

CIRKULERA

EN

ES





Please record your model and serial numbers below for reference.

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

Purchase Date / Fecha de compra

Model Number / Número de modelo

Serial Number / Número de serie

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 posventa designados por IKEA y los números de teléfono nacionales correspondientes.

Contents

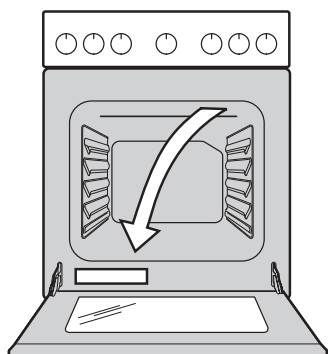
English 3

Español 33

NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

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



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

Important Safety Information	3	Before Setting Oven Controls	17
Cooking Recommendations	10	Oven Controls	18
Before Setting Surface Controls	12	Care and Cleaning	22
Setting Surface Controls	15	Before You Call	28
		IKEA LIMITED GUARANTEE	31

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

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

Do not try to light any appliance.

Do not touch any electrical switch.

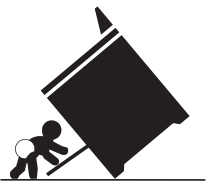
Do not use any phone in your building.

Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.

If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

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

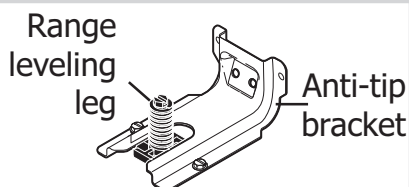
WARNING



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.

- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION



IMPORTANT

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

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

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

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

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

All materials used in construction of supports, enclosures, and cabinets surrounding the appliance must have a temperature rating above 200°F / 94°C.



WARNING

Air curtain or other overhead range hoods which operate that operate by blowing a downward air flow onto a range or cooktop, shall not be used in conjunction with gas ranges or cooktops other than when the range or cooktop and hood have been designed, tested, and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

GROUNDING INSTRUCTIONS



WARNING

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



WARNING

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

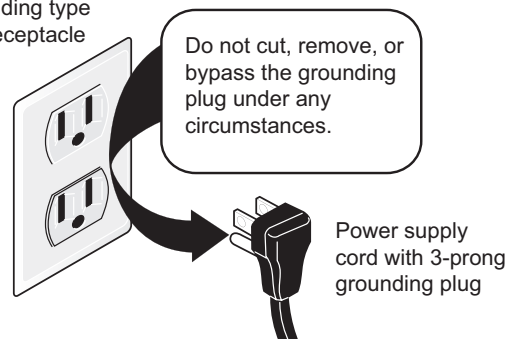
Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code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

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

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

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

Grounding type
wall receptacle



Power supply
cord with 3-prong
grounding plug

This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

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

If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle, installed by a qualified technician.

Conversion to (L.P.) Gas

This appliance allows for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.



WARNING

Personal injury or death from electrical shock may occur if the conversion to L.P. gas is not made by a qualified installer or electrician. Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.

If L.P. conversion is needed, contact your local L.P. Gas provider for assistance.

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE

WARNING

Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.

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

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

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

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

WARNING

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

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

CAUTION

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

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

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

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

Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

 CAUTION

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR GAS COOKTOP **CAUTION**

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

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

Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit heating element. The use of undersized cookware may expose a portion of the flame to direct contact and may result in the ignition of clothing or other items. Using the proper cookware on the cooking areas will improve efficiency.

Always turn knob to the full LITE position when igniting top burners. Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners

Never leave surface burners unattended at high heat settings — Boil overs cause smoking and greasy spill overs that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

Glazed cooking utensils — Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cook top use.

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.

Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE



CAUTION

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR 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.

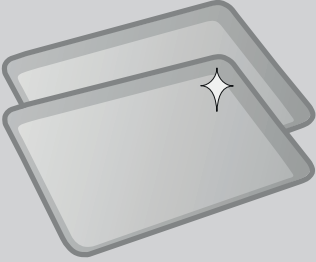
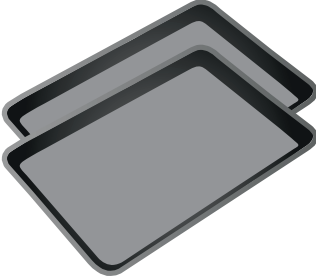
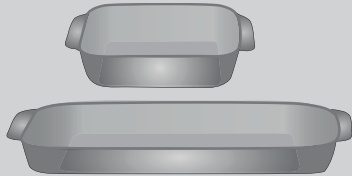
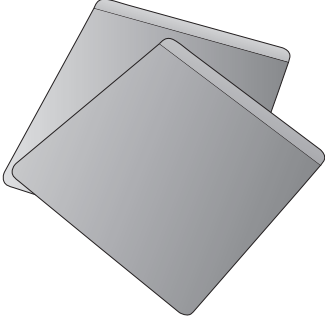
Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

**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.

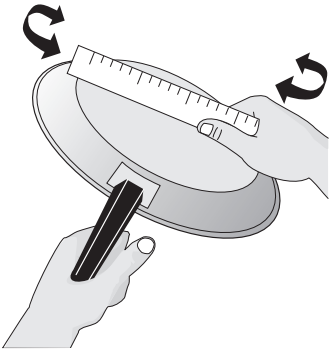
Cooking Tips

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

Oven Use	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "Oven Controls" on starting on page 18. 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.
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.

