Bake.
3. Presione 4 0 0.
4. Presione Conv Convert.
5. Presione OK / START.
6. Coloque la comida en el horno.

Importante: La conversión por convección solo se puede usar con la función de horneado por convección.

- Cuando se utiliza la conversión por convección, las reducciones del tiempo de horneado pueden variar según la temperatura establecida del horno.
- Si se abre la puerta del horno cuando alguna función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que se cierre la puerta del horno.
- No abra la puerta del horno con frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura en el horno y puede aumentar el tiempo de cocción necesario para obtener mejores resultados.

PRECAUCION

Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando use el horno. Al cocinar el interior del horno, las parrillas del horno y la estufa se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Configuración de inicio diferido

Use la tecla Hora de inicio para retrasar la hora de inicio (horneado temporizado diferido). El horno se encenderá más tarde y se detendrá automáticamente una vez que finalice el tiempo de horneado establecido.

ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria. No permita que la comida repose durante más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando están fríos, no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando termine de cocinar.

Para programar el horno para un inicio diferido a partir de las 5:30 y para hornear a 375 ° F:

1. Presione hornear. Ingrese 3 7 5 usando el teclado numérico.
2. Presione Inicio diferido.
3. Ingrese 5 3 0 usando el teclado numérico.
4. Presione OK / START para aceptar.
5. El horno se encenderá cuando se alcance el tiempo de inicio diferido (5:30).

IMPORTANTE

El inicio diferido se puede configurar con un reloj de 24 horas. Para configurar el reloj para la operación de 24 horas, consulte "Configuración del modo de visualización de 12 horas o 24 horas" en esta sección para obtener más información. La función de inicio diferido se puede usar con las funciones de horneado por convección, asado por convección, conversión por convección, horneado y autolimpieza. El inicio diferido o el tiempo de horneado no funcionarán con la función de asado.

Ajuste asado

Use la función de asado para alimentos que requieren exposición directa al calor radiante y para obtener resultados óptimos de dorado. Asar a la parrilla puede producir humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más lejos del elemento de asar.

La función de asado está preestablecida a 550 ° F. El asado se puede configurar a cualquier temperatura entre 400 ° F (205 ° C) y 550 ° F (288 ° C).

ADVERTENCIA

En caso de incendio del horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el fuego continúa, use un extintor de incendios. No ponga agua ni harina sobre el fuego.

PRECAUCION

Siempre use guantes para horno. Las parrillas del horno se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

IMPORTANTE

APERTURA DE LA PUERTA ABIERTA: Si la puerta del horno se deja abierta durante la función de asado durante más de 3 minutos, sonará una alarma para notificar al usuario que cierre la puerta del horno. Si la puerta no está cerrada, el horno se apagará dentro de los 30 segundos de la alarma de puerta abierta.

Para establecer asar con el horno de asar pre-determinado temperatura de 550 ° F:

1. Arregle las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar alimentos.
2. Presione Broil. Ase con la puerta del horno cerrada.
3. Coloque los utensilios para hornear en el horno.
4. Presione OK / START. Para ajustar la temperatura de asado, presione Broil nuevamente y luego ingrese la nueva temperatura usando las teclas numéricas.
5. Presione OK / START.
6. Ase a la parrilla por un lado hasta que la comida se dore; gire y ase al otro lado hasta que esté listo para su satisfacción.
7. Cuando termine de asar, presione OFF.
8. Para cancelar el asado en cualquier momento, presione OFF.

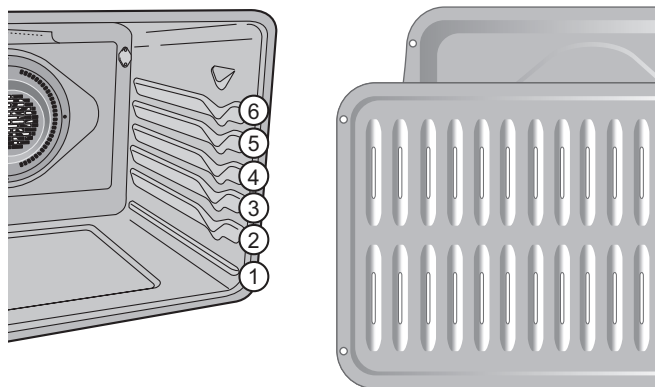


Figure 48: Posiciones de estantería; Ase la sartén e inserte.

TABLE 6: RECOMMENDATIONS

Alimento	Estante Posición	Temp	Tiempo de cocción en minutos		Interno Temperatura	Doneness
			1er lado	2er lado		
Filete de 1 "de espesor	5 or 6	550°F- 288°C	6:00	5:00	135°F (57°C)	Rare**
Filete de 1 "de espesor	5 or 6	550°F- 288°C	7:00	5:00	145°F (63°C)	Medium-well
Filete de 1 "de espesor	5 or 6	550°F- 288°C	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Chuletas de Cerdo de 3/4 "de grosor	5	550°F- 288°C	12:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Pollo - Con Hueso	4	400°F- 20f°C	20:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Pollo deshuesado	5	400°F- 20f°C	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Pez	5	550°F- 288°C	as directed--		170°F (77°C)	Well
Camarón	4	550°F- 288°C	as directed		170°F (77°C)	Well
Hamburguesa de 1 "de espesor	6	550°F- 288°C	5:00	5:00	135°F (57°C)	Rare**
Hamburguesa de 1 "de espesor	6	550°F- 288°C	6:00	5:00	145°F (63°C)	Medium
Hamburguesa de 1 "de espesor	5	550°F- 288°C	7:00	6:00	170°F (77°C)	Well

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos declara que ** La carne fresca rara es popular, pero debes saber que cocinarla a solo 140 ° F (60 ° C) significa que algunos organismos que envenenan los alimentos pueden sobrevivir ". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.) La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 ° F (63 ° C) para carne de res fresca medianamente rara. Para bien hecho 170 ° F (77°C). Todos los tiempos de cocción que se muestran son después de 2 minutos de precalentamiento.

Asado de convección

El asado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección y el elemento para asar rápidamente carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de la carne por todos lados, sellando en jugos y sabores. Las carnes cocinadas con esta característica son crujientes y marrones por fuera mientras se mantienen húmedas por dentro.

ADVERTENCIA

En caso de incendio del horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el fuego continúa, use un extintor de incendios. No ponga agua ni harina sobre el fuego.

