

KONSISTENS

EN

ES

FR





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.

Veuillez vous reporter à la dernière page de ce manuel pour obtenir la liste complète des fournisseurs de services après-vente désignés par IKEA et les numéros de téléphone nationaux correspondants.

Contents

English 3

Español 33

Français 63

Please record your model and serial numbers below for reference.

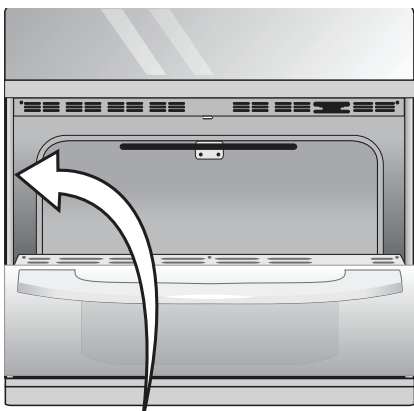
Registre su modelo y número de serie a continuación para referencia.

Veuillez enregistrer vos numéros de modèle et de série ci-dessous pour référence.

Purchase Date / Fecha de compra / Date d'achat

Model Number / Número de modelo / Numéro de modèle

Serial Number / Número de serie / Numéro de série



**Serial and Model Number Location /
Ubicación de la placa de serie / Em-
placement de la plaque signalétique**

NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Adjunte el recibo de compra aquí para referencia futura.

Veuillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

Important Safety Information	3	Care and Cleaning	23
Cooking Recommendations	8	Before You Call	28
Before Setting Oven Controls	10	Warranty	31
Oven Controls	11		

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.

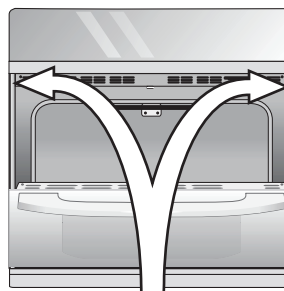
NOTE - Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

! WARNING



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the oven and be killed.
- Install the anti-tip device to oven and/or structure per installation instructions.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the oven is moved.
- Do not operate the oven 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.



Anti-tip mounting holes

Refer to the installation instructions supplied with your appliance for proper installation.

Check for proper installation with a visual check that the anti-tip screws are present. Test the installation with light downward pressure on the open oven door. The oven should not tip forward.

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, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

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 an entire oven rack with any materials, such as aluminum foil or aftermarket oven liners. Aluminum foil and other liners may 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 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 SELF CLEANING OVENS** CAUTION**

Before starting the self-clean, remove the broiler pan, food, utensils and dishes from the oven, storage drawer or warming drawer (if applicable). Remove the oven racks, unless otherwise noted.

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
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
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.

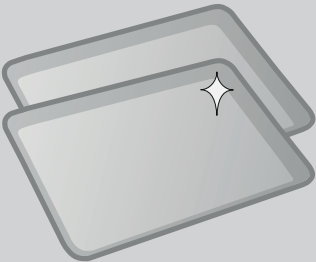
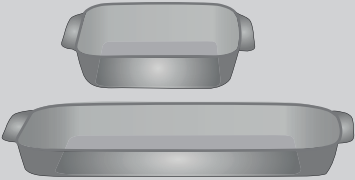
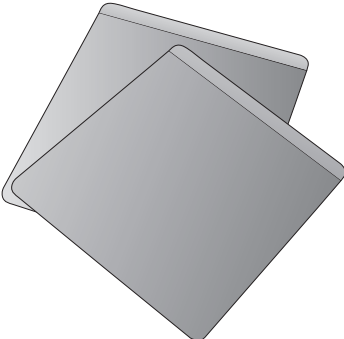
Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

** 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.

Material	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.

Problems	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.

Cooking	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "Setting Bake" on page 14. 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.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

Main Dishes	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.

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.

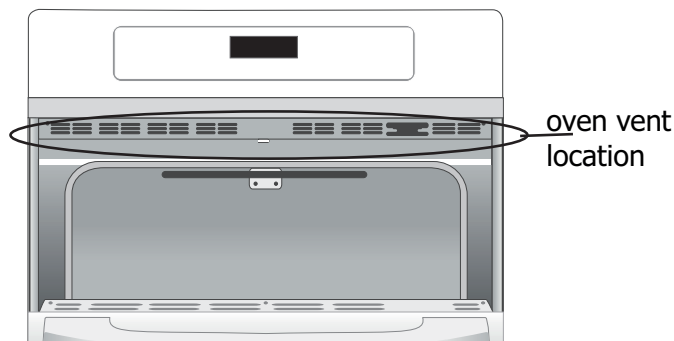


Figure 1: Oven Vent

⚠ 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.

Types of Oven Rack

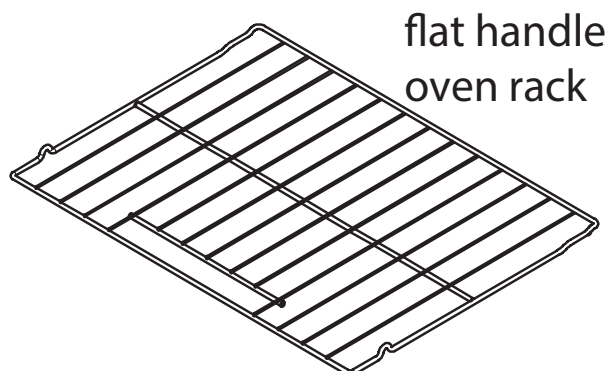


Figure 2: Oven racks

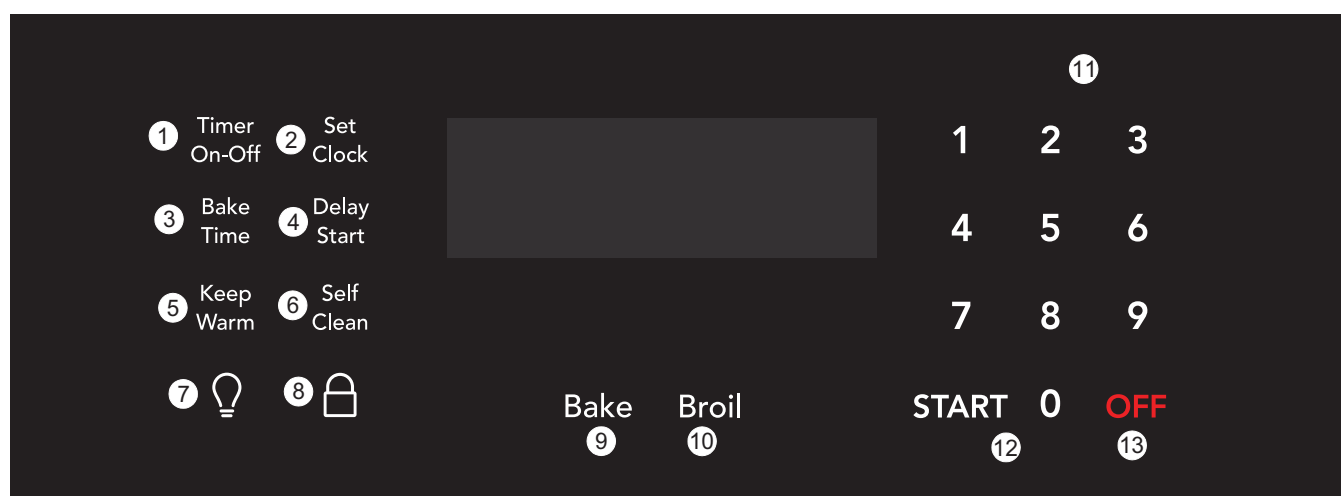
- **Flat oven racks** may be used for all cooking needs and may be placed in any oven rack position.

Removing, Replacing, and Arranging 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.



Oven Control Features

- 1. Timer on-off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function.
- 2. Set Clock** - Use to set clock. Clock must be set before oven controls are operational.
- 3. Bake Time** - Use to set length of baking time desired and for cooking to end automatically.
- 4. Delay Start** - Add to Bake and Self Clean to program a Delay Start.
- 5. Keep Warm** - Use to keep cooked foods at serving temperature of 170°F (77°C) for up to three hours.
- 6. Self Clean** - Use to set self-clean cycle of 2, 3, or 4hrs.
- 7. Oven Light** - Use to turn on internal light. Will turn on when the oven door is open.
- 8. Oven Lock** - Use to lock oven door and oven controls.
- 9. Bake** - Use to select Bake feature.
- 10. Broil** - Use to set Broil feature for temperatures between 400°F(205°C) and 550°F(288°C).
- 11. 0 through 9 keys** - Use to set temperature and time.
- 12. START** - Use to start most oven features and to set clock.
- 13. OFF** - Use to clear any feature except the time of day and minute timer.

Time and Temperature Settings

All of the features listed below may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control key is touched (the acceptance beep on the oven lockout 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.

Table 1: 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)
Keep Warm		170°F (77°C)	3 hours
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.
Delay Start	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Self Clean		2 hours	4 hours

Note: An entry acceptance tone (1 beep) 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

The set clock control is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hours display operation. The clock is preset at the factory for 12 hour display. When the oven is first plugged in, or when the power supply to the oven has been interrupted, the timer in the display will flash.

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

1. Press **Set Clock**. CLO will appear in the display.
2. Press **1 3 0** on the keypad to set the time of day to 1:30. CLO will stay in the display.
3. Press **START**. CLO will disappear and the clock will start.

Setting Control for Silent Operation

Delay Start and Self Clean keys control the silent control operation feature. The silent control operation feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

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

1. To set oven for normal or silent operation, press and hold **Delay Start**. -- -- will appear and DELAY will flash in the display. After 6 seconds bBEEP On or bBEEP OFF will appear in the display.
2. Press Self Clean to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either bBEEP On or bBEEP OFF. If **bBEEP On** appears, the control will operate with normal sounds and beeps. If **bBEEP OFF** appears, the control is in the silent operation mode.
3. Press **START** to accept the change or press **OFF** to reject the change.

bE E P O n

bE E P O F F

Setting 12 or 24 Hour Time of Day Display

1. Press and hold **set clock** for 6 seconds. CLO will appear in the display.
2. Continue holding the key until 12Hr dAY or 24Hr dAY appears in the display and the control beeps once.
3. Press **Self Clean** to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either 12Hr dAY or 24Hr dAY.
4. Press **START** to accept the change or press **OFF** to reject the change.
5. Reset the correct time as described in this section. If the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will display time from 0:00 through 23:59 hours.

12 Hr dAY

24 Hr dAY

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The Timer On-Off and Self Clean keys control the continuous bake or 12 hour energy saving features. The oven control has a factory preset 12 Hour Energy Saving feature that shuts off the oven if the oven control is left on for more than 12 hours. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

To set the control for continuous bake or 12 hour energy saving:

1. Press and hold **Timer On-Off** for 5 seconds. 12Hr OFF or StAY On will appear in the display and the control will beep once.
2. Press **Self Clean** to switch between the 12 hour energy saving and continuous bake features.
3. Press **START** to accept the change (display will return to time of day) or press OFF to reject the change.
4. 12Hr OFF indicates the control is set for the 12 hour energy saving mode. StAY On indicates the control is set for the continuous bake feature.

12 Hr OFF

St AY On



IMPORTANT

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

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 along 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.

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.

Temperature Display (Fahrenheit/Celsius)

The Broil and Self Clean keys control the Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in °F or °C. The oven is preset at the factory to display in °F.

To change display from °F to °C or °C to °F

1. To tell if the display is set for °F or °C, press **Broil** and hold for 6 seconds. **550°** will appear, Broil will flash in the display, and a beep will sound. If F appears, the display is set to show temperatures in °F. If C appears, the display is set to show temperatures in °C.
2. Press **Self Clean** to switch between °F or °C display modes. The display will show either F or C.
3. Press **START** to accept the change or press OFF to reject the change.



Setting the Timer

The **Timer On-Off** key controls the minute timer and serves as an extra timer and can be used during any of the other oven control functions.

To set the minute timer:

1. Press **Timer On-Off**. -- -- will appear and timer will flash in the display. Press the **number keys** to set the desired time.
2. Press **START**. The time will begin to count down and Timer will stay in the display. When the time expires, End and Timer will show in the display. The clock will beep three times every 30 seconds until Timer On-Off is pressed.
3. To cancel the minute timer before the set time expires, press **Timer On-Off**.

IMPORTANT

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.

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.

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.

Bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

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.

Baking Tips:

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- 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 2 and 4 and place pans as shown in Figure 3.
- 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.
- Do not open oven door too often as it may extend baking time.
- Leave oven light OFF while baking.

NOTE

The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to bake for a longer period, see Changing between continuous bake setting or 12-hour energy saving feature in this section for detailed information.

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

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

To cancel Bake at any time, press **OFF**.

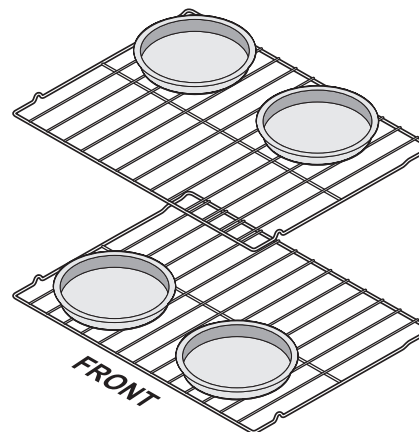
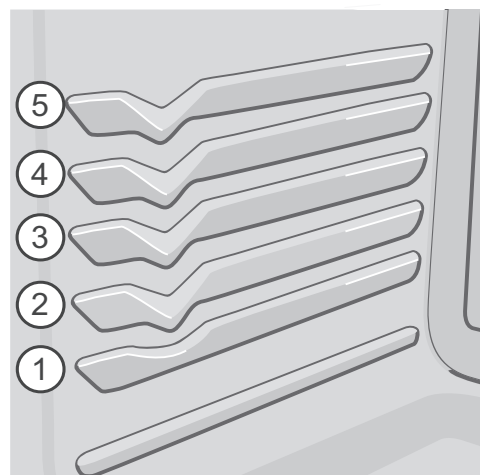


Figure 3: Suggested pan placement for best results.

Setting Delay Start

Delay Start sets a delayed starting time to oven cooking or cleaning functions. Prior to setting a delay start, be sure the time of day is set correctly. Delay Start must be set while programming the cooking function. The automatic timer of delayed start will turn the oven on and off at the time you select in advance.

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.

NOTE

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" on page 14 for more information. The Delay Start feature may be used Bake and Self Clean functions.

To program the oven for a delayed start time with the Bake function. (example: baking at 375°F for 30 minutes, starting at 5:30):

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack and place the food in the oven.
3. Press **Bake**. 350 will appear in the display.
4. Enter the temperature pressing **3 7 5**.
5. Press **START**. The actual oven temperature will appear in the display.
6. Press **Bake Time** and enter **3 0** using numeric keys.
7. Press **START**.
8. Press **Delay Start**.
9. Enter the desired start time by pressing **5 3 0**.
10. Press **START**.

When a delayed baking function starts, the set oven temperature will appear. **Delay, Bake**, and the current time of day will appear in the display. When the desired start time is reached, the actual oven temperature appears in display and delay disappears. Oven starts to bake at the previously selected temperature

Setting Bake Time

Use Bake Time when setting the oven to cook for a specific length of time and shut off automatically when the time is complete.

When cooking time ends, the oven will shut off and will beep.

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

1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange interior oven rack(s) and place the food in then oven.
3. Press **Bake**. 350 will appear in the display.
4. Press **START**. The actual oven temperature will appear in the display.
5. Press **Bake Time**. -- -- will appear in the display.
6. Enter the desired baking time by pressing **3 0**.
7. Press **START**. Once the timed Bake feature has started, the current time of day will appear in the display.

Press **OFF** when baking has finished or at any time to cancel the **Bake Time** feature.

A bake time of 0 minute can also be entered to cancel the Bake Time feature and keep the oven in its current cooking mode. When the timed bake finishes:

End and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically.

The control will beep three times. The control will continue to beep three times every 30 seconds until **OFF** is pressed.

Setting Broil

Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from the element. Watch food to prevent burning.

When broiling, always remember to arrange the oven racks while oven is still cool. Broil with oven door closed.

For optimum browning, preheat the broil element for 2 minutes. Broil one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve.

The Broil key controls the broil feature. An optional broil pan and broil pan insert used together allow grease to drain away from the high heat of the oven broiler. The oven can be programmed to broil at any temperature from 400°F to 550°F with a default temperature of 550°F.

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.

To set broil with the default broil oven temperature of 500°F:

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan and place the food on the broiler pan.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack.
3. Press **Broil**. **550** will appear in the display.
4. Press **5 0 0**. If a lower Broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), press the desired temperature before continuing to Step 5.
5. Press **START**. The oven will begin to broil. 500° will appear in the display. Preheat for 2 minutes before broiling. Broil with oven door closed.
6. Center the broiler pan directly under the broiler element. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
7. To stop broiling, press **OFF**.

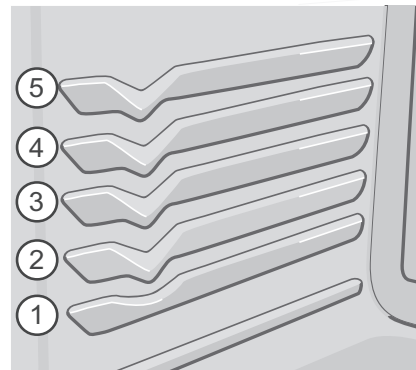


Figure 4: Rack positions

TABLE 2: BROIL RECOMMENDATIONS

Food item	Rack Position	Temp	Cook time in minutes		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	4 or 5	HI(550°F)	5:00	4:00	135°F (57°C)	Rare**
Steak 1" thick	4 or 5	HI(550°F)	6:00	4:00	145°F (63°C)	Medium-well
Steak 1" thick	4 or 5	HI(550°F)	8:00	7:00	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4 "thick	4	HI(550°F)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken - Bone In	4	LO(400°F)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken Boneless	5	LO(400°F)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Fish	5	HI(550°F)	as directed--		170°F (77°C)	Well
Shrimp	4	HI(550°F)	as directed		170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	5	HI(550°F)	6:00	5:00	135°F (57°C)	Rare**
Hamburger 1" thick	5	HI(550°F)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	5	HI(550°F)	10:00	8:00	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.

Setting the Sabbath Feature for 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 heating 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 and, if needed, Bake Time. Any settings made prior to setting the Sabbath mode will be visible in the displays. The Bake Time option, if set prior to the Sabbath mode, will give one audible alert at the end of Bake Time.