Using Proper Cookware

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in Figure 1 and Figure 2.



Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see Figure 1). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (see Figure 2).

Figure 1: Testing cookware

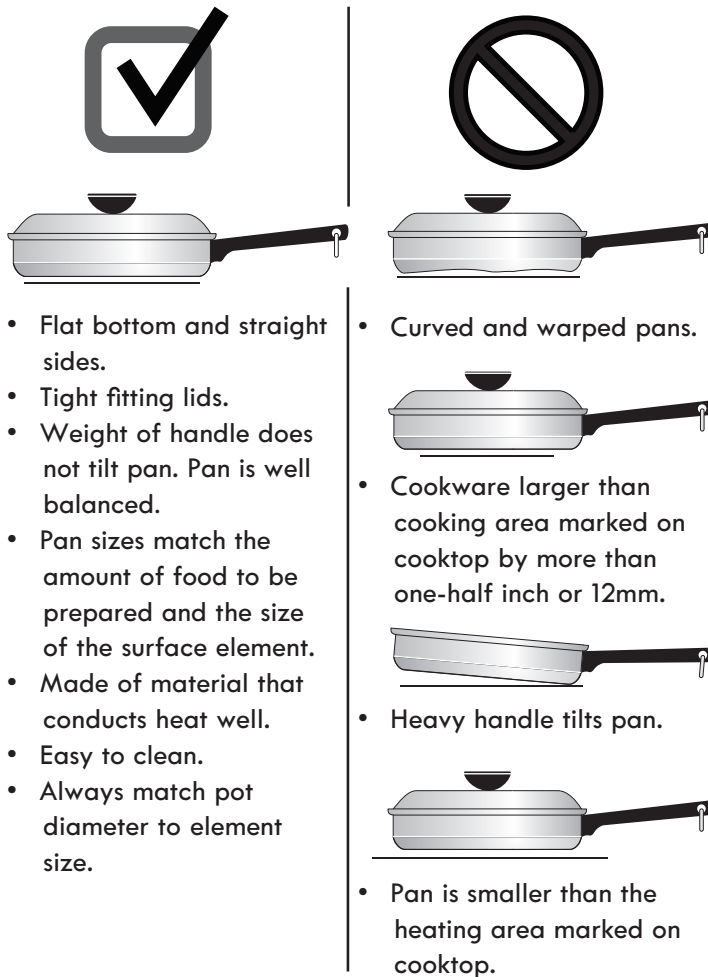


Figure 2: Proper cookware

Cookware Material Types

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

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting).
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily (see Aluminum).
- **Stainless** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Durable, easy to clean, and resists staining.
- **Cast Iron** - A slow heat conductor, but will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material.
- **Glass** - Slow heat conductor.



IMPORTANT

Do not place empty aluminum, glass, or porcelain-enamel coated cookware on the element. The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly, especially if left empty. If the cookware melts it will damage the cooktop. Follow all the cookware manufacturer's recommendations for use and care of cookware.

NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. Incorrect use may damage the cooktop.

Assembly of the Burner Caps

Make sure that all of the surface burner caps and surface burner grates are installed correctly and at the correct locations.

Remove all packing material from the cooktop area.

Make sure burner caps are properly placed on the surface burners.

The burner head has a hole which fits over the ignitor. Make sure the head fits snugly before placing the burner caps.

Unpack the burner grates and position them on the cooktop after the burner heads and caps are properly installed.

On round-style burners, the burner cap lip (Figure 3) should fit snug into the center of the burner head and rest level. Refer to Figure 4 for correct and incorrect burner cap placement.