PRECAUCION

Siempre use guantes para horno. Las parrillas del horno se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

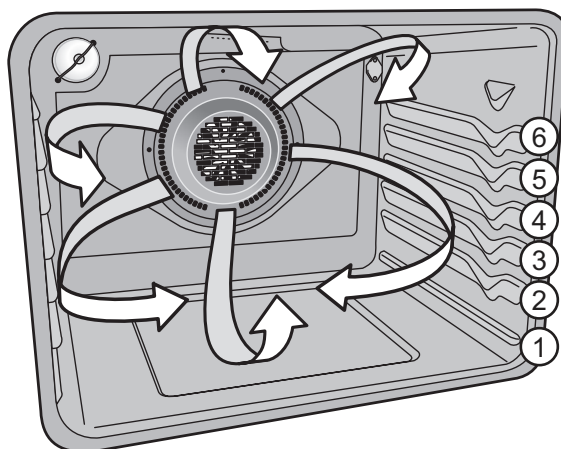
Beneficios del tostado por convección:

- Algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- No se requieren sartenes ni utensilios especiales para hornear.
- El precalentamiento no es necesario para la mayoría de las carnes y aves.
- Asegúrese de seguir cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y tiempo de su receta o consulte la tabla de asado por convección para obtener información adicional.

Para configurar el asado por convección:

1. Coloque el inserto en la asadera. Coloque la carne (con la grasa hacia arriba) en el inserto.
2. Coloque los alimentos preparados en la rejilla del horno y deslícelos en el horno.
3. Cierra la puerta del horno.
4. Presione Conv Roast.
5. Ingrese la temperatura deseada usando las teclas numéricas.
6. Presione OK / START.

Cuando finalice la cocción o para cancelar el asado por convección, presione OFF.



Consejos de tostado por convección:

- El precalentamiento para el asado por convección no es necesario para la mayoría de las carnes y aves.
- Arregle las parrillas del horno de manera que grandes cortes de carne y pollo estén en la parrilla más baja del horno.
- Los asados y aves de corral más pequeños deben cocinarse usando la posición de parrilla 2 o 3.
- Dado que el asado por convección se cocina más rápido, es posible que pueda reducir los tiempos de cocción hasta en un 25% desde el momento recomendado de su receta (verifique la comida en este momento). Luego, si es necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el punto de cocción deseado.
- Siga cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y tiempo de su receta o consulte las recomendaciones de asado por convección para obtener información adicional.
- No cubra los alimentos cuando esté rostizando en seco; el recubrimiento evitará que la carne se dore adecuadamente.
- Cuando cocine carnes use la asadera e inserte. La bandeja de asar atraparé los derrames de grasa y el inserto ayuda a evitar las salpicaduras de grasa.

Carne		Peso	Temperatura del horno	Temperatura interna de los alimentos	Minutos por libra
Carne de vaca	Costilla asada de pie	4 to 6 lbs	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Asado de costilla	4 to 6 lbs	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Filete de lomo	2 to 3 lbs	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Carne de ave	Pavo entero**	12 to 16 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Pavo entero**	16 to 20 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Pavo entero**	20 to 24 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Pollo	3 to 4 lbs	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
Cerda	Jamón Fresco	4 to 6 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Omóplato	4 to 6 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	Lomo	3 to 4 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Jamón Precocido	5 to 7 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

* El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos declara: "La carne fresca rara es popular, pero debes saber que cocinarla a solo 140 ° F (60 ° C) significa que algunos organismos que envenenan los alimentos pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 ° F (63 ° C) para carne de res fresca medianamente rara. Para bien hecho 170 ° F (77°C)

** El pavo relleno requiere un tiempo de tostado adicional. Proteja las piernas y los senos con papel de aluminio para evitar que se dore demasiado y se seque la piel.

Configuración de la función del sábado (para usar en el sábado y las fiestas judías)



Para obtener más ayuda, pautas para el uso adecuado y una lista completa de modelos con la función Sabbath, visite la web en www.star-k.org.

Este electrodoméstico proporciona configuraciones especiales para usar cuando se observa el sábado / días festivos judíos. El modo sabático desactiva todos los tonos audibles o los cambios en la visualización del control del horno. Hornear es la única función de cocción disponible en el modo Sabbath. Los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Primero debe configurar la función de hornear y la temperatura necesaria para el horno y las opciones de inicio diferido (si es necesario). Cualquier configuración realizada antes de configurar el modo Sabbath será visible en las pantallas.

El modo sabático anulará el modo de ahorro de energía preestablecido de fábrica de 12 horas, y el aparato permanecerá encendido hasta que se cancelen las funciones de cocción. Si alguna de las funciones de cocción se cancela cuando el electrodoméstico está en modo sabático, no habrá indicadores audibles o visuales disponibles para verificar la cancelación.

Si se necesitan las luces interiores del horno, asegúrese de activarlas antes de configurar el modo Sabbath. Una vez que se enciende la luz del horno y el modo Sabbath está activo, la luz del horno permanecerá encendida hasta que se apague el modo Sabbath y se apaguen las luces del horno. La puerta del horno no activará las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté abierta o cerrada.

Se recomienda que cualquier modificación de la temperatura del horno realizada dentro de un modo sabático activo se siga con dos pulsaciones de la tecla OK / START. Esto asegurará que el horno permanezca encendido incluso si se intenta establecer la temperatura del horno fuera de su rango de temperatura.

Si la temperatura del horno se establece fuera del rango de temperatura, el horno se ajustará por defecto a la temperatura disponible más cercana. Intente configurar nuevamente la temperatura deseada del horno.

➔ IMPORTANTE

No intente activar ninguna otra función del horno, excepto Hornear mientras la función Sabbath esté activa. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando la función Sabbath esté activa: teclado numérico 0-9, hornear, OK / START y OFF. TODAS LAS OTRAS CLAVES no deben usarse una vez que la función Sabbath esté activa.

Puede cambiar la temperatura del horno una vez que ha comenzado a hornear. Presione Bake, use el teclado numérico para ingresar el cambio de temperatura del horno (170 ° F a 550F °) y presione OK / START (solo para fiestas judías).

Recuerde que el control del horno ya no proporcionará tonos audibles ni mostrará más cambios cuando la función Sabbath esté activa.

El horno permanecerá encendido hasta que se cancele y, por lo tanto, solo se puede usar una vez durante el sábado / feriado judío.

Si se desea un tiempo de inicio diferido de más de 11 horas y 59 minutos, configure el control del horno para la configuración del modo de visualización del día de 24 horas. Consulte "Configuración del modo de visualización de 12 horas o 24 horas" para obtener más información.

Para programar el horno para hornear con una temperatura predeterminada del horno de 350 ° F y activar la función Sabbath:

1. Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta del día.
2. Arregle las parrillas del horno, coloque los utensilios para hornear en el horno y cierre la puerta del horno. Presione hornear.
3. Si se desea el inicio diferido, ingrese el tiempo en este punto. Consulte "Configuración del inicio diferido".
4. Presione OK / START.
5. Mantenga presionados Self Clean y Steam Clean simultáneamente durante aproximadamente 3 segundos para configurar la función Sabbath. Una vez configurada la función, aparecerá SAb en la pantalla indicando que el horno está configurado correctamente para la función sabática.



Figure 49: Horno para hornear en sábado.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria. No permita que la comida repose durante más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para apagar el horno y guardar el sábado característica activa:

Presione OFF.

Para desactivar la función Sabbath:

Presione y mantenga presionados tanto **Self Clean** como **Steam Clean** simultáneamente durante al menos 3 segundos para desactivar la función Sabbath.