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

If the oven interior lights are needed, be sure to activate them prior to setting the Sabbath mode. Once the oven light is turned on and the Sabbath mode is active, the oven light will remain on until the Sabbath mode is turned off and the oven lights are turned off. The oven door will not activate the 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 press the up or down arrow key.

The temperature will increase or decrease with each press by 5°F or 1°C and the change will be accepted automatically.

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.

CAUTION

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.

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: Up and Down arrow keys, Bake, 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 arrow keys to raise or lower the oven temperature. Each press of an arrow key will raise or lower the temperature by 5°F (1°C).
- 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 in Sabbath mode until canceled.
- The oven will shut-off automatically after completing a Bake Time, Delay Start, or Keep Warm 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.

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. Press **START**.

Note: If a Delay Start is desired enter the time at this point. See "Setting Delay Start" on page 19 for detailed instructions.

4. Press and hold **Bake Time** and **Delay Start** 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



To turn off the Sabbath feature:

Press and hold both **Bake Time** and **Delay Start** 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 still 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 **Bake Timen** and **Delay Start** 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.

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.

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 5: 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 (Figure 5). 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.

Setting Self Clean

The Self Clean key controls the self-cleaning feature. If you are planning to use the oven directly after a self-clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the oven door to unlock. This normally takes about one hour. A 3 hour self-clean cycle will actually take about 4 hours to complete. It is recommended to use a 2 hour self-clean cycle for light soils, a 3 hour cycle for average soils, and a 4 hour cycle for heavy soils.

To set the controls for a 3 hour self-cleaning cycle to start immediately and shut off automatically:

1. Be sure the clock is set with the correct time of day and the oven door is closed.
2. Press **Self Clean**. CLn and 3:00 HR will show in the display. The control will automatically clean for a 3 hour period (default self-cleaning cycle time).
3. Press **START**. door Loc will appear, a beep will sound, and the word DOOR and the (lock icon) will flash; CLn will remain on in the display.
4. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door is locked, the DOOR indicator light and lock icon will stop flashing and remain on, and the oven icon will appear in the display. Allow about 15 seconds for the oven door to lock completely.

When the self-clean cycle is completed:

5. HOT will appear in the display. The time of day, the word DOOR, and the lock icon will remain in the display.
6. Once the oven has cooled for approximately 1 hour, door OPn will appear, and the word DOOR and the lock icon will flash until the door unlocks. The door can be opened, and the display will show the time of day.

To stop or Interrupt a self-cleaning cycle:

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

1. Press **OFF**.

Setting Delay Start Self Clean

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

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

1. Press **Self Clean**. CLn and 3:00 HR will show in the display. The control will automatically clean for a 3 hour period. If a 2 or 4 hour clean time is desired, press Self Clean multiple times to toggle between 2, 3, or 4 hours.
2. Press **START**. door Loc will appear, a beep will sound, and the word DOOR and the lock icon will flash. The letters CLn will remain on in the display.
3. As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked, the word DOOR and the lock icon indicator light will quit flashing and remain on.
4. Press **DELAY START**. Enter the desired start time using the number keys **4 3 0**.
5. Press **START**. DELAY, DOOR, and the lock icon will remain on.
6. The control will start the self-cleaning at the set start time for the period of time previously selected. At that time, the icon DELAY will go out; CLn and oven icon will appear in the display.

When the self-clean cycle is completed:

HOT will appear in the display. The time of day, the word DOOR, and the lock icon will remain in the display.

When oven cools approximately 1 HOUR, door OPn will appear, and the word DOOR and the lock icon will flash until the door is unlocked. The oven door can then be opened, and the timer will revert back to the time of day.

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.

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 steam and air to escape.

Setting Keep Warm

Keep Warm is best for keeping oven baked foods warm for serving after cooking has finished. The Keep Warm key turns on the Keep Warm feature, will maintain an oven temperature of 170°F (77°C), and will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking.

To set Keep Warm:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **Keep Warm**. "HLd" will appear in the display.
3. Press **START**. If start is not touched within 25 seconds the request to turn on the Keep Warm feature will be canceled.
4. To turn off the Keep Warm feature at any time, press **OFF**.

To set Keep Warm to turn on automatically:

1. Arrange interior oven racks and place food in oven. Set the oven properly for Bake Time or Delay Start. For Delay Start instructions, see page 16. For Bake Time instructions, see page 18.
2. Press Keep Warm. If no key is touched within 25 seconds, the request to turn on the warm feature will be cancelled.
3. Press **START**. HLd will disappear and the temperature will be displayed. The warm mode is set to turn on automatically after timed bake has finished.
4. To turn the warm feature off at any time, press **OFF**.

→ IMPORTANT

After 3 hours, the Keep Warm feature will shut the oven off. The Keep Warm feature may be used without any other cooking operations or can be set to turn on automatically after a Bake Time or Delay Start

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.

NOTE: Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These thermometers may vary as much as 20 to 40°F degrees from actual temperatures. The oven temperature may be increased as much as +35°F (+19°C) or decreased -35°F (-19°C) from the factory calibrated settings.

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 **START** to accept change.

→ IMPORTANT

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

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)

To restore oven control to factory default settings:

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

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

i NOTE

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

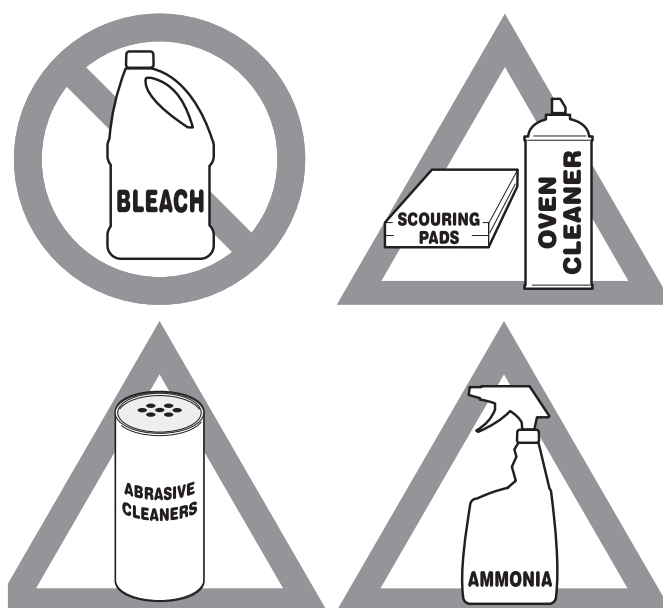


Figure 6: Use cleaners with caution

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 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. See "Self Clean" on page 39.
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.

General Cleaning

To avoid possible burns, do not attempt cleaning before turning off all surface burners and allowing them to cool.

Refer to the table at the beginning of this chapter for more information about cleaning specific parts of the oven.

CAUTION

Before manually 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.

Remove all racks and accessories from the oven before cleaning.

Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

Remove soils using hot, soapy water. 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 cause a dull spot even after cleaning. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.

Adhere to the following precautions when using spray oven cleaners:

- Do not spray cleaner on the electrical controls or switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not spray any cleaner on the oven door trim or gasket, broiler drawer glides, handles or any exterior surfaces of the oven, plastic or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.
- Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensing bulb; it could cause the oven to heat improperly. The bulb is located in the rear of the oven. Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb. A change in its position could affect how the oven bakes. Avoid bending the bulb and capillary tube.

Cleaning Porcelain Enamel Oven

The oven interior is porcelain on steel, it is safe to clean using oven cleaners.

To remove heavy soil:

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened dirt spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a nonabrasive scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions. Do not mix ammonia with other cleaners.
3. 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. Clean with hot, soapy water. Rinse well using clean water and a cloth.

Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

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.

Oven racks - Do not use aluminum foil to cover the oven racks. Using a liner in the oven restricts the heat and air flow needed to obtain the best possible cooking results for any oven.

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.

➔ 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.

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 8).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges. (Figure 9)
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 10).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure Figure 9).
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 10).
3. Fully open the oven door, horizontal with floor.
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 8).
5. Close the oven door.

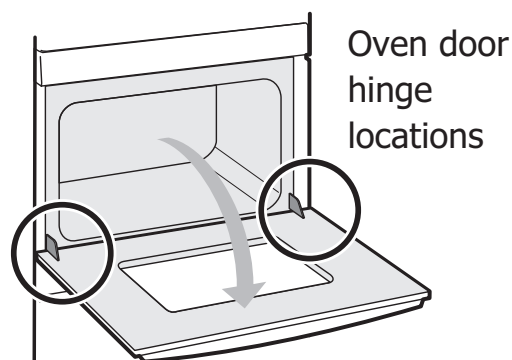


Figure 7: Door hinge location.

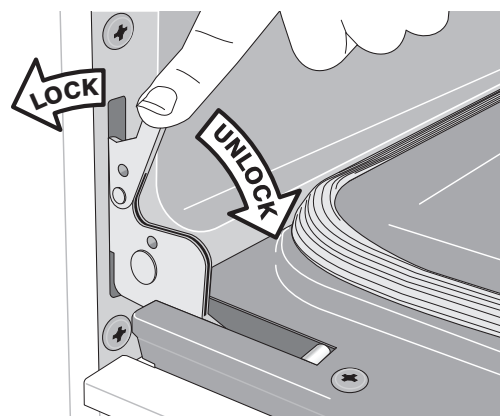


Figure 8: Unlocking and locking door hinges

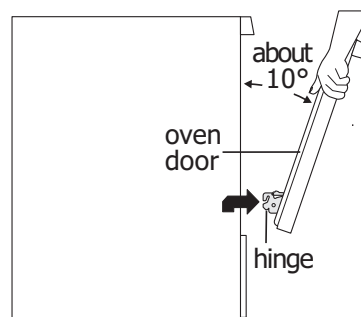


Figure 9: Remove door position

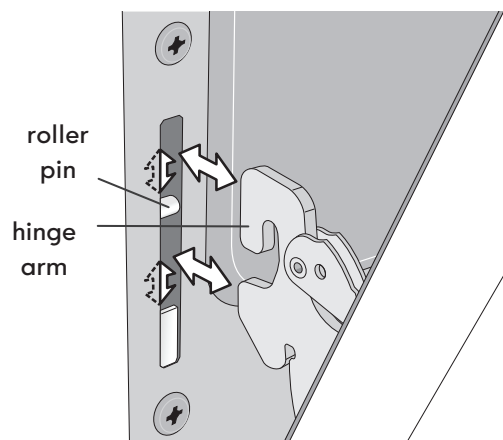


Figure 10: Removing and replacing over-hinge supports

Replacing the Oven Light

CAUTION

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

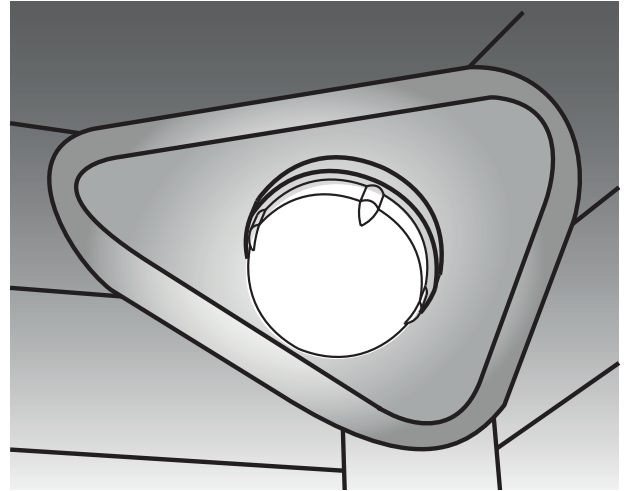
Replacing the oven interior light bulbs:

The interior oven lights are located at the rear corners of the oven cavity and covered with glass shields. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

To replace the oven interior light bulbs:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove interior oven light shield by turning a quarter turn counter-clockwise.
3. Replace bulb with a new T-4 type Halogen 25 watt appliance bulb.
4. Replace glass oven light shield by rotating clockwise.

5. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
6. Be sure to reset the time of day on the clock



NOTE

Wear a cotton glove or use a paper towel when installing a new bulb. Do not touch the new bulb with your fingers when replacing. This will shorten the life of the bulb. .

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.
Oven control panel beeps and displays error codes	Oven control has detected a fault or error condition. When this occurs an E or F will show in the display. Press OFF: Activate a Bake or Broil. If the F or E code error repeats, turn off power to appliance, wait 5 minutes and then repower appliance. Set clock with correct time of day. Try Bake or Broil function again. If a fault code appear again, press OFF to clear the error code and contact your servicer.
Poor baking results.	Many factors effect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat 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 22 if you feel the oven is too hot or cold.
Appliance is not level	Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack to check if oven has been properly installed. Kitchen cabinet alignment may make oven appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance. If cabinets are not square or are built in too tightly, contact builder or installer to make appliance accessible.
Cannot move appliance easily Appliance must be accessible for service	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible.
Appliance does not operate	Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information. Service wiring is incomplete. Call (833) 337-4006 for assistance.

More Problems

Problem	Cause / Solution
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 16
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" on page 16. 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 light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket.

Self Clean problems

Self clean does not work.	Oven control not set properly. See "Setting Self Clean" on page 20
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 "Setting Self Clean" on page 3020 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.

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.

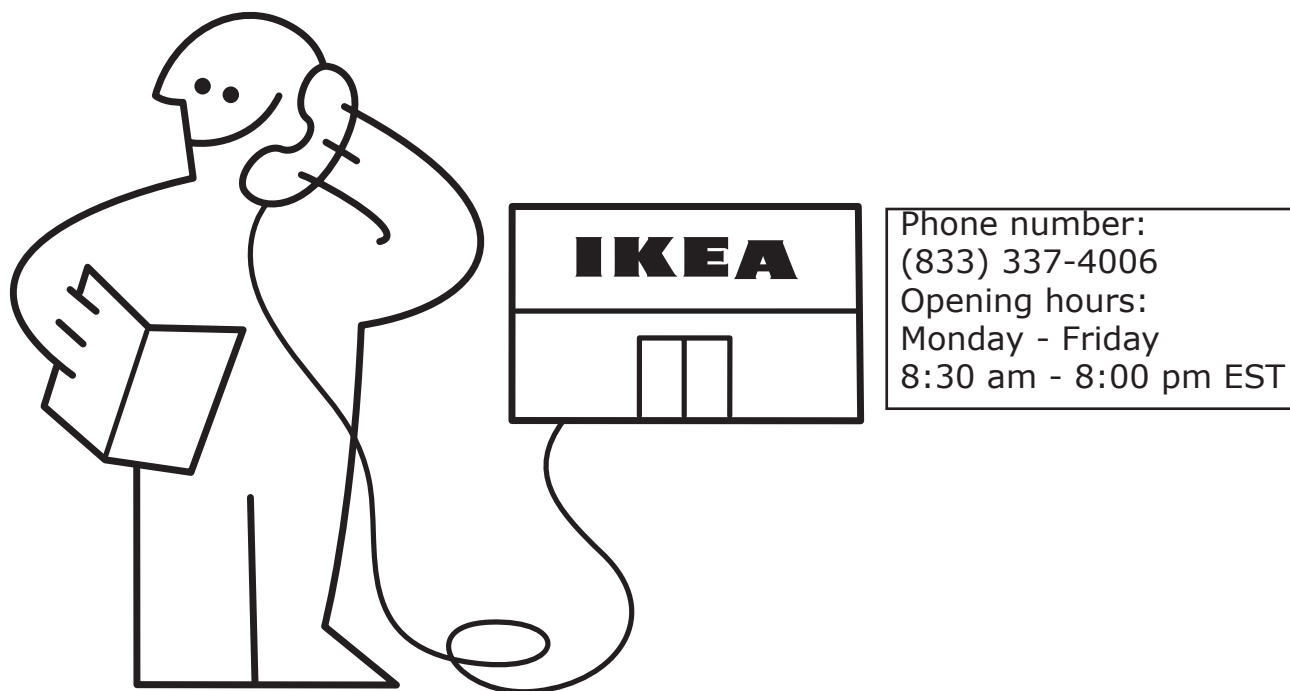
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- 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.

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	33
Recomendaciones de cocina	38
Antes de configurar los controles del Horno	40
Controles de horno	41

Cuidado y limpieza	53
Antes de solicitar servicio técnico	58
GARANTÍA LIMITADA DE IKEA	61

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.

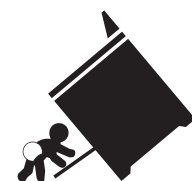
➔ IMPORTANTE

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

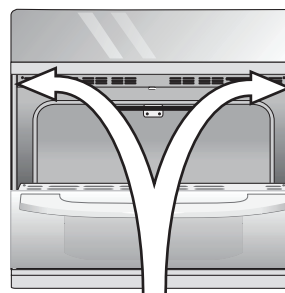


Riesgo de volcamiento

- Un niño o adulto puede volcar el horno y acabar muerto.
- Instale el dispositivo antivuelco en el horno y/o en la estructura según las

instrucciones de instalación.

- Asegúrese de que el horno se vuelva a acoplar al dispositivo antivuelco cuando lo mueva.
- No utilice el horno 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.



Agujeros de instalación del dispositivo antivuelco

Consulte las instrucciones de instalación proporcionadas con su electrodoméstico para instalarlo adecuadamente.

Verifique que la instalación se haya realizado adecuadamente corroborando que los tornillos antivuelco estén colocados. Pruebe la instalación ejerciendo poca presión hacia abajo sobre la puerta abierta del horno. El horno no debe inclinarse hacia adelante.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPAQUETADO Y LA INSTALACIÓN

➔ IMPORTANTE

Lea y siga las siguientes instrucciones y medidas a la hora de desempaquetar, 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 desempaquetar 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.

ADVERTENCIA

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

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden también absorber el calor y causar un riesgo de 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 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 electrodo-

méstico. 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.

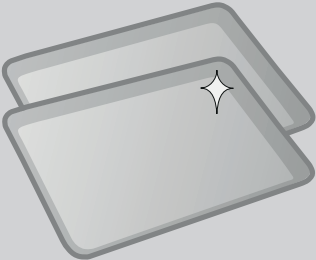
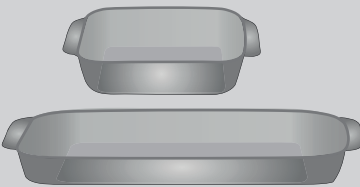
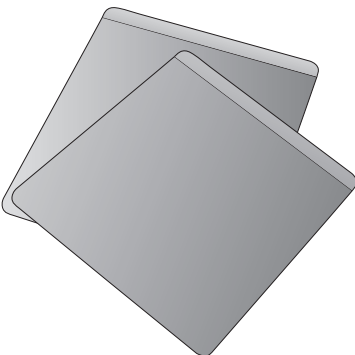
No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

⚠ 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 "Ajuste del tiempo de horneado" en la página 45. Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
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)	El horneado es la mejor función para hornear con varias parrillas.
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.