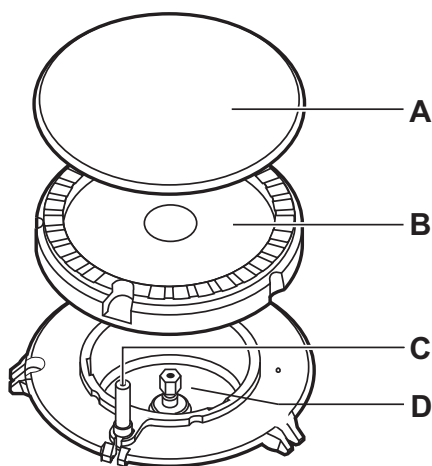


Figure 3: Burner cap (A) burner head (B) ignitor (C) orifice (D)

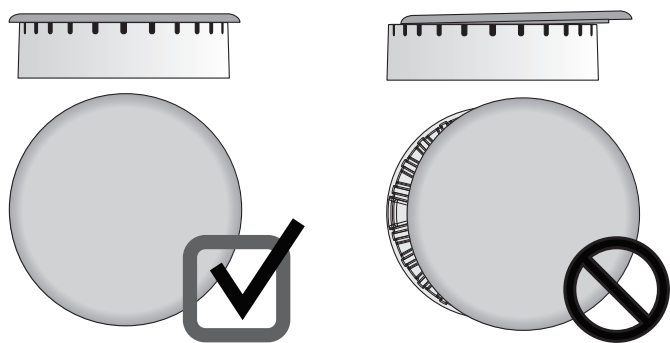


Figure 4: Cap placement

Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Figure 5) to be sure it is centered and firmly seated. When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to hear the burner cap click

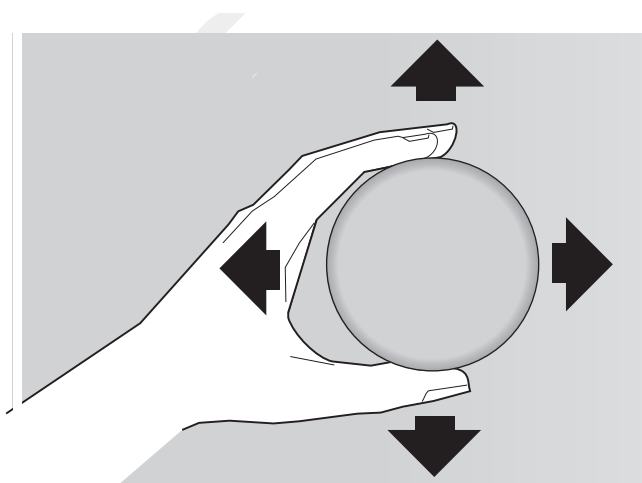


Figure 5: Gently move cap for proper placement



IMPORTANT

- Please note that the burner cap should not move off the center of the burner head when sliding from side to side.
- Do not use the surface burners without the burner caps properly installed. Improperly seated burner caps may prevent burners from lighting or cause uneven flame and heating.
- Missing pieces or improper installation may lead to spills, burns, or damage to your range and cookware.
- Never place flammable items on the cooktop.



CAUTION

Do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas orifice holder opening.

Always keep the burner caps and burner heads in place whenever the surface burners are in use.

Never place flammable items on the cooktop.

Install Burner Grates

To install burner grates, place the grates flat-side down and align them into the cooktop recess.

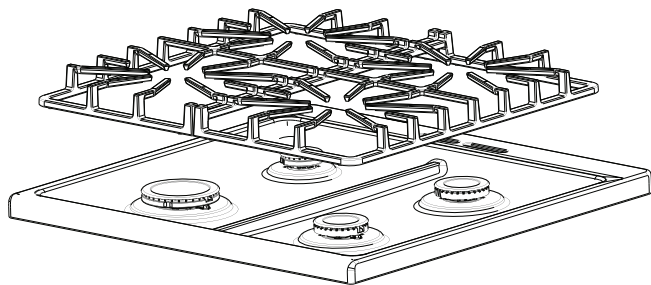


Figure 6: Place burner grates



IMPORTANT

Make sure the burner grates are properly placed on the cooktop before using the surface burners (Figure 6). The grates are designed to rest inside the recess on the cooktop.

Grates should rest flush against each other and against the sides of the recess.

Do not line the area underneath the grates or any part of the cooktop with aluminum foil or with any other lining.

Gas surface burner types

To install burner grates, place the grates flat-side down and align them into the cooktop recess.

The cooktop is equipped with gas surface burners with different BTU ratings. The ability to heat food quickly and in large amounts increases as the burner size increases.

- Small burners are best used for low-flame heating of small amounts of food.
- Standard burners can be used for most surface cooking needs.
- The largest burner is best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The large burner is located at the right front position on the cooktop.

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

Home Canning

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

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

Setting surface controls

The ability to heat food quickly and in large volumes increases as the burner size increases. Your gas appliance may be equipped with many different sized surface burners.

It is important to select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate for the cookware size.

- The standard size burner or burners may be used for most surface cooking needs.
- Small burners are best used for low-flame heating of small amounts of food.
- Large burners are best for bringing large quantities of liquid to temperature or heating larger quantities of food.