El control proporcionará un tono de aceptación y SAb desaparecerá de la pantalla.

El horno ya no está programado para la función Sabbath.

Importante: si es necesario, el horno se puede apagar mientras se mantiene el modo sabático activo presionando OFF.

Nota: Después de presionar OFF, el horno aún estará en modo sabático. Para desactivar la función Sabbath siga los pasos que se muestran en Para desactivar la función Sabbath en esta columna.

Qué hacer durante una falla de energía o una interrupción de energía después de que se activó la función Sabbath:

Si experimenta una falla de energía o una interrupción, el horno se apagará. Cuando se restablezca la energía, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que está configurado para el sábado, y la pantalla del horno mostrará el mensaje SF por falla del sábado.



La comida puede retirarse del horno de manera segura mientras aún está en la función de sábado, sin embargo, el horno no puede volver a encenderse hasta después del sábado / feriado. Después de la observancia del sábado, apague la función del sábado.

Mantenga presionadas las teclas Self Clean y Steam Clean durante al menos 3 segundos simultáneamente para desactivar la función Sabbath. SF desaparecerá de la pantalla y el horno se puede usar con todas las funciones normales.

Mantener caliente

Keep Warm solo debe usarse con alimentos que ya están a temperaturas de servicio. Mantener caliente mantendrá los alimentos cocinados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, mantener caliente se apagará automáticamente. Mantener caliente mantendrá la temperatura del horno a 170 ° F (77 ° C).

Para configurar Mantener caliente:

1. Si es necesario, arregle las parrillas del horno y coloque los alimentos cocinados en el horno.
2. Presione Keep Warm: KEEP WARM aparecerá en la pantalla. (Si no se tocan otras teclas dentro de los 25 segundos, se borrará la solicitud de mantener caliente).
3. Presione OK / START. Keep Warm se encenderá y apagará automáticamente después de 3 horas a menos que se cancele.

Para desactivar Keep Warm en cualquier momento, presione OFF.



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria. No permita que la comida repose durante más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral, deben enfriarse primero en el refrigerador. Incluso cuando están fríos, no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando termine de cocinar.

Para agregar Keep Warm para encender después de hornear 45 minutos con una temperatura establecida de 425 ° F:

4. Presione Bake Time.
5. Ingrese 4 5 usando el teclado numérico.
6. Presione OK / START.
7. Presione Bake e ingrese 4 2 5 en el teclado numérico.
8. Presione OK / START para aceptar.
9. Presione Mantener caliente. MANTENER CALIENTE aparecerá en la pantalla.
10. Presione OK / START. Cuando termina el tiempo de horneado, Keep Warm se encenderá automáticamente. La función Keep Warm se apagará automáticamente después de 3 horas.

Nota importante: Mantener caliente mantendrá la temperatura del horno a 170 ° F (77 ° C) durante 3 horas. Mantener caliente se puede configurar cuando termine de cocinar o se puede agregar para encender automáticamente después de cocinar usando el tiempo de horneado.

Autolimpieza

Un horno autolimpiante se limpia a sí mismo con temperaturas muy superiores a las temperaturas de cocción normales que eliminan la suciedad por completo o las reducen a una fina ceniza en polvo que puede limpiarse con un paño húmedo.

Mientras el horno está en funcionamiento, el horno se calienta a una temperatura mucho más alta que la utilizada en la cocción normal. Los sonidos de expansión y contracción del metal son normales. El olor también es normal porque se está eliminando la suciedad de los alimentos. Puede aparecer humo a través de la ventilación del horno.

⚠ PRECAUCION

Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del rango puede calentarse mucho al tacto.

No deje niños pequeños sin vigilancia cerca del aparato.

La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier rango. Mueva las aves a otra habitación bien ventilada.

Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor.

No fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta después de que se complete el ciclo de autolimpieza. El horno aún puede estar MUY CALIENTE.

No cubra las paredes del horno, las parrillas, el fondo ni ninguna otra parte de la estufa con papel de aluminio. Hacerlo destruirá la distribución de calor, producirá resultados deficientes de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).



Figure 50: Limpie alrededor de la junta de la puerta del horno.



IMPORTANTE

Siga las siguientes precauciones de autolimpieza:

- No use limpiadores para hornos ni revestimientos protectores para hornos en ninguna parte del interior del horno ni alrededor de ellas.
- No limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o quitar la junta.
- No utilice ningún material de limpieza en la junta de la puerta del horno. Hacerlo podría causar daños.
- Retire la asadera e inserte todos los utensilios y CUALQUIER HOJA DE ALUMINIO. Estos artículos no pueden soportar altas temperaturas de limpieza y se derriten.
- Retire completamente TODAS LAS REJILLAS DEL HORNO y CUALQUIER ACCESORIO. Si no se quitan las parrillas del horno, perderán sus propiedades especiales de recubrimiento y ya no se deslizarán fácilmente dentro y fuera de la cavidad del horno.
- Elimine cualquier derrame excesivo. Cualquier derrame en el fondo del horno debe limpiarse y eliminarse antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua jabonosa caliente y un paño. Los derrames grandes pueden causar mucho humo o fuego cuando sometido a altas temperaturas.
- No permita que los derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar o ácido (como leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o relleno de pasteles) permanezcan en la superficie, ya que pueden dejar un punto opaco incluso después de la limpieza.
- Limpie cualquier suciedad del marco del horno, el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y el área pequeña en el centro delantero del fondo del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar el suelo. Limpiar con agua y jabón. Estas áreas se muestran en blanco.

Para establecer un ciclo de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y que todas las parrillas del horno estén retiradas. Retire todos los artículos del horno. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Presione Self Clean. El tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas aparecerá en la pantalla. Puede aceptar el tiempo de limpieza de 3 horas o elegir una duración de limpieza diferente ingresando cualquier tiempo entre 2 y 4 horas de tiempo de limpieza ingresando el tiempo usando las teclas numéricas.
3. Presione OK / START. La advertencia de QUITAR RACKS parpadeará en la pantalla para recordarle que las rejillas del horno deben retirarse antes de una autolimpieza.
4. Presione OK / START para activar la autolimpieza.

Importante: No abra la puerta del horno mientras el motor de la cerradura está funcionando o cuando se muestran indicadores o pantallas de bloqueo. La puerta del horno está completamente cerrada en unos 15 segundos. Una vez que la puerta del horno se ha bloqueado, aparecerá CLEAN en la pantalla indicando que se ha iniciado la autolimpieza.

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando la autolimpieza esté activa. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta después de completar el ciclo de autolimpieza; El horno aún puede estar muy caliente.

Cuando finaliza la autolimpieza:

El mensaje LIMPIAR se apagará y aparecerá Hot en la ventana de visualización. Una vez que el horno se ha enfriado (aproximadamente 1 hora) y ya no se muestra Caliente, se puede abrir la puerta del horno. Cuando el interior del horno se haya enfriado por completo, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con un paño húmedo o una toalla de papel.