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.

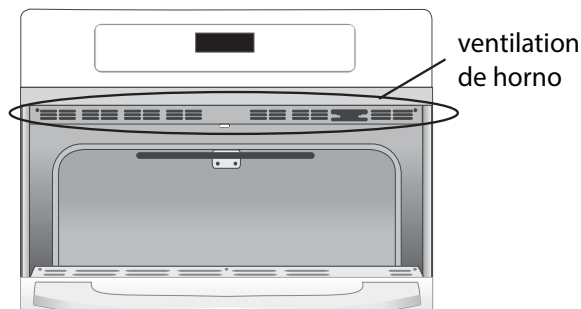


Figure 11: Respiradero del horno

Tipos de parrillas del horno

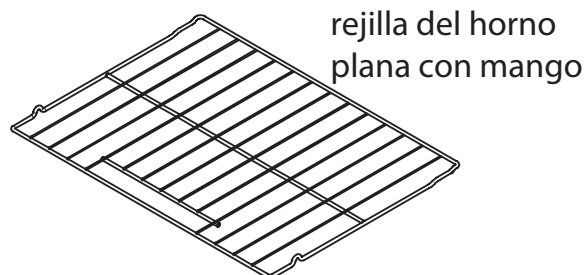


Figure 12: Tipos de parrillas de horno

- 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

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.

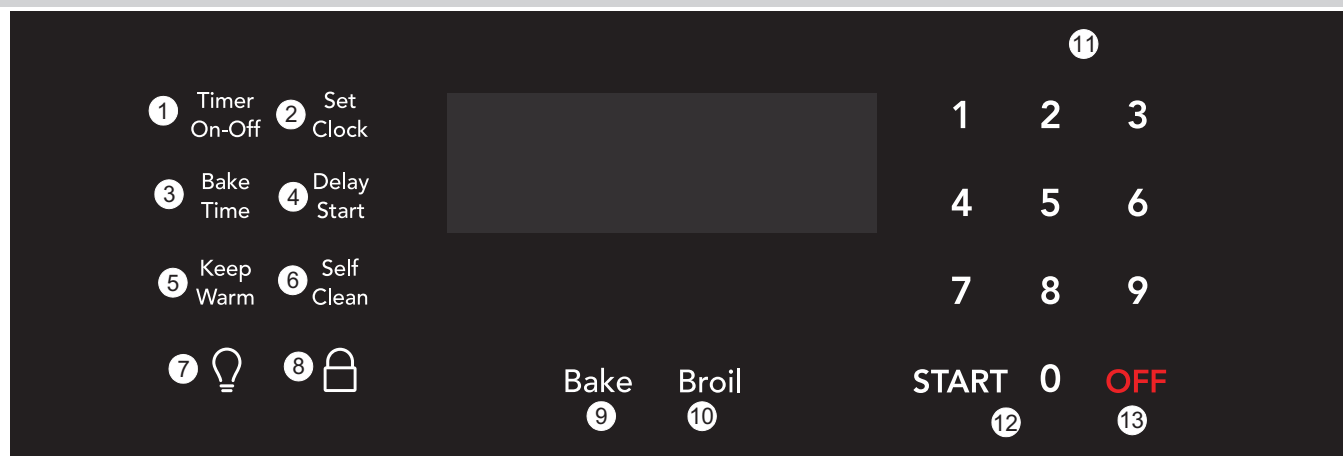
⚠ ADVERTENCIA

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 tomaollas 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.



Características de control del horno

- 1. "Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar y anular el temporizador y para configurar la función de horneado continuo.
- 2. Set Clock** -(reloj): se usa con las teclas de flecha para configurar la hora del día.
- 3. Bake Time** - (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción.
- 4. Delay Start** - (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
- 5. Keep Warm** - Mantener caliente: se usa para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio de 170 ° F (77 ° C) por hasta tres horas.
- 6. Self Clean** - (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 o 4 horas.
- 7. Oven Light** - Luz del horno: se usa para encender la luz interna. Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta.
- 8. Oven Lock** - (bloqueo del horno): se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
- 9. Bake** - (hornear): selecciona la función de horneado.
- 10. Broil** - (asado a la parrilla): selecciona la función de asado a la parrilla.
- 11. Teclas 0 a 9:** utilícelas para configurar la temperatura y el tiempo.
- 12. START** - INICIAR: se utiliza para iniciar la mayoría de las funciones del horno y para configurar el reloj.
- 13. OFF** - APAGADO: se utiliza para borrar cualquier función, excepto la hora del día y el temporizador de minutos.

Configuraciones de tiempo y temperatura

Todas las funciones enumeradas a continuación pueden ingresarse en el control. Se escuchará un pitido de aceptación de entrada cada vez que se toque una tecla de control (el pitido de aceptación en 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.

Table 3: Control mínimo y máximo ajustes

Feature	Mode	Min Temp/Time	Max Temp/Time
Bake (hornear)		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil (asado a la parrilla)		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Keep Warm (mantener caliente)		170°F (77°C)	3 horas
Timer (encendido/apagado del temporizador)	12 Hr. 24 Hr.	1 Min 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Clock (reloj)	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Bake Time (tiempo de cocción)	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Delay Start (encendido diferido)	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Self Clean autolimpieza		2 hours	4 hours

Nota: Un tono de aceptación de entrada (1 pitido) sonará 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 temperatura o tiempo está por debajo del mínimo o por encima de los ajustes máximos para la función.

Programación del reloj

El control "Set clock" (ajustar el reloj) se utiliza para programar el reloj. El reloj puede ser programado para un formato de visualización 12 o de 24 horas. El ajuste preestablecido de fábrica de visualización del reloj es de 12 horas. Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, el temporizador destella en la pantalla.

Para programar el reloj (el ejemplo siguiente es para programar la hora a la 1:30):

1. Oprima la tecla **"Set clock"** (ajustar el reloj). "CLO" se desplegará en la pantalla.
2. Oprima las teclas **1 3 0** en el teclado numérico para programar la hora del día a la 1:30. "CLO" seguirá en la pantalla.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido). "CLO" desaparecerá de la pantalla y el reloj comenzará a funcionar. will start.

Ajuste 12 o 24 horas del día

1. Mantenga oprimida la tecla **"Set Clock"** (ajuste del reloj) durante 6 segundos. "CLO" se desplegará en la pantalla.
2. Continúe oprimiendo la tecla hasta que aparezca "12Hr dAy" (día de 12 horas) o "24Hr dAy" (día de 24 horas) en la pantalla y el control emita un sonido.
3. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar el formato de la hora entre 12 y 24 horas. La pantalla mostrará "12Hr dAy" (día de 12 horas) o "24Hr dAy" (día de 24 horas).
4. Oprima la tecla **"START"** (encendido) para aceptar el cambio u oprima la tecla "OFF" (apagado) para anularlo.
5. Restablezca la hora correcta tal como se describe en esta sección. Si selecciona el formato de 24 horas, el reloj mostrará la hora desde las 0:00 horas hasta las 23:59 horas.

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

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si se deja encendido por más de 12 horas. El control del horno puede ser programado para desactivar esta función y programar el horneado continuo.

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

1. Mantenga oprimida la tecla **"Timer On-Off"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre **"12 Hour Off"** (apagado a las 12 horas) y **"Stay On"** (horneado continuo).
3. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar el cambio.

Programación del modo silencioso del panel de control

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. El control se puede programar para un funcionamiento silencioso y luego reprogramar para que emita todas las señales sonoras normales.

Para programar el modo silencioso o con señal sonora:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre **"bEEP On"** (sonidos activados) o **"bEEP OFF"** (sonidos desactivados).
3. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar la opción.



Programación del bloqueo del horno

El control puede ser programado para bloquear la puerta del horno y desactivar las teclas de control del horno.

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla "Lock" (bloqueo) durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a bloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, "DOOR" (puerta), con un icono de candado, aparecerá en la pantalla.

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla "Lock" (bloqueo) durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a desbloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se desbloquee completamente.
2. Cuando "DOOR", con un icono de candado, desaparezca de la pantalla, puede abrir la puerta, y las teclas de control de la pantalla estarán disponibles.

Unidades de temperatura (Fahrenheit/Celsius)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C).

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

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



Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer un seguimiento de los tiempos de cocción sin interferir en el proceso de cocción. El temporizador se puede programar entre un mínimo de 1 minuto y un máximo de 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima la tecla "Timer On-Off" (encendido/apagado del temporizador).
2. Programe **5** con el teclado numérico.
3. Oprima "START" (encendido) para iniciar el temporizador. Cuando el tiempo programado se haya terminado, aparecerá "END" (fin) en pantalla y el control emitirá tres señales sonoras cada 30 segundos hasta que oprima la tecla "Timer On-Off" (encendido/apagado del temporizador).

Para anular el temporizador cuando está activo, oprima "Timer On-Off" (encendido/apagado del temporizador) nuevamente.



IMPORTANTE

El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Este sirve como un contador adicional que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.

Cuando el temporizador esté programado para la cocción durante más de 1 hora, mostrará las horas y los minutos hasta que solo falte 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hace un conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.

Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver el estado sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla de la función de cocción una vez y aparecerá en pantalla durante unos segundos.

Funcionamiento de la luz del horno



La luz interior del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. Oprima el interruptor de la luz del horno que se encuentra en el panel de control para encender y apagar la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada. La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda en el interior del horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea "**Cambio de la luz del horno**" en la sección de Cuidado y limpieza.

Ajuste del horneado

El horneado cocina con calor que sube desde la parte inferior del horno. El calor y el aire circulan de manera natural en el horno. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

⚠ PRECAUCIÓN

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.

Consejos de horneado:

- Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, pasteles, bizcochos y panes.
- El horneado es la mejor función para hornear pasteles.
- Para obtener los mejores resultados al hornear pasteles de capas usando dos parrillas para horno, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4, y coloque los utensilios como se muestra en la Figura 15.
- Cuando utilice una sola parrilla para hornear galletas, pasteles, bizcochos o panecillos, use la parrilla en la posición 3.
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia ya que esto extenderá el tiempo de horneado.
- Deje la luz del horno APAGADA mientras hornea.

Para ajustar el horno a una temperatura (predeterminada) de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
2. **"350°"** aparecerá en la pantalla.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido).

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima "OFF" (apagar).

Para cambiar la temperatura del horno a 425 °F (218 °C) cuando el horno está horneando:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
2. Ingrese la nueva temperatura de **"4 2 5"** usando las teclas numéricas.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido).

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima "OFF" (apagar).

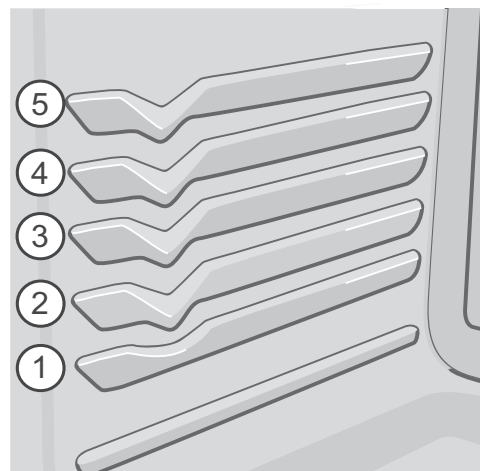


Figure 15: Parrilla posiciones

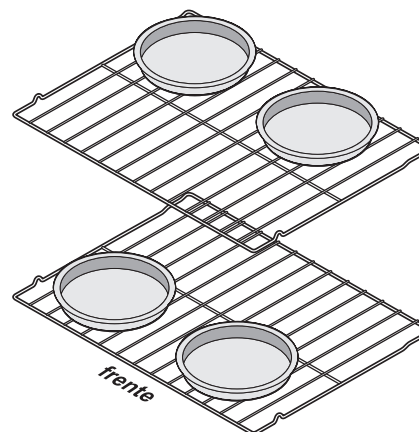


Figure 16: Colocación de bandeja sugerida para mejores resultados

i NOTA

The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to bake for a longer period, see Changing between continuous bake setting or 12-hour energy saving feature in this section for detailed information.

Ajuste del encendido diferido

"Delay Start" (encendido diferido) programa una hora de inicio diferida para las funciones de cocción o de limpieza del horno. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta. El encendido diferido debe configurarse mientras se programa la función de cocción. Para hornear con una temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C) y el apagado automático después de 30 minutos:

ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

NOTA

El inicio diferido se puede configurar con un reloj de 24 horas. Para establecer reloj para funcionamiento de 24 horas, consulte "Configuración de 12 horas o Modo de visualización de 24 horas" para más información. Se puede usar la función de inicio diferido Hornear y funciones de autolimpieza.

Para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para hornear a 375 °F (191 °C):

1. Asegúrese de que el reloj esté configurado con el correcto hora del día.
2. Arregle la rejilla interior del horno y coloque la comida en el horno.
3. Presione **Bake**. 350 aparecerá en la pantalla.
4. Ingrese la temperatura presionando **3 7 5**.
5. Presione **START**. La temperatura real del horno aparecer en la pantalla.
6. Presione **Bake Time** e ingrese **3 0** usando numérico llaves.
7. Presione **START**.
8. Presione **Delay Start (Inicio diferido)**.
9. Ingrese el tiempo de inicio deseado presionando **5 3 0**.
10. Presione **START**.

Cuando se inicia una función de horneado diferido, el horno configurado. Aparecerá la temperatura. Retraso, hornear y el cur alquilar la hora del día aparecerá en la pantalla. Cuando el se alcanza el tiempo de inicio deseado, la temperatura real del horno temperature aparece en la pantalla y el retraso desaparece. El horno comienza a hornear a la temperatura previamente seleccionada temperature.

Ajuste del tiempo de horneado

Use el tiempo de horneado cuando configure el horno para cocinar durante un período de tiempo específico y apague automáticamente cuando se complete el tiempo.

Cuando termina el tiempo de cocción, el horno se apagará y emitirá un pitido.

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

1. Asegúrese de que el reloj esté configurado para la hora correcta del día.
2. Organice la (s) parrilla (s) interior (es) del horno y coloque la comida en el horno.
3. Presione **hornear**. 350 aparecerá en la pantalla.
4. Presiona inicio. La temperatura real del horno aparecerá en la pantalla.
5. Presione **Bake Time**. - - aparecerá en la pantalla.
6. Ingrese el tiempo de horneado deseado presionando **3 0**.
7. Presiona **inicio**. Una vez que la función de horneado programada ha comenzado, la hora actual del día aparecerá en la pantalla.

Presione **OFF** cuando haya terminado de hornear o en cualquier momento para cancelar la función de tiempo de horneado.

Un tiempo de horneado de 0 minutos puede ser, entró para cancelar la función de horneado tiempo y mantener el horno en su modo de cocción actual. Cuando termina el horneado cronometrado:

Fin y la hora del día se mostrará en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.

El control emitirá tres pitidos. El control continuará emitiendo tres pitidos cada 30 segundos hasta que se presione OFF.

Ajuste para asado a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar alimentos que requieran exposición directa al calor radiante para obtener un dorado ideal. El asado a la parrilla puede producir humo. Si el humo es excesivo, aleje el alimento de las llamas.

La función "Broil" (asado a la parrilla) está preestablecida a 550 °F (288 °C). La función de asado a la parrilla se puede ajustar a cualquier temperatura entre los 400 °F (205 °C) y 550 °F (288 °C).

⚠ ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua ni harina en el fuego.

⚠ PRECAUCIÓN

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

ℹ NOTA

Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope de esta antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

Para establecer asar con el horno de asar predeterminado temperatura de 500 ° F:

1. Coloque el inserto de la asadera en la asadera y coloque los alimentos en la asadera.
2. Arregle la rejilla interior del horno y coloque la asadera en la rejilla.
3. Presione Broil. 550 aparecerá en la pantalla.
4. Presione 5 0 0. Si se desea una temperatura de asado más baja (la configuración mínima de temperatura de asado es 400 ° F), presione la temperatura deseada antes de continuar con el Paso 5.
5. Presiona inicio. El horno comenzará a asar. 500 ° aparecerá en la pantalla. Precaliente por 2 minutos antes de asar. **Ase con la puerta del horno cerrada.**
6. Centre la bandeja de asar directamente debajo del elemento de asar. Ase a la parrilla por un lado hasta que la comida se dore; voltee y cocine en el segundo lado. Sazonar y servir. Siempre tire de la rejilla a la posición de parada antes de girar o retirar los alimentos.
7. Para dejar de asar, presione OFF

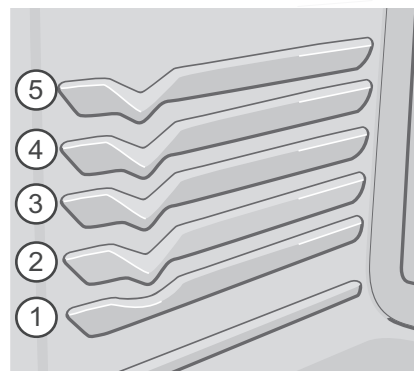


Figure 17: Parrilla posiciones

TABLE 4: ASAR RECOMENDACIONES

Alimento	Estante Posición	Temp	Tiempo de cocción en minutos		Interno Temperatura	Cocción
			1er lado	2do lado		
Filete de 1 "de espesor	5	HI(550°F) (288°C)	5:00	4:00	135°F (57°C)	Raro**
Filete de 1 "de espesor	4 o 5	HI(550°F) (288°C)	6:00	4:00	145°F (63°C)	Medio bien
Filete de 1 "de espesor	4 o 5	HI(550°F) (288°C)	8:00	7:00	170°F (77°C)	Bien
Chuletas de Cerdo de 3/4 "de grosor	5	HI(550°F) (288°C)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Bien
Pollo - Con Hueso	4	LO(400°F)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Bien
Pollo deshuesado	4	LO(400°F)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien
Pez	5	HI(550°F) (288°C)	como se indica--		170°F (77°C)	Bien
Camarón	4	HI(550°F) (288°C)	como se indica--		170°F (77°C)	Bien
Hamburguesa de 1 "de espesor	5	HI(550°F) (288°C)	6:00	5:00	135°F (57°C)	Raro**
Hamburguesa de 1 "de espesor	5	HI(550°F) (288°C)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Medio bien
Hamburguesa de 1 "de espesor	5	HI(550°F) (288°C)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Bien

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos afirma: ** La carne fresca rara es popular, pero debe 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 Guía, USDA Rev. Junio 1985.) La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 ° F (63 ° C) para la carne 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.

Programación del modo sabático el Shabat y otras fiestas judías

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



Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para los usuarios que celebren el Shabat u otras fiestas judías.

Este modo desactiva todas las señales sonoras o los cambios de la pantalla del control del horno. La función "Bake" (horneado) es la única función de cocción disponible en el modo sabático. Los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Primero debe programar la función "Bake" (horneado) y la temperatura y, de ser necesario, "Bake Time" (tiempo de horneado). Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo sabático se mostrará en la pantalla. La opción "Bake Time" (tiempo de horneado), cuando se programa antes de iniciar el modo sabático, emite una señal sonora al final del tiempo de horneado.

Importante: El modo sabático reemplaza al modo de ahorro de energía después de 12 horas programado de fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se anulen las funciones de cocción. Si cualquiera de las funciones de cocción se anula cuando el electrodoméstico está en modo sabático, no habrá ninguna señal sonora o visual para verificar esta cancelación.

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

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura del horno que se realice cuando el modo sabático esté activado se realice oprimiendo la tecla de flecha hacia arriba o hacia abajo.

La temperatura aumentará o disminuirá cada vez que se oprima en 5 °F o 1 °C y el cambio se aceptará automáticamente.

Si programa la temperatura del horno por fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.



PRECAUCIÓN

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.

Importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea "Bake" (horneado) mientras el modo sabático esté activo. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo sabático esté activo: Teclas de flecha hacia arriba y hacia abajo, hornear y "OFF" (apagado). NINGUNA DE LAS DEMÁS TECLAS se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que este haya comenzado a hornear. Oprima "Bake" (horneado), use las teclas de flechas para subir o bajar la temperatura. Cada vez que oprima la tecla de flechas la temperatura subirá o bajará en 5 °F (1 °C).
- Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- El horno permanecerá encendido en el modo sabático hasta que lo cancele.
- El horno se apagará automáticamente después del tiempo de horneado, del encendido diferido o de un ciclo de mantener caliente, por lo que solo podrá ser usado una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido en más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas.

Para programar un horneado a la temperatura predeterminada de 350 °F con el modo sabático:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido).

Nota: Si desea programar un tiempo de horneado o una hora de inicio diferido, programe las funciones en este paso. Consulte "Programación del tiempo de horneado" y "Programación del encendido diferido" en la página 28 para obtener instrucciones detalladas.

4. Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **Bake Time y Delay Start** durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo sabático. Una vez que la función esté programada, "SAb" aparecerá en la pantalla para indicar que el modo sabático del horno se programó correctamente.



Figure 18: Horno para reposo sabático

Para apagar el modo sabático:

Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **Bake Time y Delay Start** durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y "SAb" desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado. Importante: En caso de que sea necesario, es posible apagar el horno mientras se mantiene el modo sabático activo al presionar la tecla "OFF" (apagar).

Importante: Si es necesario, el horno se puede apagar mientras se mantiene activo el modo Sabbath presionando **OFF**.

Nota: Después de oprimir la tecla "OFF" (apagar), el horno seguirá en modo sabático. Para apagar el modo sabático, siga los pasos que se muestran en la sección Para apagar el modo sabático en esta columna.

Qué hacer durante una falla eléctrica después de activar el modo sabático:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que ha sido programado para el modo sabático y la pantalla mostrará el mensaje "SF" (falla del modo sabático).



Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá encenderse nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía. Después de que termine el Shabat, apague el modo sabático.

Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **Bake Time y Delay Start** durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. "SF" desaparecerá del indicador visual y el horno se podrá usar de manera normal.

Self Clean (Autolimpieza)

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo con temperaturas muy superiores a las temperaturas de cocción normal, lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

Cuando el horno está en funcionamiento, este se calienta a una temperatura mucho más alta que la que se utiliza normalmente para cocinar. Los ruidos provocados por la expansión y la contracción del metal son comunes. También son normales los olores mientras se limpian los derrames de alimentos. Es posible que salga humo del respiradero del horno.

PRECAUCIÓN

Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho. No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.

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

No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno ni en ninguna otra pieza de la estufa. Esto podría afectar la distribución del calor, producir resultados de cocción deficientes y causar daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretiría en la superficie del interior del horno).

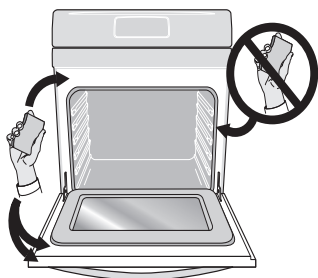


Figure 19: Limpie alrededor de la junta de la puerta del horno

IMPORTANTE

Siga estrictamente estas precauciones de autolimpieza:

- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas.
- No limpie la junta de la puerta del horno (figura 19). El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta.
- No use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría causar daños.
- Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el PAPEL DE ALUMINIO que pueda haber. Estos objetos no resisten las altas temperaturas de la limpieza y se derretirán.
- Retire completamente TODAS LAS PARRILLAS y ACCESORIOS. Si no se retiran las parrillas, perderán sus capas especiales y no se deslizarán hacia adentro y hacia afuera del horno con facilidad.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie con jabón y agua. Estas áreas se muestran en blanco.

Ajuste de la duración del ciclo de autolimpieza

La tecla "Self Clean" (autolimpieza) controla la función de autolimpieza. Si está planificando usar el horno directamente después de un ciclo de autolimpieza, recuerde esperar un tiempo hasta que el horno se enfríe y hasta que la puerta se desbloquee. Esto generalmente toma aproximadamente una hora. Un ciclo de autolimpieza de 3 horas en realidad tomará 4 horas para terminar. Use un ciclo de autolimpieza de 2 horas para suciedad leve, un ciclo de 3 horas para suciedad normal y un ciclo de 4 horas para suciedad profunda.

Para programar los controles para que un ciclo de autolimpieza de 3 horas comience inmediatamente y se apague automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). "CLn" y "3:00 HR" se desplegarán en la pantalla. El control limpiará automáticamente durante un período de 3 horas.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido). Aparecerá "door Loc" (puerta bloqueada), se emitirá un pitido, y la palabra "DOOR" (puerta) y el (icono de candado) destellarán; "CLn" permanecerá en la pantalla.
4. Tan pronto como se haya programado el control, el cierre motorizado de la puerta comenzará a bloquear la puerta automáticamente. Una vez que la puerta del horno esté bloqueada, la luz indicadora "DOOR" (puerta) y el icono de candado dejarán de destellar y permanecerán encendidos; y el icono del horno aparecerá en la pantalla. Espere aproximadamente 15 segundos a que la puerta se bloquee completamente.

Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

5. **"HOT"** (caliente) aparecerá en la pantalla. La hora del día, la palabra "DOOR" (puerta) y el icono de candado permanecerán en la pantalla.
6. Después de que el horno se haya enfriado aproximadamente durante 1 hora, aparecerá "door OPn" (abrir puerta), y la palabra "DOOR" (puerta) y el icono de candado destellarán hasta que la puerta se desbloquee. Se puede abrir la puerta, y la pantalla mostrará la hora del día.

Ajuste de inicio diferido Autolimpieza

Para programar el control para que el ciclo de autolimpieza comience a un horario diferido y se apague automáticamente (por ejemplo: ciclo de autolimpieza de 3 horas que comience a las 4:30):

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno esté cerrada.

1. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). "CLn" y "3:00 HR" se desplegarán en la pantalla. El control limpiará automáticamente durante un período de 3 horas. Si se desea un tiempo de limpieza de 2 o 4 horas, oprima la tecla "Self Clean" (autolimpieza) múltiples veces para alternar entre 2, 3 o 4 horas.
2. Oprima la tecla **"START"** (encendido). Aparecerá "door Loc" (puerta bloqueada), se emitirá un pitido, y la palabra "DOOR" (puerta) y el icono de candado destellarán. Las letras "CLn" permanecerán en la pantalla.
3. Tan pronto como se haya programado el control, el cierre motorizado de la puerta comenzará a bloquear la puerta automáticamente. Una vez que se haya bloqueado la puerta, la palabra "DOOR" (puerta) y la luz indicadora del icono de candado destellarán y permanecerán encendidas.
4. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido). Programe el tiempo de encendido deseado usando las teclas numéricas 4 3 0.
5. Oprima la tecla **"START"** (encendido). "DELAY" (diferido), "DOOR" (puerta), y el icono de candado permanecerán encendidos.
6. El control comenzará la autolimpieza al horario de inicio programado, durante el período seleccionado anteriormente. En ese momento, el icono "DELAY" (diferido) desaparecerá; "CLn" y el icono del horno aparecerán en la pantalla.

Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

"HOT" (caliente) aparecerá en la pantalla. La hora del día, la palabra "DOOR" (puerta) y el icono de candado permanecerán en la pantalla.

Cuando el horno se enfría aproximadamente durante 1 HORA, aparecerá "door OPn" (abrir puerta), y la palabra "DOOR" (puerta) y el icono de candado destellarán hasta que la puerta se desbloquee. Entonces se puede abrir la puerta del horno y el temporizador volverá a la hora del día.

❗ NOTA

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.

⚠ PRECAUCIÓN

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 salga vapor caliente y aire.

Ajuste Mantener caliente

Mantener caliente es mejor para mantener calientes los alimentos horneados para servir después de que la cocción haya terminado. La tecla **Keep Warm** activa la función **Keep Warm**, mantendrá una temperatura del horno de 170 ° F (77 ° C) y mantendrá los alimentos horneados calientes para servir hasta 3 horas después de la cocción.

Para configurar Mantener caliente:

1. Arregle las parrillas interiores del horno y coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **Keep Warm**. "HLd" aparecerá en la pantalla.
3. Presione **START**. Si no se toca el inicio dentro de los 25 segundos, la solicitud para activar la función Mantener caliente se cancelará.
4. Para desactivar la función **Keep Warm** en cualquier momento, presione **OFF**.

Para configurar Keep Warm para que se encienda automáticamente:

Arregle las parrillas interiores del horno y coloque los alimentos en el horno. Configure el horno correctamente para el tiempo de horneado o Inicio atrasado.

1. Presione **Keep Warm**. Si no se toca ninguna tecla dentro de los 25 segundos, se cancelará la solicitud para activar la función de calentamiento.
2. Presione **START**. HLd desaparecerá y se mostrará la temperatura. El modo cálido está configurado para encenderse automáticamente después de que el horneado programado haya terminado.
3. Para desactivar la función de calentamiento en cualquier momento, presione **OFF**.

NOTA: No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 a 40 ° F (-6,7 a 4,4 ° C) con respecto a la temperatura real.

Puede elevar la temperatura normal del horno hasta en +35 ° F (+19 ° C) o reducirla en -35 ° F (-19 ° C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para aumentar o reducir la temperatura del horno en 20 ° F (-6,7 ° C):

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (horneado) hasta que el control emita una señal sonora (aproximadamente 6 segundos). La temperatura preconfigurada de fábrica de **0 (cero)** debería aparecer en pantalla.
2. Programe **2 0** con el teclado numérico.
3. Para reducir la temperatura del horno en **-20 ° F**, oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) para oscilar entre las opciones de + y -.
4. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de fábrica con ajustes predeterminados para el control del horno. Con el pasar del tiempo el usuario puede cambiar estos ajustes. Las siguientes opciones pueden modificarse desde la fabricación del electrodoméstico:

- Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)
- Todos los ajustes de la sonda para carne
- Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de la temperatura del horno (UPO)

ⓘ NOTA

TODOS los ajustes de arriba hechos por el usuario volverán a los ajustes predeterminados de fábrica.

Para restaurar el control del horno a los ajustes predeterminados de fábrica:

Mantenga oprimida la tecla **7** del teclado numérico hasta escuchar una señal sonora de aceptación (aproximadamente 6 segundos).

Oprima la tecla **"START"** (encendido). El control volvió a los ajustes predeterminados de fábrica.

➡ IMPORTANTE

Después de 3 horas, la función Mantener caliente apagará el horno. La función Mantener caliente se puede usar sin otras operaciones de cocción o se puede configurar para que se encienda automáticamente después de un tiempo de horneado o inicio diferido.

Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

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.

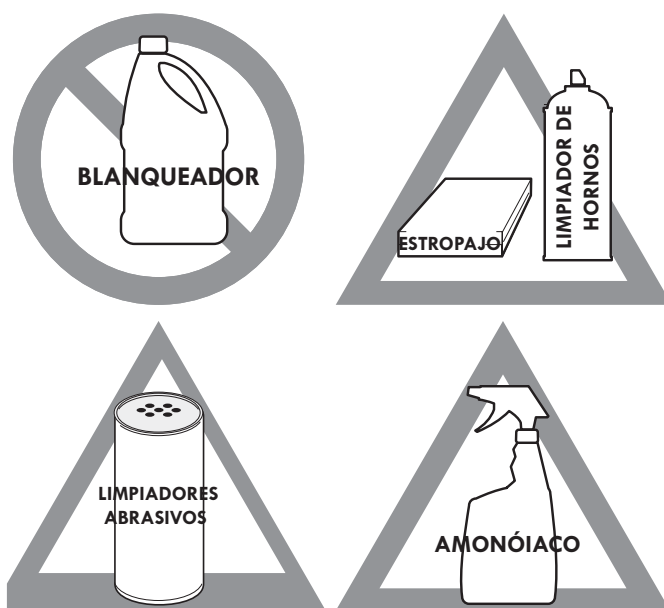


Figure 20: Use los agentes de limpieza con precaución

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 Smudge Proof™ 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
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Interior del horno de limpieza manual	El interior del horno está recubierto de porcelana y es seguro de limpiar con limpiadores de hornos. Siempre siga las instrucciones del fabricante para los limpiadores. Después de la limpieza, retire cualquier limpiador de hornos o la porcelana podría dañarse durante el calentamiento futuro. No rocíe limpiador de horno en ningún control o interruptor eléctrico. No rocíe ni permita que el limpiador del horno se acumule en la sonda sensora de temperatura del horno. No rocíe limpiador en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los deslizadores de los cajones de plástico, las manijas o cualquier superficie exterior del aparato. El amoníaco debe enjuagarse antes de operar el horno. Proporcionar ventilación adecuada.
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.

Limpieza general

Para evitar posibles quemaduras, no intente limpiar antes de apagar todos los quemadores de superficie y dejar que se enfríen.

Consulte la tabla al comienzo de este capítulo para obtener más información sobre la limpieza de partes específicas del horno.

PRECAUCIÓN

Antes de limpiar manualmente 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.

Retire todas las parrillas y accesorios del horno antes de limpiar.

El amoníaco debe enjuagarse antes de operar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Elimine la suciedad con agua caliente y jabón. 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 causar una mancha opaca incluso después de la limpieza. Elimine los derrames y la suciedad intensa lo antes posible. La limpieza regular reducirá el esfuerzo requerido para una limpieza mayor más adelante.

Siga las siguientes precauciones cuando use limpiadores de horno en aerosol:

- No rocíe limpiador en los controles o interruptores eléctricos porque podría causar un cortocircuito y provocar chispas o incendios.
- No rocíe ningún limpiador sobre las molduras o juntas de la puerta del horno, los deslizadores de los cajones de asar, las manijas o cualquier superficie exterior del horno, plástico o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estos
- superficies
- No permita que se acumule una película del limpiador en el bulbo sensor de temperatura; podría hacer que el horno se caliente de manera incorrecta. La bombilla se encuentra en la parte trasera del horno. Limpie cuidadosamente la bombilla después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover la bombilla. Un cambio en su posición podría afectar cómo se hornea el horno. Evite doblar el bulbo y el tubo capilar.

Limpieza de horno de esmalte de porcelana

El interior del horno es de porcelana sobre acero, es seguro limpiarlo con limpiadores de horno.

Para eliminar tierra pesada:

Deje reposar un plato de amoníaco en el horno durante la noche o durante varias horas con la puerta del horno cerrada. Limpie las manchas de tierra ablandadas con agua jabonosa caliente. Enjuague bien con agua y un paño limpio.

Si queda tierra, use un estropajo no abrasivo o un limpiador no abrasivo. Si es necesario, use un limpiador de hornos siguiendo las instrucciones del fabricante. No mezcle amoníaco con otros limpiadores.

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. Limpiar con agua jabonosa caliente. Enjuague bien con agua limpia y un paño.

AVERTENCIA

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

Revestimientos protectores: no utilice papel de aluminio para revestir el fondo del horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Rejillas del horno: no utilice papel de aluminio para cubrir las rejillas del horno. El uso de un revestimiento en el horno restringe el calor y el flujo de aire necesarios para obtener los mejores resultados de cocción posibles para cualquier horno.

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

Extracción de la puerta del horno:

PRECAUCIÓN

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

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (consulte la Figura 21).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (consulte la Figura 22). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (consulte la Figura 24).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta (consulte la Figura 23).
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (consulte la Figura 22).

Reinstalación de la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (consulte la Figura 23).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (consulte la Figura 22 y la Figura 23). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno y déjela horizontal en relación con el piso (consulte la Figura 24).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (consulte la Figura 21).
5. Cierre 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.