PRECAUCION

Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor

Ajuste de inicio diferido Autolimpieza

Para iniciar una autolimpieza diferida con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas y una hora de inicio de las 9:00 en punto:

Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que se hayan retirado todas las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.

1. Presione Self Clean.
2. Presione Inicio diferido.
3. Con el teclado numérico, ingrese 9 0 0.
4. Presione OK / START para aceptar.

Si es necesario detener la autolimpieza cuando está activo: presione OFF.

Si Self Clean ha calentado el horno a un altotemperatura, deje suficiente tiempo para que el horno se enfríe. Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

NOTA

Si su reloj está configurado con el modo de visualización de 12 horas (predeterminado), el inicio diferido para una autolimpieza solo puede programarse para que se inicie hasta 11 horas y 59 minutos después de la hora que se muestra en la pantalla (asegúrese de configurar el reloj en hora actual antes de programar un inicio diferido).

Para configurar una autolimpieza de inicio diferido para comenzar 12 o más horas (el máximo es de 23 horas y 59 minutos) después del tiempo de configuración, asegúrese de configurar primero el control en el modo de visualización de 24 horas.

Si la autolimpieza estaba activa y luego se interrumpió por un corte de energía o se canceló antes de que el horno se limpiara completamente, puede ser necesario ejecutar otro ciclo de autolimpieza.

Si la temperatura del horno era lo suficientemente alta cuando se interrumpió la autolimpieza, es posible que el control del horno no permita que se establezca otro ciclo de autolimpieza por hasta 4 horas.

Limpia a vapor

La función Steam Clean ofrece un método libre de químicos y que ahorra tiempo para ayudar en la limpieza de rutina de suelos pequeños y livianos. Para suelos horneados más pesados, use la función de autolimpieza.

PRECAUCION

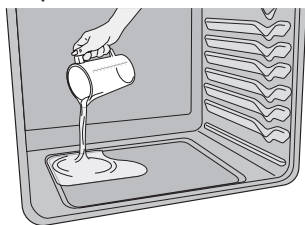
No agregue lejía, amoníaco, limpiadores para hornos ni ningún otro limpiador doméstico abrasivo al agua utilizada para la limpieza a vapor.

Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. El horno puede estar caliente y causar quemaduras.

Asegúrese de que el horno esté nivelado y frío antes de comenzar Steam Clean. Si la temperatura del horno es superior a la temperatura ambiente, se escuchará un pitido triple y la función no se iniciará. Steam Clean produce mejores resultados cuando se comienza con un horno frío.

Para configurar un ciclo de limpieza de vapor:

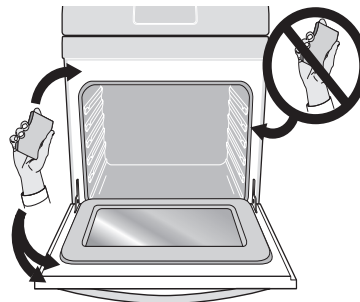
1. Retire todas las parrillas y accesorios del horno.
2. Raspe o limpie los desechos sueltos y la grasa del fondo del horno.
3. Vierta 1 taza de agua del grifo en el fondo del horno. Cerrar la puerta del horno.



4. Presione Steam Clean.
5. Presiona inicio. St Cn aparecerá en la pantalla.
6. El tiempo restante en el ciclo Steam Clean se muestra en la pantalla. No abra la puerta durante este tiempo. Si la puerta está abierta mientras está en Steam Clean (d-O) aparecerá en la pantalla.
7. Cuando se complete el ciclo de limpieza de vapor, sonará una alerta y aparecerá el mensaje FIN en la pantalla. Presione apagado para volver al reloj.
8. Tenga cuidado de abrir la puerta cuando termine la limpieza con vapor. Párese a un lado del horno fuera del camino de escape de vapor.

9. Limpie la cavidad y el fondo del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. Evite inclinarse o descansar sobre el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad.

Para cancelar Steam Clean en cualquier momento, presione OFF



IMPORTANTE

- Abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza a vapor evita que el agua alcance la temperatura necesaria para limpiar.
- Para mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de que se complete el ciclo. La limpieza a vapor funciona mejor para suelos en el fondo del horno.
- Coloque una toalla de papel o un paño frente al horno para capturar el agua que pueda derramarse mientras se limpia.
- Se puede usar una almohadilla de fregar no abrasiva, una esponja de acero inoxidable, un raspador de plástico o una almohadilla de limpieza de estilo borrador (sin limpiador) para suelos difíciles. Humedezca las almohadillas con agua antes de usar.
- No deje el agua residual en el horno por mucho tiempo.
- Puede aparecer algo de condensación o vapor de agua cerca de la ventilación del horno. Esto es normal. La junta del horno puede humedecerse; no limpiar en seco.
- Las fuentes locales de agua a menudo contienen minerales (agua dura). Si se producen depósitos de agua dura, limpie la cavidad con una solución 50/50 de agua y vinagre o una solución 50/50 de jugo de limón y agua.
- La limpieza a vapor no se puede programar con un inicio diferido.
- Si los resultados de Steam Clean no son satisfactorios, ejecute un Self Clean.

Ajuste de las temperaturas del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado y probado en fábrica para garantizar temperaturas de horneado precisas. Para los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos de receta y las recomendaciones de temperatura. Si cree que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para sus tiempos de receta, puede ajustar el control para que el horno cocine más caliente o más frío que la temperatura que se muestra.

La temperatura del horno se puede aumentar hasta + 35 ° F (+ 19 ° C) o disminuir -35 ° F (-19 ° C) desde los ajustes calibrados de fábrica.

NOTA

No use termómetros de horno como los que se encuentran en los supermercados para verificar la configuración de temperatura dentro de su horno.

Estos termómetros de horno pueden variar hasta 20 a 40 ° F de la temperatura real.

Para aumentar o disminuir la temperatura del horno en 20 ° F:

1. Mantenga presionado Bake hasta que el control produzca un tono audible (aproximadamente 6 segundos). La temperatura de compensación de fábrica de 0 (cero) debería aparecer en la pantalla.
2. Ingrese 2 0 usando el teclado numérico.
3. Para compensar el horno en -20 ° F, presione autolimpieza para alternar entre + y -.
4. Presione OK / START para aceptar el cambio.

Restauración de la configuración predeterminada de fábrica

Su electrodoméstico se configuró con (predeterminado) ajustes de control del horno. Con el tiempo, los usuarios pueden haber realizado cambios en esta configuración. Las siguientes opciones pueden haberse modificado desde que el dispositivo era nuevo:

- Modo de visualización de 12 o 24 horas
- Horneado continuo o modo de ahorro de energía de 12 horas
- Control silencioso o audible.
- Indicador de temperatura del horno
- (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de temperatura del horno (UPO)



PRECAUCIÓN

TODAS las configuraciones de usuario anteriores se restaurarán a las configuraciones predeterminadas de fábrica.

Para restaurar el control del horno a los valores predeterminados de fábricaajustes:

Mantenga presionado 7 en el teclado numérico hasta que suene el tono de aceptación (aproximadamente 6 segundos).

Presione OK / START. El control se ha restablecido con la configuración predeterminada.



IMPORTANTE

Los ajustes de temperatura del horno no cambiarán las temperaturas de asado o autolimpieza.

El ajuste de temperatura del horno se puede hacer si el control del horno está configurado para mostrar temperaturas en ° C (Celsius). La configuración mínima y máxima para Celsius varía de más (+) 19 ° C a menos (-) 19 ° C.

Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

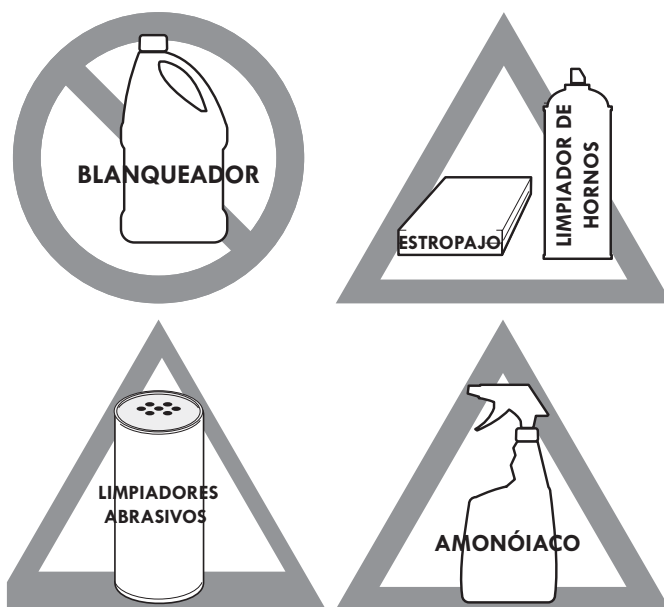


Figure 51: Use los agentes de limpieza con precaución

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Aluminio y vinilo	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio.
Perillas de control pintadas y de plástico Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio. Se pueden utilizar limpiavidrios, pero no aplique directamente en la superficie; rocíe sobre un paño y limpie.
Panel de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control; el exceso de agua en el área de control podría causar daños al electrodoméstico. No utilice otros agentes de limpieza líquidos o abrasivos, esponjas ásperas o toallas de papel porque dañarán el acabado.
Perillas de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. 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 las marcas de la posición "OFF" e inserte las perillas en su lugar.
Acero inoxidable	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use ningún agente de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco.
Acero inoxidable recubierto Acero inoxidable negro	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use agentes de limpieza de electrodomésticos, agentes de limpieza para acero inoxidable, o agentes de limpieza que contengan sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Estos agentes podrían dañar el acabado.

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Parrilla e inserto de porcelana esmaltada Revestimiento de la puerta de porcelana Partes del cuerpo de porcelana	Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Frote suavemente con una esponja jabonosa, no abrasiva, para eliminar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra los puntos difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco durante 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los limpiadores o el calentamiento futuro podría dañar la porcelana. No permita que los derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar o ácido (leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o relleno de pasteles) permanezcan en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden causar un punto opaco incluso después de la limpieza.
Interior del horno limpio manual	El interior del horno está recubierto de porcelana y es seguro de limpiar con limpiadores de horno. Siempre siga las instrucciones del fabricante para los limpiadores. Después de la limpieza, retire cualquier limpiador de horno o la porcelana puede dañarse durante el calentamiento futuro. No rocíe limpiador de hornos en ningún control eléctrico o interruptor. No rocíe ni permita que se acumule limpiador de horno en la sonda de detección de temperatura del horno. No rocíe limpiador en las molduras de la puerta del horno, la junta de la puerta, los deslizadores de plástico de los cajones, las manijas ni ninguna superficie exterior del electrodoméstico.
Interior del horno autolimpiante	Antes de establecer un ciclo de autolimpieza, limpie la suciedad del marco del horno, las áreas fuera de la junta de la puerta del horno y el área pequeña en el centro delantero del fondo del horno.
Puerta del horno	Use detergente suave para platos y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Se puede usar limpiacristales en el cristal exterior de la puerta. Se puede usar limpiador o pulidor de superficie lisa de cerámica en el vidrio de la puerta interior. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que entre agua o productos de limpieza en las rejillas de ventilación de la puerta. No use limpiadores de horno, polvos de limpieza ni ningún material de limpieza abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es esencial para un buen sellado. No frote, dañe ni retire esta junta.
Vitrocerámica	Vea Mantenimiento de la estufa en esta sección.

Papel de aluminio y utensilios

ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

PRECAUCIÓN

- Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.
- Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

Antes de usar la cubierta de cocción por primera vez, aplique la crema de limpieza de cubiertas de cerámica (disponible en ferreterías, supermercados y almacenes) en la superficie. Limpie y pule con una toalla de papel limpia. Esto facilitará la limpieza cuando la cubierta de cocción se ensucie al cocinar. La crema de limpieza para cubiertas de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayas y abrasiones.

Si desliza utensilios en la cubierta de cocción, pueden quedar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la cubierta de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para estas cubiertas. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de cocción.

No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo; siempre utilice utensilios limpios.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.

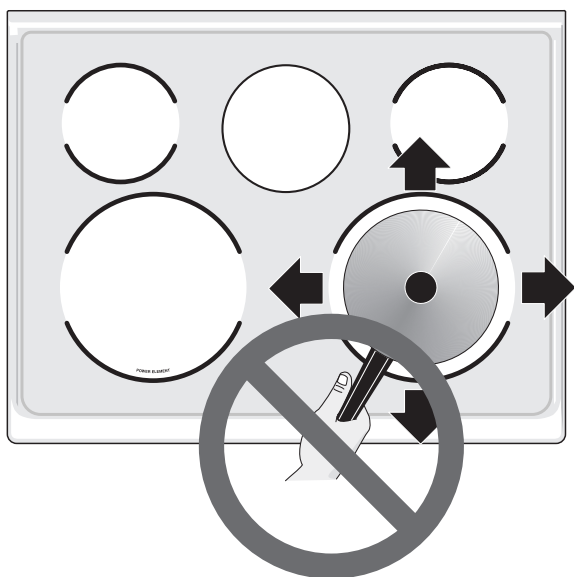


Figure 52: Cuidado de la cubierta de cocción

Limpieza de la cubierta de cocción

⚠ ADVERTENCIA

No use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté fría. La superficie de vidrio aún puede estar caliente por el contacto con los utensilios, y si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente, podría sufrir quemaduras.

➡ IMPORTANTE

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de cocción de vidrio cerámico puede sufrir daños. Solo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de cocción de vidrio cerámico.

Para las manchas leves a moderadas:

Para las manchas leves a moderadas: Aplique algunas gotas de la crema de limpieza directamente sobre la cubierta de cocción. Use una toalla de papel limpia para limpiar toda la superficie de cocción. Asegúrese de que la cubierta de cocción esté completamente limpia y sin residuos. No use la toalla que utilice para limpiar la cubierta de cocción para ningún otro propósito.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada con una herramienta de limpieza no abrasiva y aplique presión según sea necesario. No use la esponja que utiliza para limpiar la cubierta de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para cubiertas de cocción y pule la superficie hasta que quede limpia.