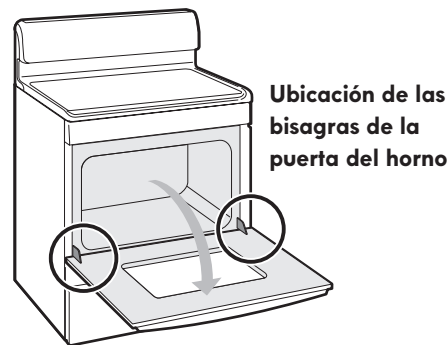


Figure 21: Ubicación de las bisagras de la puerta

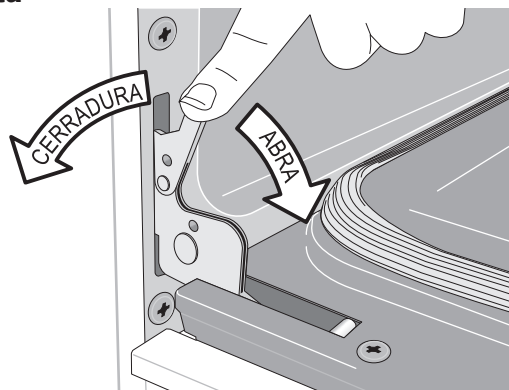


Figure 22: Seguros de las bisagras de la puerta

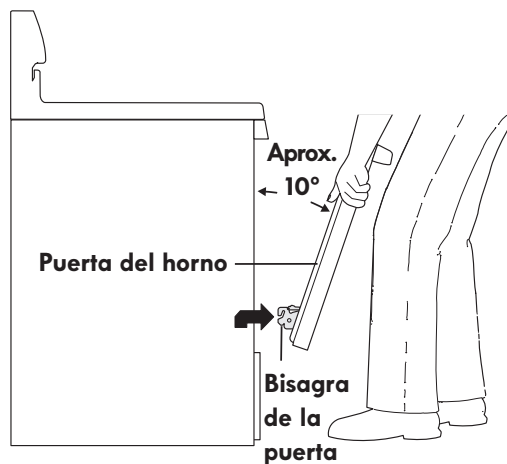


Figure 23: Sujeción de la puerta para su extracción

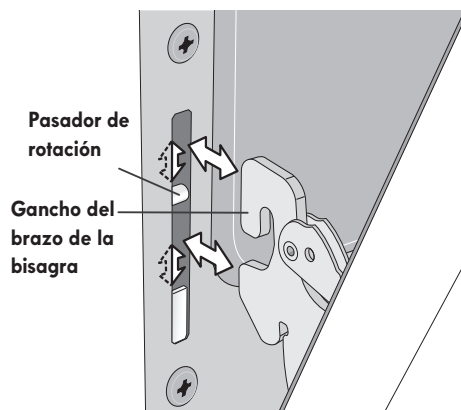


Figure 24: Colocación y ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

Reemplazo de la lámpara 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:

Las luces interiores del horno están ubicadas en las esquinas traseras de la cavidad del horno y están cubiertas con cubiertas de vidrio. La pantalla de vidrio debe estar en su lugar cuando el horno esté en uso.

1. Para reemplazar las bombillas interiores en el horno:
2. Apague la alimentación en la fuente principal o desconecte la unidad.
3. Retire el protector de luz interior del horno girando un cuarto de vuelta en sentido antihorario.
4. Reemplace la bombilla con una nueva bombilla halógena T-4 de 25 vatios.
5. Vuelva a colocar la pantalla protectora de vidrio del horno girándola en sentido horario.

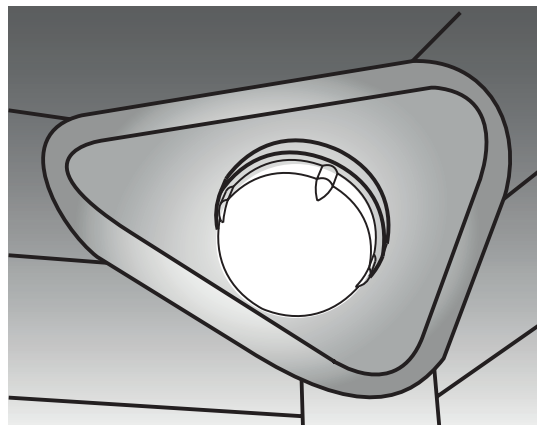


Figure 25: Horno de luz protegido por pantalla de vidrio

NOTA

Use un guante de algodón o toallas de papel al instalar la bombilla. No toque la bombilla nueva con los dedos cuando la instale.

Esto acortaría su vida útil.

Horneado

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

Problemas		
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.	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" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno.
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.
Problema	Causa / Solución
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 52 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío. Además, haga ajustes según los tipos de utensilios.
El electrodoméstico está desnivelado.	Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.
La estufa completa no funciona.	Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. 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. Además, el cableado de servicio está incompleto. Llame al (833) 337-4006 para obtener asistencia (vea la contraportada).
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea "Reemplazo de la lámpara del horno" en la página 57.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga las instrucciones "Ajuste para asado a la parrilla" on page 46
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones "Ajuste para asado a la parrilla" en el capítulo Controles del horno en la página 28. La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado. La carne está demasiado cerca del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador. Caliente con anticipación el asador para dorar bien. Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla.

Problemas de autolimpieza	
Las rejillas del horno están descoloridas o no se deslizan fácilmente.	Las rejillas del horno se dejaron 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 completamente después de la autolimpieza.	La autolimpieza fue interrumpida. Revise las instrucciones sobre "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 52 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

¿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 "¿Qué 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:

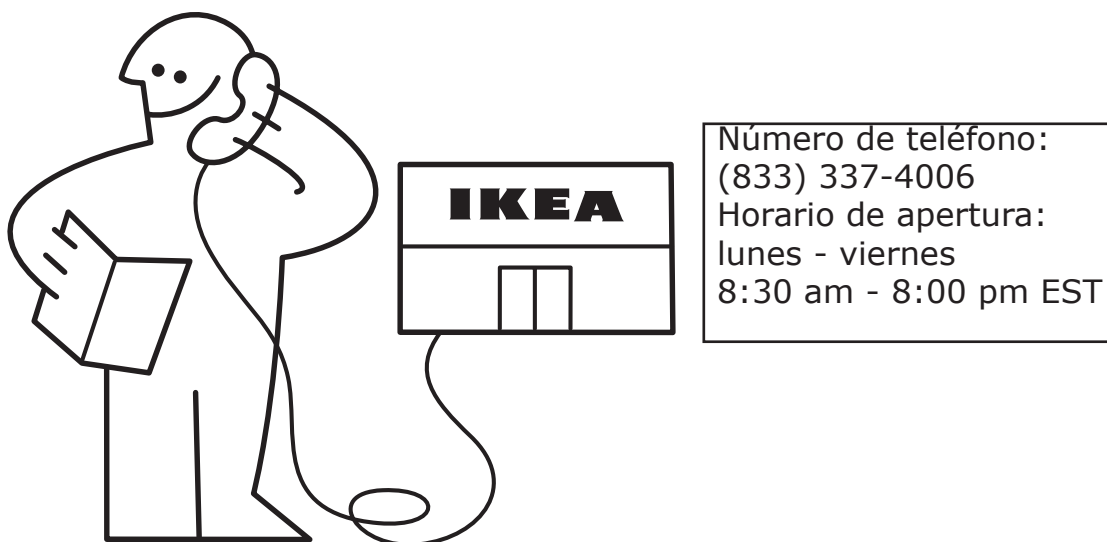
- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo en virtud de la garantía;
- las Instrucciones de montaje y la Información de seguridad del manual del usuario.

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.



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

¿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.

¡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.

Informations Importantes sur la Sécurité	63
Conseils de cuisson	68
Réglage des Commandes de Four	71

Entretien et nettoyage	83
Avant de faire appel au service après-vente	88
GARANTIE LIMITÉE d'IKEA	91

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** selon le type de risque.

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DEFINITIONS

! Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

! AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

! ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

➡ IMPORTANT

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

i REMARQUE

Indique une référence courte et informelle - quelque chose écrit pour aider la mémoire ou pour référence future.

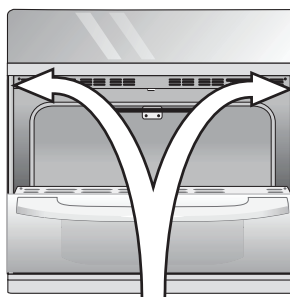
! WARNING



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the oven and be killed.
- Install the anti-tip device to oven and/or structure per installation instructions.

- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the oven is moved.
- Do not operate the oven 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.



Anti-tip mounting holes

Refer to the installation instructions supplied with your appliance for proper installation.

Check for proper installation with a visual check that the anti-tip screws are present. Test the installation with light downward pressure on the open oven door. The oven should not tip forward.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter

un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

WARNING

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil – Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayant d'attraper ces objets.

WARNING

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.

CAUTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.

CAUTION

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil. Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désigné lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

ATTENTION

Avant de lancer l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles et les plats du four, du tiroir de stockage ou du tiroir chauffant (le cas échéant). Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.

Évitez d'utiliser des nettoyants pour four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans l'appareil ou sur l'une de ses pièces.

Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel.

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

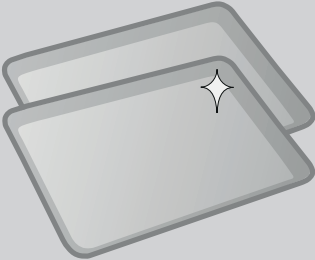
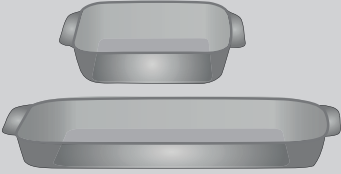
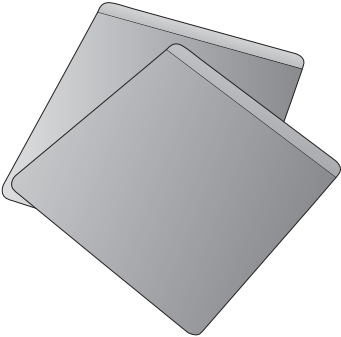
Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

AVERTISSEMENT

Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

Ustensiles de pâtisserie

Le matériau de fabrication des ustensiles de pâtisserie affecte la répartition et le transfert rapide et uniforme de la chaleur du plat aux aliments

Matériau	Caractéristiques	Recommandations
Ustensiles de pâtisserie brillants 	Les ustensiles de pâtisserie brillants en aluminium ou en matériau non revêtu sont idéals pour une cuisson uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie et pâtisseries	Les températures et durées de cuisson recommandées sont fondées sur l'utilisation d'ustensiles de pâtisserie brillants.
Ustensiles de pâtisserie foncés 	Les ustensiles de pâtisserie foncés cuisent à plus haute température que les plats brillants.	Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles foncés.
Ustensiles en verre 	Les ustensiles de pâtisserie en verre cuisent à plus haute température que les plats brillants. Les plats en verre sont pratiques; ils permettent de cuire, de servir et de ranger les aliments.	Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles en verre.
Ustensiles de pâtisserie à isolation thermique 	Les ustensiles de pâtisserie à isolation thermique cuisent à plus haute température que les plats brillants. Ils sont conçus pour la cuisson dans les fours au gaz.	Augmenter la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles à isolation thermique.

Conditions de cuisson

Les conditions de votre cuisine affectent la performance de cuisson de votre électroménager.

Condition	Caractéristiques	Recommandations
Les ustensiles de pâtisserie vieillissants	Les ustensiles se décolorent en vieillissant; on devra peut-être réduire quelque peu la durée de cuisson.	les aliments sont trop brunis ou trop cuits, utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage. Si les aliments ne sont pas assez brunis ou pas assez cuits, utiliser la durée maximale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage.
En haute altitude	L'air est plus sec et la pression est plus faible. L'eau bout à moindre température et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. La pâte peut lever plus rapidement.	Il est nécessaire d'ajuster la température, la durée de cuisson ou la recette selon le besoin. Augmenter la quantité de liquide de la recette. Augmenter la durée de cuisson. Couvrir le plat pour empêcher l'évaporation. Augmenter la durée de cuisson ou la température du four. Réduire la quantité de bicarbonate ou de poudre à lever. Réduire le temps de levée ou dégonfler la pâte et laisser lever deux fois.

Résultats de cuisson

Des mises au point minimales peuvent solutionner les problèmes de cuisson des aliments qui ne sont pas à votre goût.

Résultats	Recommandations
Nourriture pas assez brunie	Utiliser la durée moyenne ou maximale de cuisson de la recette ou de l'emballage.
Nourriture trop brunie	Utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou de l'emballage.

Conseils de cuisine

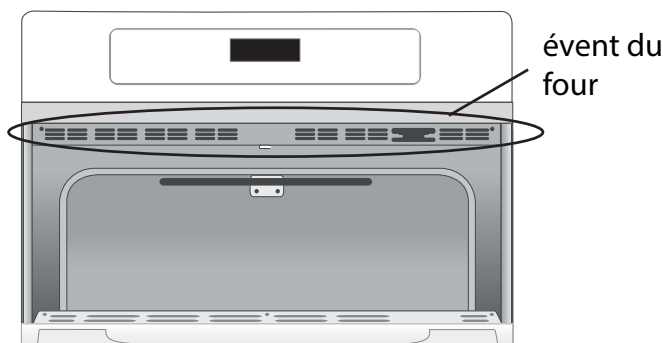
Utilisez ces conseils supplémentaires pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil.

Trucs de cuisson	Recommandations
Cuisson	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans "Réglage de la fonction Bake (cuire)" commençant à page 74. Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Préchauffer	Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain. Mettre les aliments immédiatement après le bip.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson.
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

Trucs de cuisson	Recommandations
Griller ou rôtir	
Lèchefrite	Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèchefrite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèchefrite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.

Emplacement de l'évent de four

Voir les événements de four ci-après. Quand le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et pour favoriser les résultats de cuisson. Éviter de bloquer l'évent Ne jamais obstruer les ouvertures avec du papier aluminium ou tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four. Cela est normal.



Genre de grille de four

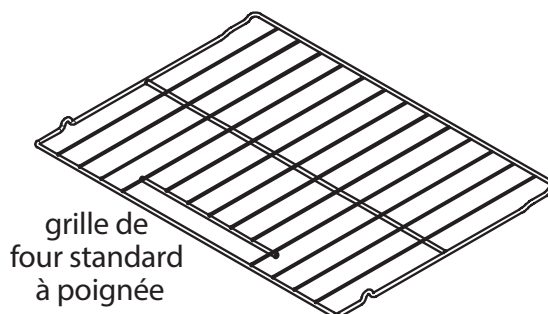


Figure 27: Type de grilles de four

- **Grilles de four plates à poignée** utilisées pour tous les besoins de cuisson; elles sont placées dans la plupart des positions de grille du four.

Figure 26: Événement de four

⚠ AVERTISSEMENT

Écrans de protection – éviter de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier d'aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur, peut donner des résultats de cuisson médiocres et occasionner des dommages permanents à l'intérieur du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut occasionner une décharge électrique ou un incendie.

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

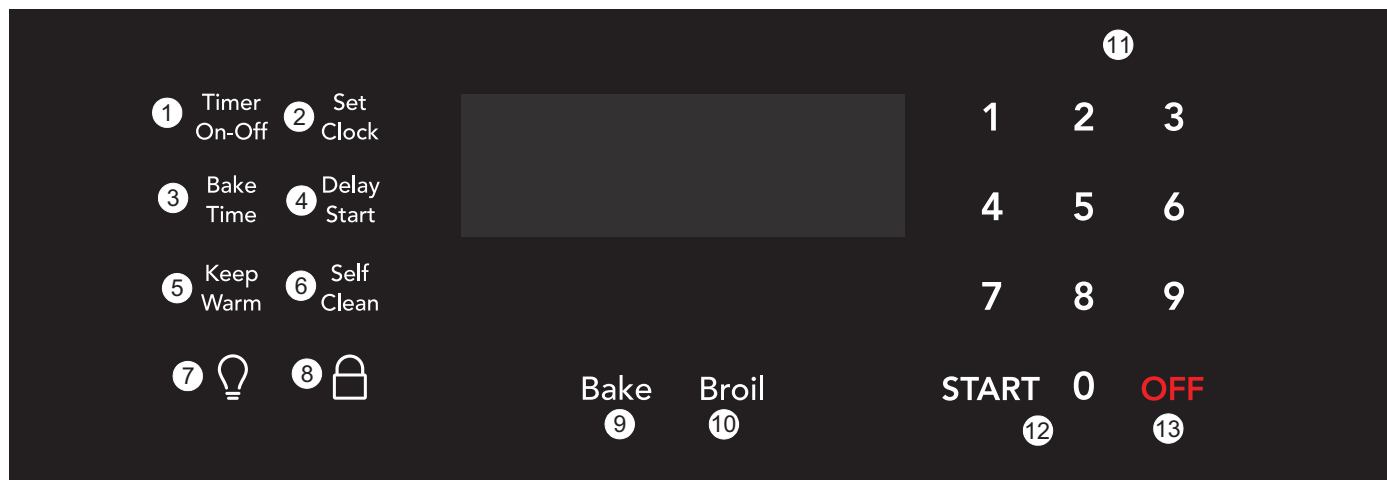
Dépose - tirer tout droit jusqu'à ce qu'elles atteignent la position d'arrêt. Soulever légèrement la grille par l'avant et tirer en glissant.

Repose - placer la grille sur les guides situés de part et d'autre des murs du four. Incliner légèrement la grille vers le haut et faire glisser vers le fond pour la remettre en place. S'assurer que les grilles sont de niveau avant d'utiliser le four.

⚠ ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

Pour éviter tout dommage, ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four.



Fonctions du contrôleur de four

- < Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) – pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson.
- < Set Clock >** (réglage de l'horloge) – pour régler l'heure.
- < Bake Time >** (durée de cuisson) – pour saisir la durée de cuisson
- < Delay Start >** (démarrage en différé) – pour programmer une mise en marche différée conjointement à **< Bake >** (cuire), et **< Self Clean >** (autonettoyage).
- < Keep Warm >** (garder au chaud) – pour garder les aliments chauds à température de service.
- < Self - Clean >** (autonettoyage) – pour régler un cycle d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures à l'aide des touches fléchées.
- < Oven Light >** (éclairage du four) – pour allumer la lampe de four. S'allume automatiquement lorsque la porte du four s'ouvre.
- Oven Lock** – Serrer la porte et les commandes du four
- < Bake >** (cuire) – pour sélectionner la cuisson conventionnelle.
- < Broil >** (griller) – Utilisez pour régler la fonction Broil pour des températures entre 400 ° F (205 ° C) et 550 ° F (288 ° C)
- Les touches 0 à 9** – pour régler l'heure et la température.
- < START >** (DÉMARRER) – pour lancer les fonctions du four.
- < OFF >** (ARRÊT) – Utilisez pour effacer toute fonction, sauf l'heure et la minuterie. Delay Start (mise en marche différée) : permet de programmer une heure de mise en marche différée pour le préchauffage rapide, la cuisson au four, la cuisson à convection, le rôtissage à convection et l'autonettoyage.

Paramètres de temps et de température:

Toutes les fonctionnalités énumérées ci-dessous peuvent être entrées dans le contrôle. Un bip d'acceptation d'entrée retentit chaque fois qu'une touche de contrôle est touchée (le bip de réception sur la clé de verrouillage du four est retardé de 3 secondes). Une tonalité d'erreur d'entrée (3 bips courts) sonnera si l'entrée de la température ou de l'heure est inférieure au minimum ou au-dessus des paramètres maximaux de la fonction.

Fonction	Mode	Temp. / durée min	Temp./durée max
Cuire au four		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Griller		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Maintien au chaud		60 °C (140 °F)	jusqu'à l'annulation
Minuterie	12 Hr. 24 Hr.	1 Min 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Format d'affichage de l'heure	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Temps de cuisson	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Mise en marche différée	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Autonettoyage		2 hours	4 hours

Remarque: Une tonalité de validation de saisie (1 bip) retentit chaque fois qu'on appuie sur une touche (la touche Door Locked (porte verrouillée) est différée de 3 secondes). Une tonalité d'erreur de saisie (3 bips) retentit lorsque la saisie de température ou de durée est en-dessus ou en-dessous des réglages maximums et minimums de la fonction.

Réglage de l'horloge

La commande d'horloge réglée sert à régler l'horloge. L'horloge peut être réglée pour une opération d'affichage de 12 ou 24 heures. L'horloge est préréglée en usine pour un affichage de 12 heures. Lorsque le four est branché d'abord ou lorsque l'alimentation du four a été interrompue, la minuterie de l'écran clignote.

Pour régler l'horloge à 1:30:

1. Appuyer sur **< Set Clock >** (régler l'horloge).
2. Saisir **1 3 0** à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER).

Commande de four sonore ou silencieux

< Delay Start > (mise en marche différée) et **< Self Clean >** (autonettoyage) contrôle le mode silencieux permet à la commande de four de fonctionner sans tonalités. La commande peut être programmée pour fonctionner silencieusement, pour ensuite être réinitialisée à fonctionner avec toutes les tonalités normales.

Pour définir pour le mode sonore ou silencieux:

1. Pour régler le four pour un fonctionnement normal ou silencieux, maintenez enfoncé le bouton **< Delay Start >**. - - apparaîtra et DELAY clignotera à l'écran. Après 6 secondes, BEEP On ou BEEP OFF apparaîtra à l'écran.
2. Appuyez sur **Self Clean** pour basculer entre le fonctionnement normal du son et le mode de fonctionnement silencieux. L'affichage indique soit BEEP On ou BEEP OFF. Si bEEP On apparaît, le contrôle fonctionnera avec des sons et des bips normaux. Si BEEP OFF apparaît, la commande est en mode de fonctionnement silencieux.
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.

bEEP On

bEEP OFF

Basculer du mode d'affichage de 12 heures vers 24 heures

Pour basculer du mode d'affichage de 12 heures vers 24 heures:

1. Appuyer sur **< Set Clock >** (réglage de l'horloge) pendant 6 secondes.
2. Continuez à maintenir la touche enfoncée jusqu'à 12 heures par jour ou 24 heures par jour et le témoin émet un bip une fois.
3. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer du mode d'affichage de 12 h vers celui de 24 h.
4. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.

Réinitialisez le bon moment comme décrit dans cette section. Si le mode heure de jour 24 heures a été choisi, l'horloge affichera l'heure de 0:00 à 23:59 heures.

Basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 12 heures

Les **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) et **< Self Clean >** (autonettoyage) contrôle la fonction d'économie d'énergie après 12 heures de la commande de four est préréglée en usine; la fonction éteint le four s'il demeure allumé pendant plus de 12 heures. La commande peut être programmée pour remplacer cette fonction par « cuisson en continu ».

Pour basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 12 heures:

1. Appuyer sur **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) pendant 6 secondes
2. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer entre la fonction **< 12 Hour OFF >** (ARRÊT 12 heures) et **< Stay On >** (demeurer en marche).
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.
4. ARRÊT 12Hr OFF indique que la commande est réglée pour le mode d'économie d'énergie de 12 heures. **< Stay On >** (demeurer en marche) indique que la commande est réglée pour la fonction de cuisson continue.

12 Hr OFF

StAY On



IMPORTANT

Le passage en mode de cuisson continue ou en mode 12 heures ne modifie pas la façon dont la table de cuisson contrôle fonctionner.

Réglage du verrouillage en marche

Le contrôleur peut être programmé pour verrouiller la porte du four et le pavé de commande.

Pour activer le verrouillage du four :

1. S'assurer que la porte du four est bien fermée.
2. Appuyer sur **< Lock >** (verrouiller)  pendant 3 secondes. Le mécanisme de verrouillage de la porte actionné par moteur commence automatiquement le processus de verrouillage de la porte du four. Ne pas ouvrir la porte du four. Compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four. Une fois la porte verrouillée, la rubrique **< DOOR >** (PORTE) accompagnée d'une icône de cadenas apparaît à l'écran.

Pour désactiver le verrouillage du four :

1. Appuyer sur **< Lock >** (verrouiller)  pendant 3 secondes. Le mécanisme de verrouillage de la porte actionné par moteur commence automatiquement le processus de déverrouillage de la porte du four. Ne pas ouvrir la porte du four. Compter environ 15 secondes pour le déverrouillage intégral de la porte de four.
2. La porte du four peut être ouverte et le clavier de commande de four redevient disponible quand la rubrique **< DOOR >** (PORTE) accompagnée d'une icône de cadenas disparaît de l'écran.

REMARQUE

Si vous appuyez sur une touche de commande alors que la fonction **< OVEN LOCKOUT >** (FOUR VERROUILLÉ) est activée, la commande émet trois bips pour indiquer que la fonction de la touche n'est pas disponible en mode **< OVEN LOCKOUT >** (FOUR VERROUILLÉ).

Basculer l'affichage des degrés Fahrenheit vers Celsius

La commande électronique du four est configurée à l'usine pour afficher les degrés °F. L'affichage peut être modifié pour indiquer la température du four en °F ou °C.

Pour changer le mode d'affichage de la température de °F à °C ou de °C à °F :

Appuyer sur **< Broil >** (rôtir) pendant 6 secondes.

Dès que F ou C apparaît, appuyer **<Self Clean>** (autonettoyage) pour basculer entre les degrés Fahrenheit et Celsius.

Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.



Réglage de la minuterie

La minuterie vous permet de surveiller votre temps de cuisson sans entraver le processus de cuisson. La minuterie peut être réglée d'un minimum de 1 minute à un maximum de 11 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie pour 5 minutes :

1. Appuyer sur **< Timer On-Off >** (marche/arrêt minuterie).
2. Taper **5** sur le pavé numérique.
3. Appuyer sur **START** (DÉMARRER) pour lancer la minuterie. La rubrique **< END >** (FIN) s'affiche à l'écran à l'expiration de la minuterie et la commande émet 3 bips de confirmation toutes les 30 secondes jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie).
4. Pour annuler la minuterie active, appuyer sur **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) de nouveau.

IMPORTANT

La minuterie ne lance pas ni n'arrête la cuisson. Il s'agit d'une minuterie qui retentit lorsque le temps réglé est écoulé. La minuterie peut être utilisée seule ou avec d'autres fonctions du four.

Lorsque la minuterie est réglée à plus de 1 heure, elle affiche les heures et les minutes, jusqu'à la dernière heure. S'il reste moins de 1 heure, l'écran affiche un compte à rebours en minutes et en secondes. Seules les secondes s'affichent lorsqu'il reste moins d'une minute.

Si la minuterie est en marche pendant la cuisson, elle s'affiche à l'écran. Pour afficher l'état de toute autre fonction active, appuyer une fois sur la touche de la fonction et elle apparaît à l'écran pendant quelques secondes.

Éclairage du four

Les lampes de four s'allument automatiquement lorsque la porte du four est ouverte. Les ampoules ne s'allument pas pendant un cycle d'autonettoyage. Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser les lumières allumées pendant la cuisson.

Les lampes du four sont situées sur la paroi latérale du four; elles sont recouvertes d'un verre de protection. Le verre protège l'ampoule contre les températures élevées et doit toujours être en place lorsque le four est utilisé.

Réglage de la fonction Bake (cuire)

La fonction < Bake > (cuire) cuit les aliments avec la chaleur qui s'élève de la sole du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Un rappel sonore est émis indiquant que la température de cuisson est atteinte et de placer les aliments dans le four.

La fonction < Bake > (cuire) peut être réglé à des températures du four variant de 77 à 288 °C (170 à 550 °F).

⚠ ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures.

Trucs de cuisson

- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- Pour la cuisson de biscuits sur plusieurs grilles, utiliser la cuisson < Bake > (cuire) pour de meilleurs résultats.
- La fonction < Bake > (cuire) est la meilleure à utiliser pour la cuisson des gâteaux.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur deux grilles, voir à les placer en position 3 et 5 et disposer les plats comme indiqué dans Figure 28.
- Pour cuire des biscuits, galettes, des gâteaux ou des muffins sur une grille, utiliser la 4e position.
- Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent car cela pourrait prolonger le temps de cuisson.
- Laissez la lumière du four éteinte pendant la cuisson.

ⓘ REMARQUE

Le four ne fonctionnera pas plus de 6 heures. Si vous souhaitez cuire pendant une période plus longue, voir « Basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 12 heures »

Pour régler la température du four pour la cuisson à 177 °C (350 °F) (par défaut) :

1. Appuyer sur < **Bake** > (cuire).
2. **350°** s'affiche à l'écran.
3. Appuyer sur **START** (DÉMARRER).
4. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ) > (arrêt).

Pour augmenter la température du four à 218 °C (425 °F) durant la cuisson :

5. Appuyer sur < **Bake** > (cuire).
6. Saisir la nouvelle température **4 2 5** à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyer sur **START** (DÉMARRER).
8. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ).

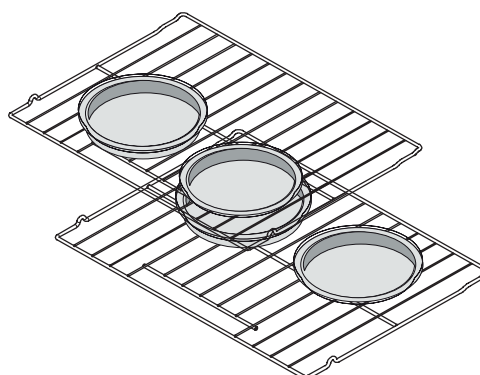
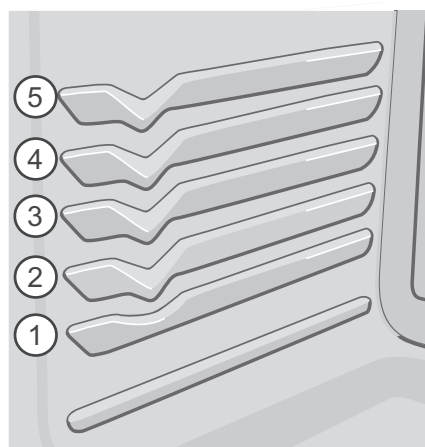


Figure 28: Placement de casserole suggéré pour de meilleurs résultats

Réglage de la mise en marche différée

La mise en marche différée (Delay Start) règle une heure de mise en marche différée pour les fonctions de cuisson ou de nettoyage du four. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste. La mise en marche différée doit être réglée avant de démarrer la fonction de cuisson.

ATTENTION

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, les aliments ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

REMARQUE

Le départ différé peut être réglé à l'aide d'une horloge de 24 heures. Mettre en place horloge pour un fonctionnement de 24 heures, voir «Réglage 12 heures ou Mode d'affichage 24 heures » pour plus d'informations. La fonction de démarrage différé peut être utilisée et fonctions d'autonettoyage.

Pour programmer le four pour une mise en marche différée à partir de 5 h 30 et pour une cuisson à 375 °F (191 °C) :

1. Assurez-vous que l'horloge est réglée avec le bon moment de la journée.
2. Disposez la grille intérieure du four et placez les aliments le four.
3. Appuyez sur **Bake**. 350 s'affiche à l'écran.
4. Entrez la température en appuyant sur **3 7 5**.
5. Appuyez sur **START**. La température réelle du four apparaît à l'écran.
6. Appuyez sur **Bake Time** et entrez **3 0** en utilisant touches numérotées.
7. Appuyez sur **START**.
8. Appuyez sur **Départ différé**.
9. Entrez l'heure de début souhaitée en appuyant sur **5 3 0**.
10. Appuyez sur **START**.

Lorsqu'une fonction de cuisson différée démarre, le four réglé la température apparaîtra. Delay, Bake, courant l'heure du jour apparaîtra à l'écran. Quand le l'heure de démarrage souhaitée est atteinte, le four réel température apparaît à l'écran et le délai disparaît. Le four commence à cuire au four sélectionné température.

Réglage de la fonction < Bake Time> (durée de cuisson)

Utiliser < Bake Time > (temps de cuisson) pour affecter une durée de temps donnée à la cuisson. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson réglée.

Pour programmer le four pour la cuisson à la température par défaut de 177 °C (350 °F) et son arrêt après 30 minutes:

1. Assurez-vous que l'horloge est réglée pour l'heure correcte.
2. Disposez le (s) porte (s) intérieur (s) du four et placez les aliments dans le four.
3. Appuyez sur **Bake**. **350** apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur **START**. La température réelle du four apparaîtra à l'écran.
5. Appuyez sur **Bake Time**. - - apparaîtra à l'écran.
6. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur **3 0**.
7. Appuyez sur **START**. Une fois que la fonction de cuisson programmée a commencé, l'heure actuelle apparaît à l'écran.

Appuyez sur lorsque la cuisson a terminé ou à tout moment pour annuler la fonction Bake Time. Un temps de cuisson de 0 minute peut également être entré pour annuler la fonction Bake Time et garder le four dans son mode de cuisson actuel. Lorsque le temps de cuisson finit:

1. Le mot **Fin (EN)** apparaîtra dans l'affichage. Le four s'arrête automatiquement.
2. Le contrôle sonne trois fois. Le contrôle continuera à sonner trois fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche soit enfoncée.

Réglage de la fonction < Broil > (griller)

Utiliser la fonction de grillage pour cuire les aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour optimiser les résultats du brunissement.

Le grillage peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes.

La fonction < Broil > (griller) contrôle la fonction de gril. Un moule à griller et un moule en poulet optionnels utilisés ensemble permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. Le four peut être programmé pour griller à n'importe quelle température de 400 ° F à 550 ° F avec une température par défaut de 550 ° F.

AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu persiste, utiliser un extincteur. Ne pas jeter d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut exploser et l'eau peut permettre à un feu de graisse de se propager et de provoquer des lésions corporelles.

ATTENTION

Utilisez toujours des gants de cuisine. Les grilles de four deviendront très chaud qui peut provoquer des brûlures.

Pour définir la température par défaut de la salamandre à 260°C (500°F):

1. Placez l'insert de poêle à la poêle et placez les aliments sur l'insert de poulet à griller. N'utilisez pas le poêlon sans l'insert. La graisse exposée pourrait s'allumer.
2. Arrangement de la grille intérieure du four et placez la poêle à griller sur la crémaillère.
3. Appuyez sur Broil. 550 apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur 5 0 0. Si vous désirez une température de grillage inférieure (le réglage minimum de la température du gril est de 400 ° F), appuyez sur la température désirée avant de continuer à l'étape 5.
5. Appuyez sur START. Le four commencera à griller. 500 ° apparaîtra à l'écran. Préchauffer pendant 2 minutes avant de griller. Griller avec la porte du four fermée.
6. Centrer le poêlon directement sur l'élément de poulet. Brancher d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; Tournez et faites cuire sur le deuxième côté. Assaisonner et servir. Placez toujours le support sur la position d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments.
7. Pour arrêter de griller, appuyez sur OFF.

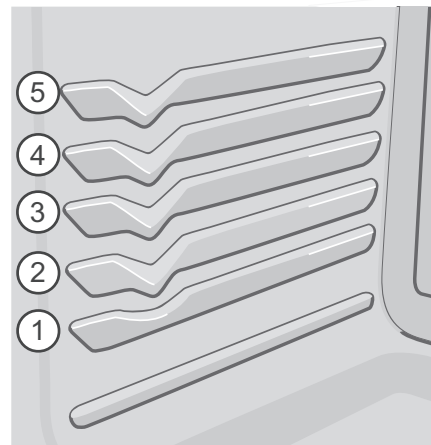


Figure 29: Positions de rayonnage

TABLE 5: RECOMMANDATIONS DE GRIL

Aliments	Emplacement des grilles	Temp	Durée de cuisson (minutes)		Internal Temperature	Doneness
			1er côté,	autre côté		
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5	550°F(288°C)	5:00	4:00	135°F (57°C)	Saignant*
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 o 6	550°F(288°C)	6:00	4:00	145°F (63°C)	À point
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 o 6	550°F(288°C)	8:00	7:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Côtelette de porc de 1,9 cm (3/4 po)	5	550°F(288°C)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet avec os	5	450°F (232°C)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	450°F (232°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cuit
Poisson	5	550°F(288°C)	selon le mode d'emploi		170°F (77°C)	Bien cuit
Crevettes	4	550°F(288°C)	selon le mode d'emploi		170°F (77°C)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6	550°F(288°C)	6:00	5:00	135°F (57°C)	Saignant*
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6	550°F(288°C)	9:00	7:00	145°F (63°C)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	5	550°F(288°C)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Bien cuit

* L'U.S. Department of Agriculture déclare que : «le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide) – la température la plus basse recommandée par l'USDA est 63 °C (145 °F) pour la viande saignante de bœuf frais. Bien cuit demande 77 °C (170 °F).

REMARQUE : La cuisson au grilloir implique une exposition directe à une source de chaleur; elle produit de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes. Toujours surveiller attentivement les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Réglage de la fonction Sabbath (pour utilisation lors du Sabbath juif et les jours fériés)



Pour plus d'assistance, des lignes directrices pour une utilisation adéquate et une liste complète des modèles dotés de la fonction Sabbath, visiter le site Web à www.star-k.org.

Cet appareil offre des paramètres particuliers utilisés pour l'observation du sabbat ou des jours fériés. Le mode sabbat désactive tous les sons ou changements d'affichage visuel du contrôle de four. < Bake > (cuire) est la seule fonction de cuisson disponible en mode Sabbath. Les commandes du four sont verrouillées en mode Sabbath.