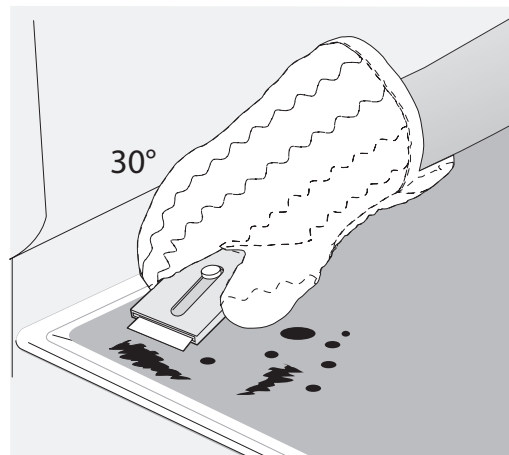


Figure 53: Limpieza de la cubierta de cocción

Retirar y reemplazar la puerta del horno

PRECAUCIÓN

La puerta es pesada. Para almacenarlo temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior hacia abajo.

Para quitar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, horizontal con piso.
2. Levante la cerradura ubicada en cada soporte de bisagra hacia la parte frontal del horno hasta que se detenga. Es posible que tenga que aplicar un poco de presión hacia arriba en la cerradura para levantarla (Figura 55 y Figura 56).
3. Sujete la puerta por los lados y cierre la puerta hasta que el marco de la puerta haga contacto con las bisagras desbloqueadas.
4. Tire de la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior de la puerta hacia el aparato para desenganchar completamente las palancas de las bisagras (Figura 57).

Para reemplazar la puerta del horno

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta del horno por los lados de la puerta. No use la manija de la puerta del horno (Figura 57).
2. Sostenga la puerta del horno en el mismo ángulo que la posición de extracción. Inserte cuidadosamente las palancas de las bisagras en el marco del horno hasta que sienta que las palancas de las bisagras están asentadas en las muescas de la bisagra. Los brazos de las bisagras deben estar completamente asentados en las muescas de las bisagras antes de que la puerta del horno se pueda abrir por completo. (Figura 57).
3. Abra completamente la puerta del horno, horizontal con el piso (Figuras 54).
4. Empuje los seguros de la bisagra de la puerta hacia dentro y hacia el marco del horno en las bisagras de la puerta izquierda y derecha del horno hasta la posición de bloqueo (Figuras 55-56).
5. Cierra la puerta del horno.

IMPORTANTE

Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, la estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.



Figure 54: Ubicación de la bisagra de la puerta.

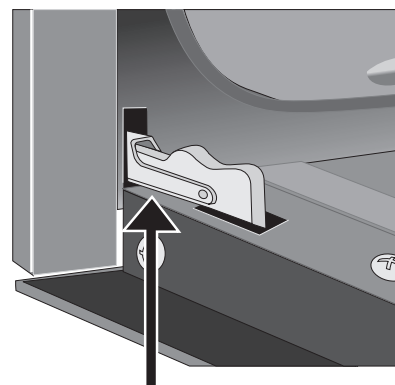


Figure 55: Bisagra de puerta cerrada

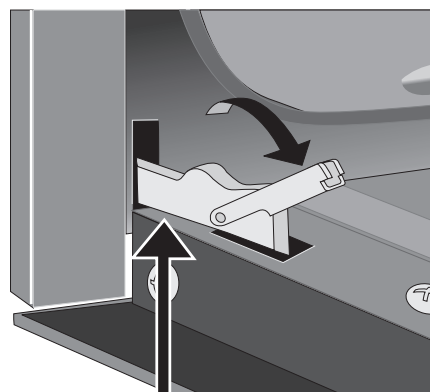


Figure 56: Desbloqueo de la bisagra

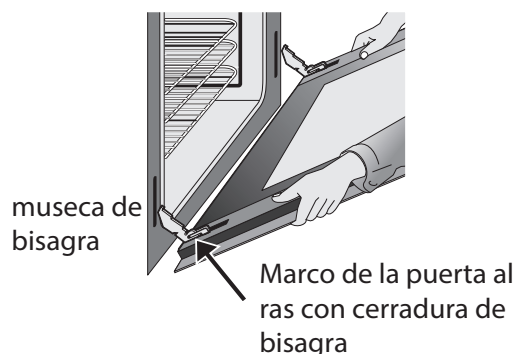


Figure 57: Eliminar la posición de la puerta

Sustitución de la luz del horno

!PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el horno esté desconectado y que todas las partes estén frías antes de reemplazar la luz del horno.

Sustitución de la bombilla interior del horno:

La luz interior del horno se encuentra en la parte posterior de la cavidad del horno y se cubre con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar siempre que el horno esté en uso.

1. Apague la alimentación eléctrica en la fuente principal o desenchufe el aparato.
2. Retire el protector de la luz interior del horno después de quitar el soporte del cable moviendo cuidadosamente el cable hacia el lado del protector de vidrio. La tensión del cable mantiene el protector de vidrio en su lugar.
3. Tire del escudo hacia afuera. No gire ni gire.
4. Reemplace la bombilla con una nueva bombilla para electrodomésticos
5. Vuelva a colocar el protector de luz de vidrio del horno. Reemplace el soporte del cable.
6. Vuelva a encender la alimentación en la fuente principal (o vuelva a enchufar el aparato).
7. Asegúrese de restablecer la hora del día en el reloj.

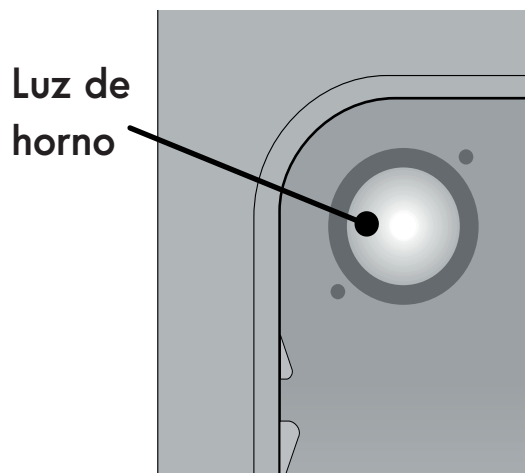


Figure 58: Horno de luz protegido por pantalla de vidrio

Retirar el cajón de almacenamiento

Use el cajón de almacenamiento para guardar utensilios de cocina. El cajón se puede quitar para facilitar la limpieza debajo de la estufa. Tenga cuidado al manipular el cajón.