Vous devez d'abord définir la fonction < Bake > (cuire) et les températures nécessaires pour le four et les options < Bake Time > (durée de cuisson) et < Delay Start > (mise en marche différée) le cas échéant. Tout réglage paramétré avant de définir le mode Sabbath demeure visible à l'écran. L'option Durée de cuisson, si elle a été définie avant le mode Sabbath, donne un avertissement sonore en fin de cuisson.

Le mode Sabbath est prioritaire sur le pré-réglage en usine du mode d'économie d'énergie de 6 heures; l'appareil restera allumé jusqu'à l'annulation des fonctions de cuisson. Si l'une des caractéristiques de cuisson est annulée en mode Sabbath, aucun signal visuel ou sonore n'est disponible pour valider l'annulation.

Si l'éclairage intérieur du four est nécessaire, s'assurer de l'activer avant de définir le mode Sabbath. Une fois l'éclairage du four allumé et le mode Sabbath activé, l'ampoule demeure allumée jusqu'à l'annulation du mode Sabbath et l'extinction de la lumière. La porte du four n'active pas la lumière lorsque la porte du four est ouverte ou fermée.

Il est recommandé que toute modification de la température exécutée en mode Sabbath soit suivie de deux appuis sur la touche de la touche START (DÉMARRER). Ceci assure que la lumière du four reste allumée même si une tentative est faite de régler la température du four hors de sa plage.

Si la température du four est hors de sa plage, il passe par défaut à la température la plus proche disponible. Réessayer de définir la température du four.



ATTENTION

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne pas laisser les aliments à la température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut occasionner un empoisonnement alimentaire ou une maladie. Les aliments qui peuvent se gâter facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille doivent être refroidis dans le réfrigérateur en premier. Même lorsque réfrigérés, ils ne doivent pas demeurer au four pendant plus de 1 heure avant le démarrage de la cuisson; on doit les retirer rapidement en fin de cuisson.

Important:

- Éviter d'activer d'autres fonctions sauf < Bake > (cuire) durant le Sabbath. Les touches suivantes fonctionnent toujours durant le Sabbath : 0 à 9 du pavé numérique, les fonctions < Bake > (cuire), START (DÉMARRER) et < OFF > (FERMÉ). Il faut éviter d'utiliser toutes LES AUTRES TOUCHES une fois la fonction Sabbath activée.
- Il est possible de modifier la température du four après le début de la cuisson. Appuyer sur < Bake > (cuire), saisir la modification de température du four avec le pavé numérique : 77 à 288 °C (170 à 550 °F), puis appuyer sur START (DÉMARRER) (uniquement pour les fêtes juives).
- Ne pas oublier que le four ne produit plus de tonalités ou n'affiche plus aucun changement quand l'option Sabbath est active.
- Le four reste allumé en mode sabbat jusqu'à son annulation.
- Le four s'éteint automatiquement après avoir complété un cycle de cuisson, une mise en marche différée ou l'option maintenir au chaud; il ne peut donc être utilisé qu'une fois pendant le sabbat et les fêtes juives.
- Si une mise en marche différée s'étendant au-delà de 11 heures et 59 minutes est désirée, régler la commande de four en mode d'affichage de 24 heures.

Pour programmer le four pour la cuisson à la température par défaut de 177 °C (350 °F) et activer la fonctionnalité du sabbat :

1. S'assurer que l'horloge est bien réglée.
2. Organiser les grilles, placer les ustensiles sur les grilles et fermer la porte du four. Appuyer sur **< Bake >** (cuire).
3. Appuyer sur **START** (DÉMARRER).

Remarque : Si une durée de cuisson ou une heure de mise en marche différée sont désirées, voir à les saisir à ce point. Voir « Réglage de la fonction **< Bake Time >** (durée de cuisson) » et « Réglage de **Delay Start** (mise en marche différée) » en la página 20 pour plus de détails.

4. Appuyer simultanément sur **Bake Time** et **Delay Start** pendant environ 3 secondes pour activer l'option Sabbath. Une fois la fonction réglée, le message SAb s'affiche à l'écran pour valider l'option Sabbath.



Que faire lors d'une panne ou interruption de courant après l'activation de l'option Sabbath :

Le four cesse de fonctionner en tout cas de panne ou d'interruption de courant. Lorsque le courant est rétabli, le four ne se remet pas en route automatiquement. Le four se rappelle qu'il est réglé pour le sabbat et il affiche le message SF indiquant une panne de l'option Sabbath.



Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité même s'il est toujours en option Sabbath; on ne peut toutefois pas le remettre en marche avant la fin du sabbat ou des fêtes juives. À la fin du sabbat ou des fêtes juives, annuler l'option Sabbath **< OFF >** (ARRÊT).

Appuyer simultanément sur **Bake time** et **Delay Start** pendant environ 3 secondes pour désactiver l'option Sabbath. SF disparaît de l'écran, et le four retourne à toutes ses fonctions normales.

Pour désactiver l'option Sabbath :

Appuyer simultanément sur **Bake Time** et **Delay Start** pendant environ 3 secondes pour activer l'option Sabbath. Le contrôle émet une tonalité de validation et le message SAb disparaît de l'écran. Le four n'est plus programmé pour le Sabbath.

Important: Si nécessaire, vous pouvez éteindre le four tout en maintenant le mode Sabbath activé en appuyant sur OFF.

Remarque: Après avoir appuyé sur OFF, le four sera toujours en mode Sabbath. Pour désactiver la fonction Sabbath, suivez les étapes indiquées dans la section Pour désactiver la fonction Sabbath de cette colonne.

Self Clean (autonettoyage)

Un four autonettoyant se nettoie lui-même à l'aide de températures élevées (bien au-dessus de la normale des températures de cuisson); cela permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en fines cendres que vous pouvez essuyer ensuite avec un chiffon humide.

Pendant le fonctionnement du four, il atteint une température beaucoup plus élevée que celle utilisée dans la cuisson normale. Les bruits de dilatation et de contraction du métal sont normaux. L'odeur est également normale car la nourriture est en train d'être retirée. De la fumée peut apparaître à travers l'évent du four.

ATTENTION

Ne pas laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil. Au cours du cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et occasionner des brûlures en cas de contact.

Éviter de recouvrir les murs du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur et peut causer des dommages permanents (brûler) l'intérieur du four.

Ne pas forcer l'ouverture de la porte du four. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et provoquer des brûlures. Afin d'éviter les brûlures, se tenir tout à côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur ou à l'air chaud de s'échapper.

La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux vapeurs émises au cours du cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacer les oiseaux vers un endroit bien ventilé.

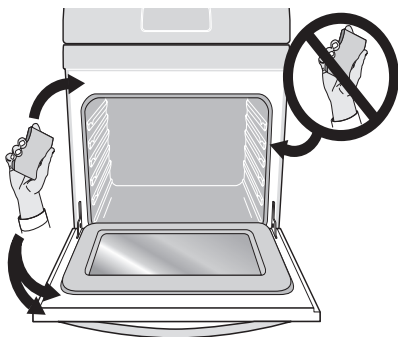


Figure 30: Zones à nettoyer et les zones à éviter (joint)

IMPORTANT

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires du four de manière à éviter tout endommagement des grilles. Si les grilles ne sont pas retirées, elles peuvent se décolorer.
- Enlever tous les éléments de la table de cuisson et du four incluant les ustensiles de cuisine ou plats de cuisson et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne peut pas résister aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et fondra.
- Ne pas vaporiser de nettoyant pour les fours ou de revêtement protecteur dans ou autour de n'importe quelle partie de l'intérieur du four. Nettoyer toute la saleté du cadre du four, la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four (Figure 305). Ces zones reçoivent suffisamment de chaleur pour brûler les saletés. Nettoyer à l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.
- Nettoyer tout excès de déversement. Tout déversement sur la sole du four doit être essuyé et complètement nettoyé avant le lancement d'un cycle d'autonettoyage. Nettoyer à l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Les déversements majeurs peuvent provoquer un incendie ou de la fumée lorsque soumis à des températures élevées.
- Ne pas laisser les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tarte) adhérer en surface; ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
- Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le tissu du joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four. Vous risqueriez d'endommager le joint de porte et de compromettre la performance du four.
- La cuisine doit être bien ventilée en ouvrant une fenêtre, en utilisant un ventilateur ou une hotte d'extraction au cours du premier cycle d'autonettoyage. Cela vous aidera à éliminer les odeurs normales.
- Ne pas tenter d'ouvrir la porte du four lorsque le témoin < OVEN LOCK > (VERROUILLAGE DU FOUR) clignote. Compter environ 15 secondes avant que le mécanisme de verrouillage motorisé verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.
- Une fois le nettoyage terminé, la porte du four demeure verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière soit suffisamment refroidie. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez prévoir environ 1 heure supplémentaire pour le refroidissement du four avant d'être en mesure d'ouvrir la porte du four.

Réglage de Self Clean (autonettoyage)

Pour programmer un cycle d'autonettoyage:

1. S'assurer que le four est vide et que toutes les grilles sont retirées. Enlevez tous les articles du four. S'assurer que la porte du four est bien fermée.
2. Appuyez sur **< Self Clean >** (autonettoyage) et la valeur par défaut de 3 heures de nettoyage s'affiche à l'écran. Vous pouvez accepter la valeur par défaut de 3 heures ou choisir une autre durée de nettoyage en appuyant sur la touche d'autonettoyage pour basculer entre 2, 3 et 4 heures. Une fois la durée de nettoyage choisie, passer à la 3e étape.
3. Appuyer sur **START** (DÉMARRER) pour lancer le cycle d'autonettoyage.
4. Le message d'avertissement REMOVE RACKS (retirer les grilles) clignotera sur l'afficheur pour vous rappeler que les grilles du four doivent être retirées l'autonettoyage.
5. Le message d'avertissement disparaîtra et l'autonettoyage commencera. Le verrou motorisé de la porte commencera à verrouiller la porte du four.

Lorsque le four est configuré pour exécuter un cycle d'autonettoyage, le mécanisme de verrouillage motorisé commence le verrouillage de la porte du four. Éviter d'ouvrir la porte du four tandis que le mécanisme de verrouillage motorisé est en marche ou lorsque l'un des témoins ou un écran de verrouillage s'affichent. La porte du four est complètement verrouillée après environ 15 secondes. Une fois la porte du four verrouillée, le message **< CLEAN >** (AUTONETTOYAGE) s'affiche à l'écran indiquant le lancement de l'autonettoyage.

Ne pas forcer l'ouverture de la porte du four durant l'autonettoyage. Cela peut endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage.

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé :

1. Le message **< CLEAN >** (AUTONETTOYAGE) s'éteint et **< HOT >** (CHAUD) apparaît à l'écran.
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin **< Hot >** (chaud) s'éteint et on peut ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four intérieur est complètement refroidi, retirer les résidus de cendres avec un chiffon humide ou une serviette en papier.

ATTENTION

Pour éviter toute brûlure, faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se tenir sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur chaude et à l'air de s'échapper.

Réglage d'un autonettoyage différé

Pour lancer un cycle d'autonettoyage différé d'une durée par défaut de 3 heures avec démarrage à 9 h 00 :

1. Assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste, que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **Self Clean** (autonettoyage)
3. Appuyez sur Delay Start (mise en marche différée).
4. Entrez 9 0 0 à l'aide du clavier numérique.
5. Appuyez deux fois **START** (mise en marche) pour confirmer votre réglage.

S'il devient nécessaire d'arrêter l'autonettoyage en fonction :

1. Appuyer sur **< OFF >** (FERMÉ).
2. Si l'autonettoyage a chauffé le four à une température élevée, prévoir une période de refroidissement suffisante.
3. Avant de lancer l'autonettoyage, lire attentivement les notes importantes ci-dessous.

REMARQUE

Si votre horloge est réglée sur le mode d'affichage par défaut de 12 heures, le lancement d'un autonettoyage différé peut être programmé uniquement pour démarrer jusqu'à 11 heures et 59 minutes suivant l'heure affichée à l'écran; ne pas oublier de régler l'horloge à l'heure actuelle avant de programmer un lancement différé. Pour définir une mise en marche déferée d'autonettoyage pour commencer à 12 heures ou plus (le maximum étant 23 heures et 59 minutes) après l'heure de réglage, assurez-vous d'abord de mettre la commande en mode d'affichage de 24 heures.

Si un autonettoyage en marche est interrompu par une panne de courant ou s'il est annulé avant que le four soit nettoyé à fond, il peut être nécessaire d'exécuter un autre cycle d'autonettoyage.

Si la température du four était assez élevée lorsque l'autonettoyage a été interrompu, le contrôleur de four refusera d'effectuer un autre cycle d'autonettoyage pour une période allant jusqu'à 4 heures.

Keep Warm (maintenir au chaud)

La fonction Maintenir au chaud ne doit être utilisée que pour les aliments qui sont déjà à température de service. Maintenir au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêt à servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Maintenir au chaud s'arrête automatiquement après 3 heures.

Maintenir au chaud maintient la température du four à 77 °C (170 °F).

Pour régler la fonction:

1. Le cas échéant, organiser les grilles et mettre les aliments cuits dans le four.
2. Appuyer sur **< Keep Warm >** (maintenir au chaud) : **< KEEP WARM >** s'affiche à l'écran. (Si aucune autre touche n'est tapée dans les 25 secondes suivantes, la requête pour maintenir au chaud s'efface.)
3. Appuyer sur **START** (DÉMARRER). **< Keep Warm >** (maintenir au chaud) s'active automatiquement, puis s'éteint après 3 heures à moins d'annulation.

Pour ajouter l'activation (ON) de la fonction Maintenir au chaud après 45 minutes de cuisson à température de 218 °C (425 °F) :

1. Appuyer sur **< Bake Time >** (durée de cuisson).
2. Saisir **45** avec le pavé numérique.
3. Appuyer sur **START** (DÉMARRER).
4. Appuyer sur **< Bake >** (cuire), puis saisir 425 avec le pavé numérique.
5. Appuyer sur **START** (DÉMARRER) pour valider.
6. Appuyer sur **< Keep Warm >** (maintenir au chaud). **< WARM >** s'affiche à l'écran.
7. Appuyer sur **START** (DÉMARRER). Maintenir au chaud s'active automatiquement dès la fin de la cuisson. La fonction Maintenir au chaud se désactive automatiquement après 3 heures.

REMARQUE

Garder chaud permet de maintenir la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures. On peut régler Maintenir au chaud en fin de cuisson.

Réglage de la température du four

Votre nouveau four a été étalonné en usine et mis à l'essai pour produire une bonne température de cuisson. Lors de vos premiers essais, respectez attentivement les recommandations de température et de minuterie. Si vous croyez que la température du four est trop chaude ou trop froide pour votre recette, vous pouvez régler la commande pour obtenir une température plus chaude ou moins chaude que la température affichée.

REMARQUE: Ne pas utiliser des thermomètres de four comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier les paramètres de température à l'intérieur de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 °F degrés de la température réelle.

La température du four peut être augmentée de +19 °C (+35 °F) ou abaissée de -19 °C (-35 °F) des paramètres calibrés à l'usine.

Pour augmenter ou abaisser la température du four de 20 degrés F:

1. Appuyer sur **< Bake >** (cuire) et le maintenir enfoncé four jusqu'à l'audition d'une tonalité de validation après environ 6 secondes. La valeur de compensation en température à l'usine de 0 (zéro) devrait apparaître à l'écran.
2. Saisir **2 0** à l'aide du pavé numérique.
3. Pour compenser la température de -20°, appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer entre + et -.
4. Appuyer sur **START** (DÉMARRER) pour valider.



IMPORTANT

Les ajustements de température du four ne modifient pas les fonctions **< Broil >** (griller), **< Self Clean >** (autonettoyage) ou **< Keep Warm >** (maintenir au chaud).

Restauration des réglages en usine

Le contrôleur de four de votre appareil a été réglé à l'usine (par défaut). Au fil du temps, les utilisateurs modifient ces paramètres. Les options suivantes peuvent avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil :

- Le mode d'affichage de 12 heures ou 24 heures
- Tous les réglages de la sonde de four
- Le mode de cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 12 heures
- Les commandes silencieuses ou sonores
- L'affichage en degrés Fahrenheit ou Celsius
- Les réglages de la température du four (UPO)

Pour restaurer les paramètres de four aux réglages en usine :

1. Appuyer sur **7** du pavé numérique et maintenir enfoncé jusqu'à l'audition d'une tonalité de validation après environ 6 secondes.
2. Appuyer sur **START** (DÉMARRER). Le contrôle a été réinitialisé aux réglages en usine.



REMARQUE

TOUS les paramètres utilisateur ci-dessus seront restaurés aux réglages en usine.

Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible. Un nettoyage régulier permet de réduire les grands travaux plus tard.

⚠ ATTENTION

- Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.
- Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

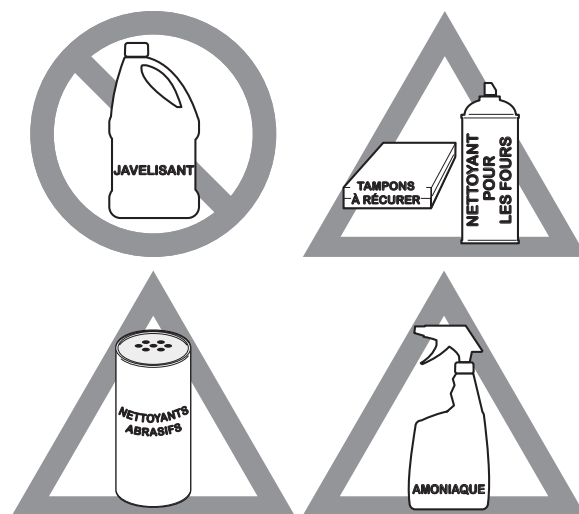


Figure 31: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Boutons de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande, tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit hors de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable Smudge ProofMC Acier inoxydable noir	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.

De zone	Recommandation de nettoyage
Limpieza manual del interior del horno	El interior del horno está recubierto de porcelana y puede limpiarse de manera segura con limpiadores de horno. Siga siempre las instrucciones del fabricante sobre el uso de los limpiadores. Después de limpiar, elimine todos los residuos de limpiador de horno o de lo contrario la porcelana se podría dañar cuando se vuelva a calentar. No rocíe limpiador de horno en ningún interruptor o control eléctrico. No rocíe ni permita que se acumule limpiador de horno en la sonda que funciona como sensor de temperatura. No rocíe limpiador en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los rieles plásticos de la puerta, las manijas ni en ninguna superficie exterior del electrodoméstico.
Puerta del horno	Utilice detergente suave para lavar platos y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, la parte delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. Se pueden utilizar limpiadores o pulidores para cubiertas de cocción de vidrio cerámico en el interior de la ventanilla. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni deje que entre agua o agentes de limpieza en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo 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 indispensable para que selle correctamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o quitar la junta.

Nettoyage général

Pour éviter d'éventuelles brûlures, n'essayez pas de nettoyer avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et de les laisser refroidir.

Reportez-vous au tableau au début de ce chapitre pour plus d'informations sur le nettoyage de pièces spécifiques du four.

ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie du four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Le four peut être chaud et provoquer des brûlures.

Retirez tous les grilles et accessoires du four avant le nettoyage.

L'ammoniac doit être rincé avant d'utiliser le four. Assurer une ventilation adéquate.

Enlever les saletés avec de l'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou en acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) rester en surface car ils peuvent provoquer une tache terne même après le nettoyage. Retirez les débordements et les salissures importantes dès que possible. Un nettoyage régulier réduira l'effort requis pour un nettoyage majeur plus tard.

Respectez les précautions suivantes lors de l'utilisation de nettoyeurs pour four à pulvérisation:

- Ne vaporisez pas de nettoyeur sur les commandes électriques ou les interrupteurs car cela pourrait provoquer un court-circuit et provoquer des étincelles ou un incendie.
- Ne vaporisez aucun nettoyeur sur la garniture ou le joint de la porte du four, les glissières, les poignées ou les surfaces extérieures du four, les surfaces en plastique ou peintes du four. Le nettoyeur peut les endommager.
- Ne laissez pas un film de l'aspirateur s'accumuler sur l'ampoule de détection de température; cela pourrait provoquer un chauffage incorrect du four. L'ampoule est située à l'arrière du four. Essuyez soigneusement l'ampoule après chaque nettoyage du four, en faisant attention de ne pas déplacer l'ampoule. Un changement de position pourrait affecter la cuisson du four. Évitez de plier l'ampoule et le tube capillaire.

Nettoyage du four en émail porcelaine

L'intérieur du four est en porcelaine sur acier, il est sûr de nettoyer avec des nettoyeurs pour four.

Pour enlever la saleté lourde:

1. Laisser reposer un plat d'ammoniac dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures avec la porte du four fermée. Nettoyez les taches de saleté ramollies avec de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer avec de l'eau et un chiffon propre.
2. S'il reste de la terre, utilisez un tampon à récurer non abrasif ou un nettoyeur non abrasif. Si nécessaire, utilisez un nettoyeur pour four en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniac avec d'autres nettoyeurs.
3. Nettoyez toute saleté du cadre du four, la doublure de porte à l'extérieur du joint de porte du four et la petite zone au centre avant du bas du four. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer avec de l'eau propre et un chiffon.

AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four et ne couvrez pas une grille de four entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Les doublures en papier d'aluminium peuvent emprisonner la chaleur et provoquer un incendie.

Doublures de protection - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le fond du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Grilles du four - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les grilles du four. L'utilisation d'un revêtement dans le four limite la chaleur et le flux d'air nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles pour n'importe quel four.

Démontage et réinstallation de la porte du four

⚠ ATTENTION

La porte est lourde. Pour le ranger temporairement en toute sécurité, placez la porte à l'horizontale avec le côté intérieur tourné vers le bas.

➡ IMPORTANT

Instructions spéciales pour l'entretien des portes: la plupart des portes ont des morceaux de verre qui peuvent être brisés. Ne frappez pas le verre avec des casseroles, des poêles ou tout autre objet. Si le verre est rayé, frappé, éraflé ou soumis à une pression, la structure peut s'affaiblir, ce qui augmente le risque de rupture ultérieurement. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas en place.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez entièrement la porte du four qui doit être à l'horizontale par rapport au sol.
2. Tirez vers le haut le verrou situé sur chaque support de charnière vers l'avant du four jusqu'à ce que le verrou se bloque. Il se peut que vous deviez pousser légèrement le verrou vers le haut pour le lever (Figure 35 et Figure 34).
3. Tenez la porte par les côtés, puis fermez-la jusqu'à ce que le cadre de la porte soit en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Continuez à tirer le bas de la porte vers vous lorsque vous faites pivoter le dessus de la porte vers l'appareil pour dégager entièrement les leviers de charnière

Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte du four (Figure 34).
2. Tenez la porte dans le même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnières dans le cadre du four jusqu'à sentir que les leviers de charnières sont insérés dans les encoches des charnières. Avant d'ouvrir complètement la porte du four, assurez-vous que les bras de charnières sont complètement insérés dans les encoches de charnières (Figure 35).
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 32).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 33).
5. Fermez la porte du four.

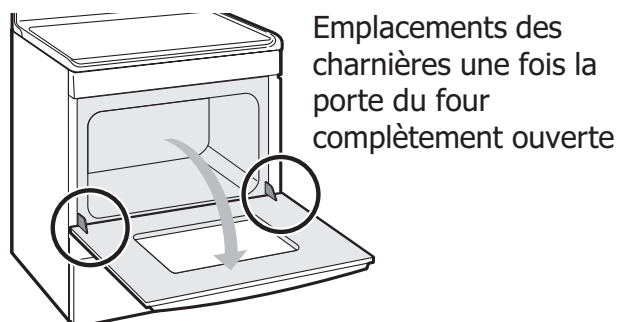


Figure 32: Emplacement des charnières de porte

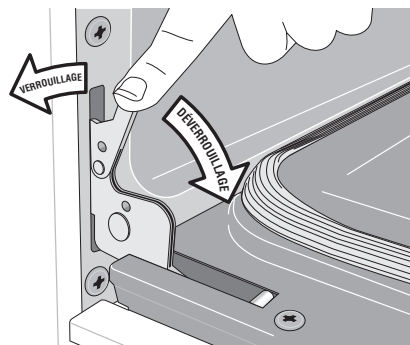


Figure 33: Charnière en position verrouillée

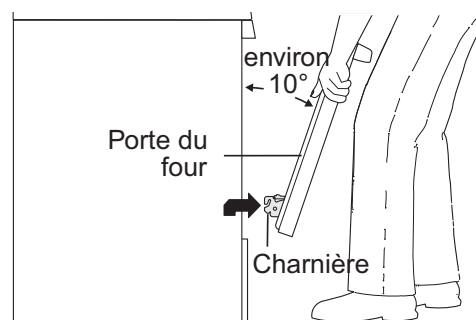


Figure 34: Déverrouillage de la charnière de porte

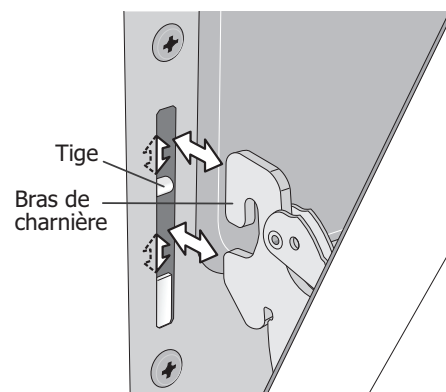


Figure 35: Position de retrait de la porte

Remplacement de la lampe de four

ATTENTION

S'assurer que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces sont refroidies avant de remplacer l'ampoule.

Remplacement de la lampe intérieure de four :

Les lumières intérieures du four sont situées dans les coins arrière de la cavité du four et recouvertes de protections en verre. L'écran en verre doit être en place lorsque le four est en cours d'utilisation.

Pour remplacer les ampoules intérieures du four:

1. Coupez l'alimentation électrique à la source principale ou débranchez l'appareil.
2. Retirez le pare-lumière intérieur du four en tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 watts de type T-4.
4. Remplacez l'écran de protection du four en verre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Remettez sous tension à la source principale (ou rebranchez l'appareil).
6. Assurez-vous de réinitialiser l'heure de la journée sur l'horloge

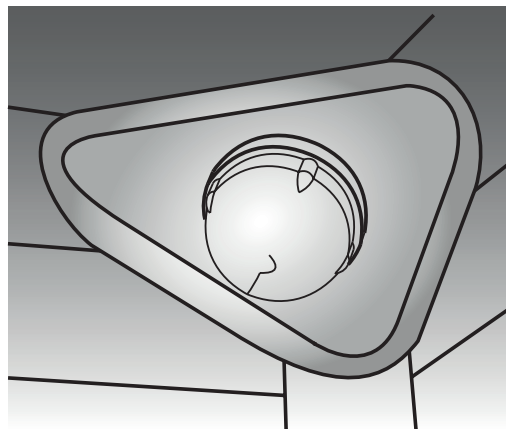


Figure 36: Ampoule de four protégée par un bouclier thermique en verre

REMARQUE

Portez un gant en coton ou utilisez du papier essuie-tout lors de l'installation de l'ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez.

Cela réduirait sa durée de vie.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffer le four avant la cuisson des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou pour la cuisson en cocotte. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de celles de votre ancien électroménager.

Problèmes de cuisson et solutions		
Problèmes de cuisson	Reasons	Solutions
Dessous des biscuits et des galettes brûlés. 	Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage La grille du four est surchargée. Les ustensiles foncés absorbent la chaleur trop rapidement.	Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Choisir une plaque ou un moule de cuisson d'une taille qui permet un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés lorsqu'il est placé dans le four. Utiliser une plaque de cuisson brillante de calibre moyen
Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous 	Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage. La grille est soit trop haute ou trop basse. Four trop chaud.	Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson. Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée par la recette.
Le centre des gâteaux n'est pas cuit 	Four trop chaud. Moule à gâteau de mauvaise taille. Le moule n'est pas au centre du four. Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.	Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée. Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette. S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. Réduire la température du four et allonger le temps de cuisson ou utiliser un ustensile brillant.
Les gâteaux sont déséquilibrés 	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson.	Placer une tasse à mesurer en verre remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, se reporter aux instructions d'installation pour la mise de niveau de la cuisinière. S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé. Ne pas laisser la lampe de four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson. 	Le four n'est pas assez chaud. Le four est surchargé. La porte du four s'ouvre trop fréquemment.	Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée. Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson. Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.

Des solutions à des problèmes communs

Avant d'appeler le réparateur, consulter la liste ci-dessous. Cela peut vous faire économiser temps et argent. Des solutions possibles sont proposées selon le problème répertorié.

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.
Problèmes de four	
Problème	Cause et solution
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position. Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette. Voir "Réglage de la température du four" à la page 82 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur du four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), "Réglage de la fonction < Broil > (griller)" à la page 76.
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Broil (grillage), "Réglage de la fonction < Broil > (griller)" à la page 76. La viande est trop près de la salamandre ou du brûleur. Repositionner la grille pour permettre le bon écart entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
La cuisinière ne fonctionne pas	Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour obtenir des renseignements sur les coupures de courant. Le câblage n'est pas terminé. Téléphonez au (833) 337-4006 pour obtenir de l'aide.
Problèmes d'autonettoyage	
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. "Réglage de Self Clean (autonettoyage)" à la page 81
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et replacer dans le four.

Problème	Cause et solution
Autres problèmes	
La cuisinière n'est pas de niveau.	S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate. Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation. Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dé-gagement de l'appareil.
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électromé-nager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Remplacement de la lampe de four" à la page 87
La saleté n'est pas complètement éliminée après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Consultez les instructions de la section «Réglage de l'autonettoyage» Déversements excessifs sur le fond du four. Retirez les déversements excessifs avant de commencer l'autonettoyage.

Combien de temps la garantie IKEA est-elle valable?

La présente garantie est valable pendant une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, sauf pour les appareils de marque LAGAN ou TILLREDA dont la période de garantie est de deux (2) ans. Le reçu de vente d'origine est requis comme preuve d'achat. Si des réparations sont effectuées en vertu de la garantie, ceci n'a pas pour effet de prolonger la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera les réparations?

Un fournisseur de services IKEA fera effectuer les réparations par sa propre entreprise ou par le réseau de partenaires de service autorisés.

Qu'est-ce qui est couvert par la présente garantie?

La garantie couvre, à compter de la date d'achat d'IKEA, les défaillances de l'appareil causées par un défaut de construction ou de matériaux. La présente garantie ne s'applique qu'à un usage domestique. Certaines exceptions à la garantie sont spécifiées sous la rubrique « Qu'est-ce qui n'est pas couvert en vertu de la présente garantie? » Durant la période de garantie, les coûts pour corriger le défaut (p. ex. réparations, pièces, main-d'œuvre et déplacement) seront couverts, à condition qu'il soit possible d'accéder à l'appareil sans dépenses spéciales. En pareilles circonstances les règlements locaux s'appliquent. Toute pièce remplacée devient la propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour résoudre le problème?

Le fournisseur de service après-vente désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si le problème est couvert par la présente garantie. Si le problème est couvert, le fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire de service autorisé agissant dans le cadre de ses opérations procédera, à son entière discrétion, soit à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit identique ou comparable.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert en vertu de la présente garantie?

- L'usure normale.
- Les dommages délibérés ou causés par la négligence, par le non-respect des instructions d'utilisation, par une installation incorrecte ou le raccordement à la mauvaise tension, par une réaction chimique ou électrochimique, par la rouille, la corrosion ou des dégâts d'eau, y compris, sans s'y limiter, les dommages causés par une eau excessivement calcaire et les dommages attribuables à des conditions environnementales anormales.
- Les pièces consommables, notamment les batteries et les ampoules.
- Les pièces décoratives et non fonctionnelles qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, notamment les égratignures et différences de couleurs possibles.
- Les dommages accidentels causés par des substances ou des corps étrangers, par le nettoyage ou le déblocage des filtres, du système de drainage ou des tiroirs à savon.
- Les dommages aux pièces suivantes : vitrocéramique, accessoires, paniers à ustensiles et vaisselle, tuyaux d'alimentation et de drainage, joints d'étanchéité, ampoules et couvre-ampoules, grillages, boutons, boîtiers et pièces de boîtier, à moins qu'il ne soit démontré que ces dommages ont été causés par des défauts de production.
- Les cas où aucune défaillance n'est trouvée lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations n'ayant pas été effectuées par nos fournisseurs de services désignés et/ou un partenaire de service autorisé ou pour lesquelles des pièces non d'origine ont été utilisées.
- Les réparations requises à cause d'une installation déficiente ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation non domestique de l'appareil, c.-à-d. son utilisation en contexte professionnel.
- Les dommages durant le transport. Si un client transporte le produit à son domicile ou à une autre adresse, IKEA n'est pas responsable des dommages pouvant survenir durant le transport. Toutefois, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout dommage au produit survenant en cours de livraison est couvert par IKEA.
- Le coût de l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un fournisseur de service après-vente désigné par IKEA ou son partenaire de service autorisé répare ou remplace l'appareil en vertu de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente désigné ou son partenaire de service autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera son remplacement si nécessaire.

Application des lois en vigueur

La garantie IKEA vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Vous pourriez également avoir d'autres droits, lesquels varient d'une province à l'autre ou d'une juridiction à l'autre. Toutefois, ces conditions ne limitent d'aucune façon les droits des consommateurs décrits dans les lois locales.

Zone de validité

Pour les appareils électroménagers achetés au Canada ou aux États-Unis ou déménagés dans l'un de ces pays, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie normales dans le pays en question. Il n'y a obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie que si l'appareil est conforme et est installé selon :

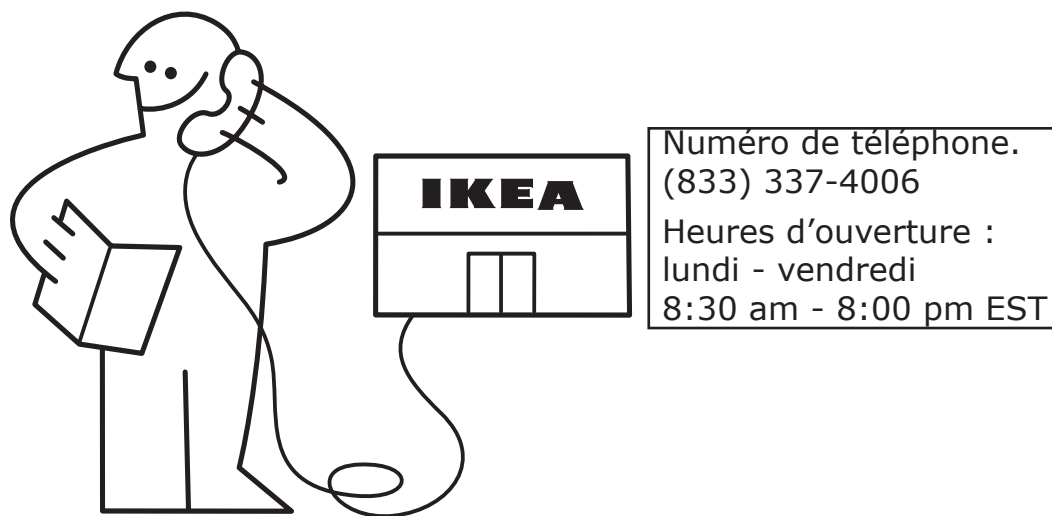
- les spécifications techniques du pays où la demande en vertu de la garantie est faite;
- les instructions de montage et l'information concernant la sécurité fournie dans le guide d'utilisation.

Le service après-vente destiné aux électroménagers d'IKEA

N'hésitez pas à communiquer avec un fournisseur de service après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande de service en vertu de la présente garantie;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil électroménager IKEA dans les meubles de cuisine dédiés IKEA;
- poser des questions sur les fonctions des appareils électroménagers IKEA.

Afin que nous puissions vous fournir la meilleure assistance possible, veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le guide d'utilisation avant de communiquer avec nous.



Comment nous joindre si vous avez besoin de nos services

Afin que nous puissions vous offrir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone indiqués dans ce manuel. Référez-vous toujours aux numéros que vous trouverez dans le livret de l'appareil spécifique pour lequel vous avez besoin d'assistance.

Référez-vous aussi au numéro d'article IKEA (un code de 8 chiffres) figurant sur la plaque de classification de votre appareil.

CONSERVEZ LE REÇU D'ACHAT!

C'est votre preuve d'achat et elle est requise pour vous prévaloir de la garantie. Le reçu de vente comporte aussi le nom et le numéro d'article IKEA (un code de 8 chiffres) pour chaque électroménager acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire?

Pour toute question supplémentaire non liée au service après-vente d'appareils électroménagers, communiquez avec votre centre d'appel IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la documentation accompagnant votre appareil avant de communiquer avec nous.