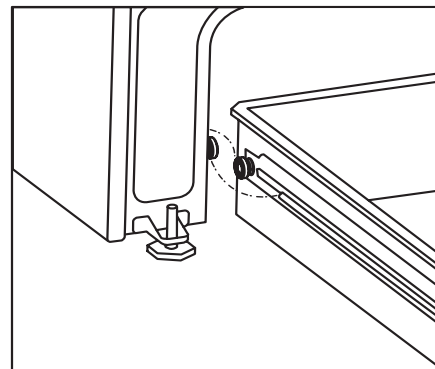


Figure 59: Cajón de almacenamiento abierto

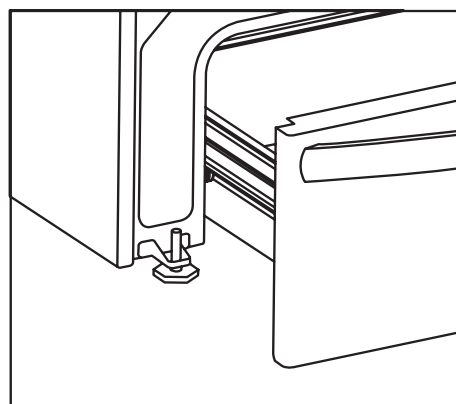


Figure 60: Cajón de almacenamiento cerrado

Para obtener mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carnes o preparar guisos. Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado		
Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla está demasiado llena. Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/13 °C por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	El horno está demasiado caliente. Tamaño de bandeja incorrecto. La bandeja no está centrada en el horno.	Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/13 °C por debajo de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	El horno no está nivelado. La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. La bandeja está deformada.	Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	El horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	Ajuste el horno a 25 °F/13 °C por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados.

Problema	Causa / Solución
Todo el electrodoméstico no funciona	El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. Verifique la caja de fusibles y el disyuntor para asegurarse de que el circuito está activo. Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.

Problemas de la cubierta de cocción

Problema	Causa / Solución
El utensilio en la zona de cocción está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
La zona de cocción no calienta de manera uniforme.	Verifique que el control que corresponda al elemento deseado esté encendido. El utensilio está deformado. Solo use utensilios de cocina planos y balanceados. Las sartenes planas calientan mejor. Los materiales de los utensilios y el peso de estos afectan el calentamiento. Los utensilios medianos y pesados se calientan de manera uniforme. Debido a que los utensilios livianos no se calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente. Asegúrese de leer sobre la detección de sartén en la sección Cocción por inducción y corrija cualquier problema de detección de sartén en la lista de verificación.
El control de la zona de cocción no funciona.	Se usó el utensilio incorrecto. Consulte la sección "Uso de los utensilios correctos" en la página 59. El utensilio tiene el tamaño incorrecto o no está bien ubicado en la zona de cocción. Consulte la sección "Detección de utensilios" en la página 60. Se oprimió más de un control a la vez. Asegúrese de que cuando intente configurar el control, nada esté tocando otro control.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta	Depósitos minerales de agua y alimentos. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica para quitarlos. Pula con un paño o esponja no abrasiva.
Hay rayas o abrasiones sobre la superficie de cocción.	Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la cubierta de cocción y los utensilios pueden causar rayas. Asegurese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para estufas de vidrio cerámico. Aplicar Crema de limpieza de la estufa a la superficie de cerámica. Pula con un paño no abrasivo o esponja. Se utilizaron utensilios de cocina con un fondo áspero. Use utensilios de cocina lisos y de fondo plano.
Marcas metálicas en la cubierta.	Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica. Pula con un paño o esponja no abrasiva. Para obtener más información, consulte la sección "Limpieza de la cubierta de cocción" en la página 85.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	Cuando la estufa esté fría, use un raspador de cuchilla de afeitar para eliminar la suciedad. Para obtener más información, consulte "Limpieza de la cubierta de cocción" on page 85.

Problemas de autolimpieza

La autolimpieza no funciona	El control del horno no está configurado correctamente. Consulte "Autolimpieza" en la página 79.
Las rejillas del horno están descoloridas o no se deslizan fácilmente.	Las rejillas del horno quedan en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Retire las parrillas del horno de la cavidad del horno antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Limpie con un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia, seque y vuelva a colocar en el horno.
El suelo no se elimina por completo después de la autolimpieza.	La autolimpieza fue interrumpida. Revise las instrucciones sobre "Autolimpieza" en la página 79. Derrames excesivos en el fondo del horno. Elimine los derrames excesivos antes de comenzar la autolimpieza. No limpiar la suciedad del marco del horno, el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y el área pequeña en el centro delantero del fondo del horno. Estas áreas no están en el área de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para quemar los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Los residuos quemados se pueden limpiar con un cepillo de nylon rígido y agua o con un depurador de nylon. Tenga cuidado de no dañar la junta del horno.

Problemas de horno	
Problema	Causa / Solución
Malos resultados de cocción.	Use la posición correcta de la parrilla del horno. Centre los alimentos en el horno y las cacerolas para permitir que circule el aire. Precaliente el horno a la temperatura establecida antes de colocar los alimentos en el horno. Intente ajustar la temperatura recomendada de la receta o el tiempo de cocción. Consulte "Ajuste de las temperaturas del horno" en la página 82. Si siente que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
Llamas dentro del horno o humo por la ventilación del horno.	Derrames excesivos en el horno. Grasa o comida derramada sobre el fondo del horno o la cavidad del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo al usar el asado, consulte "Ajuste asado" en la página 73.
El horno fuma en exceso al asar.	Configuración incorrecta Siga la "Ajuste asado" en la página 73. Carne demasiado cerca del elemento para asar o del quemador. Vuelva a colocar la asadera para proporcionar un espacio adecuado entre la carne y el elemento de asar o el quemador. Eliminar el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos restantes para evitar que se enrosque, pero no corte en magro. Se acumula grasa en las superficies del horno. La limpieza regular es necesaria al asar con frecuencia. Las salpicaduras de grasa o comida causarán fumar en exceso.
El panel de control del horno emite un pitido y muestra cualquier error de código F o E.	El control del horno ha detectado una condición de falla o error. Para borrar el error, presione la tecla OFF en el panel de control. Una vez que se borra el código de error, intente la función de hornear o asar. Si se repite el error de código F o E, apague el electrodoméstico, espere 5 minutos y luego vuelva a encender el electrodoméstico. Ajuste el reloj con la hora correcta del día. Pruebe la función de hornear o asar nuevamente. Si la falla se repite, presione la tecla OFF para borrar.
La porción del horno del aparato no funciona.	La hora del día no está configurada. El reloj debe estar configurado para operar el horno. Consulte "Configurar el reloj" en la página 67. Asegúrese de que los controles del horno estén configurados correctamente para la función deseada. Consulte "Funciones de control del horno" a partir de la página 66 Y revise las instrucciones para la función de cocción deseada en este manual o consulte "Todo el aparato no funciona". en esta lista de verificación.
El ventilador de convección no gira.	La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si la puerta del horno se abre cuando la convección está activa. Cierra la puerta del horno.

Otros problemas	
El aparato no está nivelado.	Asegúrese de que el piso esté nivelado, fuerte y lo suficientemente estable como para soportar adecuadamente el rango. Si el piso está hundido o inclinado, comuníquese con un carpintero para corregir la situación. Mala instalación. Coloque la rejilla del horno en el centro del horno. Coloque un nivel en la rejilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base del aparato hasta que el estante esté nivelado. La alineación del gabinete de cocina puede hacer que el rango parezca no nivelado. Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan suficiente espacio para el espacio libre del electrodoméstico.
No se puede mover el aparato fácilmente. El dispositivo debe ser accesible para el servicio.	Los gabinetes no son cuadrados o están contruidos demasiado apretados. Póngase en contacto con el constructor o instalador para que el dispositivo sea accesible. La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el aparato pueda levantarse sobre la alfombra. No se recomienda la instalación sobre alfombras. Consulte las instrucciones de instalación para conocer las pautas específicas de su dispositivo.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté segura en el enchufe. Consulte "Sustitución de la luz del horno" en la página 87.

¿Cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

Esta garantía es válida durante cinco (5) años contados a partir de la fecha de compra original de su electrodoméstico en IKEA, salvo que el electrodoméstico sea de la marca LAGAN o TILLREDA en cuyo caso, se aplicarán una garantía de dos (2) años. El recibo de compra original es necesario para probar la compra correspondiente. Si el trabajo de servicio se efectuase en virtud de la garantía, dicho trabajo no ampliará el periodo de la garantía del electrodoméstico.

¿Quién prestará el servicio?

El "Proveedor de servicios" de IKEA prestará el servicio a través de sus propios centros de servicio o una red autorizada de asociados dedicada a la prestación de servicios.

¿Qué cubre esta garantía?

La garantía cubre las fallas del electrodoméstico que hubiesen sido causadas por defectos de la construcción o los materiales, a partir de la fecha de compra realizada a IKEA. Esta garantía solo se aplica al uso doméstico. Algunas excepciones no garantizadas se especifican bajo el encabezado "¿Que no está cubierto en virtud de esta garantía?" Dentro del periodo de la garantía, se cubrirán los gastos en que se incurra para remediar las fallas (por ejemplo, reparaciones, piezas, trabajo y viajes), siempre y cuando el electrodoméstico sea accesible para llevar a cabo la reparación sin tener que realizar gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las reglamentaciones locales. Las piezas reemplazadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El Prestador de servicios designado por IKEA examinará el producto y decidirá, por su propia discreción, si está cubierto en virtud de esta garantía. Si se considera cubierto, el Prestador de servicios de IKEA o su asociado autorizado a través de sus propios centros de servicio, a su propia discreción, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá con el mismo producto o un producto comparable.

¿Qué no está cubierto en virtud de esta garantía?

- Desgaste por uso normal.
- Daños premeditados o por negligencia, daños causados por la inobservancia de las instrucciones de uso, instalación incorrecta, conexión al voltaje inapropiado, daños causados por reacciones químicas o electromecánicas, óxido, corrosión o daños por humedad, incluidos sin ninguna limitación, los daños causados por el exceso de cal en el suministro de agua y los daños causados por condiciones ambientales anómalas.
- Piezas consumibles incluidas las baterías y lámparas.
- Partes no funcionales y decorativas que no afectan el uso normal del electrodoméstico, incluidos raspones y posibles diferencias de color.
- Daños accidentales causados por objetos o sustancias extrañas y limpieza o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaje o gavetas de jabón.
- Daños a las siguientes partes: vitrocerámica, accesorios, canastas para loza y cubiertos, tubos de alimentación y drenaje, juntas, lámparas y cubiertas de lámparas, pantallas, perillas, carcasas y piezas de las carcasas. Salvo que se pueda probar que dichos daños hubiesen sido causados por fallas del proceso de producción.
- Casos en los que no se pudo encontrar ninguna falla durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no efectuadas por nuestros prestadores de servicios designados y/o asociados contractuales de servicios autorizados o cuando no se han utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por instalaciones defectuosas o que no cumplen con las especificaciones.
- El uso del electrodoméstico en entornos no domésticos, es decir, uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su hogar u otra dirección, IKEA no será responsable por los daños que puedan ocurrir durante el transporte. Sin embargo, si IKEA entrega el producto en la dirección de entrega del cliente, el daño al producto que ocurra durante esta entrega, será cubierto por IKEA.
- El costo por efectuar la instalación inicial del electrodoméstico IKEA. Sin embargo, si un Prestador de servicios designado por IKEA o su asociado autorizado para la prestación de servicios, repara o reemplaza el electrodoméstico en virtud de los términos de esta garantía, el Prestador de servicios designado o su asociado autorizado para la prestación de servicios, reinstalará el electrodoméstico reparado o instalará el reemplazo, si fuese necesario.

¿Cómo se aplica la legislación del país?

La garantía de IKEA le proporciona derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían según el estado o la jurisdicción. No obstante estas condiciones no limitan de ninguna manera los derechos del consumidor que se describen en la legislación local.

Zona de validez

En el caso de los electrodomésticos que se adquieran en los Estados Unidos o Canadá, o se trasladen a uno de los países mencionados, los servicios en cuestión se prestarán dentro del esquema de las condiciones de la garantía que son normales en el país especificado.

Una obligación de prestar los servicios en el esquema de la garantía solo existe si el electrodoméstico cumple y ha sido instalado de acuerdo con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo en virtud de la garantía;
- las Instrucciones de montaje y la Información de seguridad del manual del usuario.

El equipo especializado de POSVENTA para los electrodomésticos IKEA

No dude en contactar al Prestador de servicios de posventa designado por IKEA para:

- realizar una solicitud de servicio en virtud de esta garantía;
- aclarar dudas sobre la instalación del electrodoméstico IKEA en los muebles especiales de cocina de IKEA;
- aclarar dudas sobre las funciones de los electrodomésticos IKEA.

Para poder garantizarle el mejor servicio de asistencia posible, lea atentamente las Instrucciones de montaje y/o el Manual del usuario antes de contactarnos.

¿Cómo contactarnos cuando necesite nuestros servicios?

Para poder proporcionarle un servicio más ágil, recomendamos usar los números de teléfono específicos que se indican en este manual. Remítase siempre a los números indicados en el folleto del electrodoméstico para el que necesite asistencia.

También remítase siempre al código del artículo de IKEA (código de 8 dígitos) que aparece en la placa que contiene las especificaciones de su electrodoméstico.



Número de teléfono:
(833) 337-4006
Horario de apertura:
lunes - viernes
8:30 am - 8:00 pm EST

¡CONSERVE EL RECIBO DE COMPRA!

Este recibo es la prueba de su compra y se necesita para poder aplicar la garantía. El recibo de compra también informa la descripción y la referencia del artículo (código de 8 dígitos) de cada uno de los electrodomésticos que ha adquirido.

¿Necesita más ayuda?

Para aclarar dudas adicionales no relacionadas con el proceso de posventa de sus electrodomésticos, póngase en contacto con su centro de atención de llamadas del almacén IKEA más cercano. Le recomendamos leer atentamente la documentación del electrodoméstico antes de contactarnos.