Setting a surface burner:

1. Place cooking utensil on center of surface burner grate. Be sure the cooking utensil rests stable on the burner grate.
2. Push the burner's surface control knob in and turn counterclockwise out of the OFF position (Figure 7).
3. Release the surface control knob and rotate to the LITE position (🔥). Visually check that the burner has a steady gas flame.
4. Once the surface burner has a flame, push the surface control knob in and turn counterclockwise to the desired flame size setting. Adjust the flame as needed using the knob markings.

IMPORTANT

- NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time unless the cookware is specifically designed for the purpose.
- DO NOT cook with a surface control knob left in the lite position (🔥). The electronic ignitor will continue to spark. Turn the control knob out of the lite position and adjust the flame size.
- Do not place aluminum foil, or ANY material that can melt on the range cooktop. If items melt, they may permanently damage the appearance of the cooktop



CAUTION

Do not place flammable items such as plastic wrappings, spoon holders, or plastic salt and pepper shakers on the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface burners.

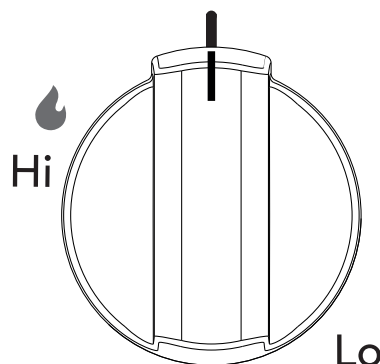


Figure 7: Surface control knob



NOTE

When setting a surface control knob to the lite position, all of the electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.

In the event of an electrical power outage, the surface burners may be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to lite. Once the burner ignites, push in and turn knob out of lite then to the desired flame setting. Use caution when lighting surface burners manually.

Set proper burner flame size

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean the burner if flame is yellow-orange.

For most cooking: start on the highest setting and then turn to a lower setting to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking (Table 1).

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

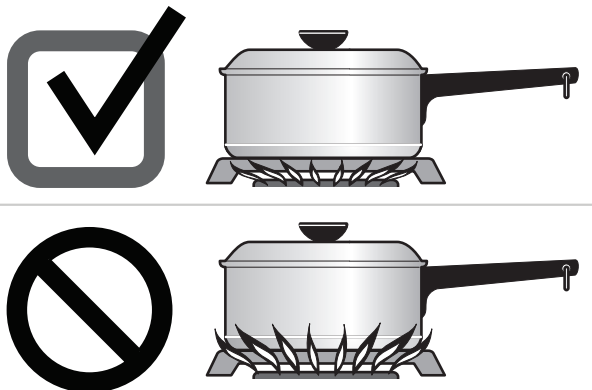


Figure 8: Proper flame setting

Flame size	Type of cooking
High flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
Medium flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming
Low flame	Keep foods cooking; poaching; stewing
These settings are based on medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.	

Table 1: Recommended flame settings for cooking

CAUTION

Never extend the flame beyond the outer edge of the cooking utensil. A higher flame wastes energy, and increases your risk of being burned by the flame (Figure 8).

Cooking with a griddle (some models)

The griddle is a versatile accessory that is perfect for cooking foods that require large flat surfaces such as pancakes, French toast, grilled sandwiches, bacon, and also for cooking different foods at the same time.

After use, let the griddle cool before washing. Hand wash with hot soapy water. Do not soak. Dry thoroughly. Do not put a griddle in a dishwasher.

Using the griddle:

Place the griddle securely on top of the burner grates. Preheat the griddle for 5 minutes on medium to medium low setting. Slow preheat ensures even heat distribution during the cooking process. DO NOT preheat the griddle on HI setting. Preheating on HI may warp the griddle and prevent even heat distribution.

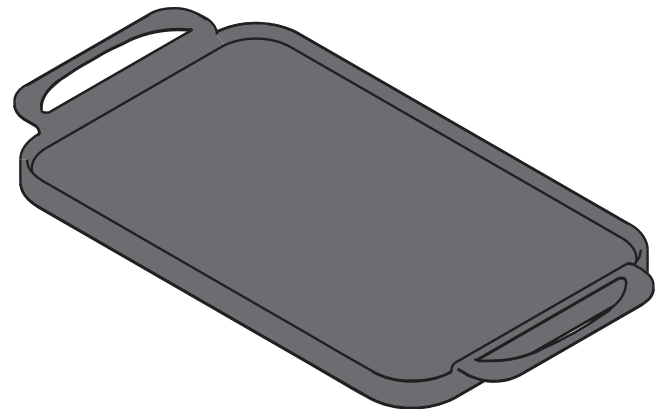


Figure 9: Griddle

Oven Vent Location (some models)

The oven vent is located under the control panel. When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block the oven vent. Never close off the openings with aluminum foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

The Cooling Fan (some models)

The cooling fan operates during cooking. Air is expelled through the vents between the oven door and the control panel as shown in Figure 10.

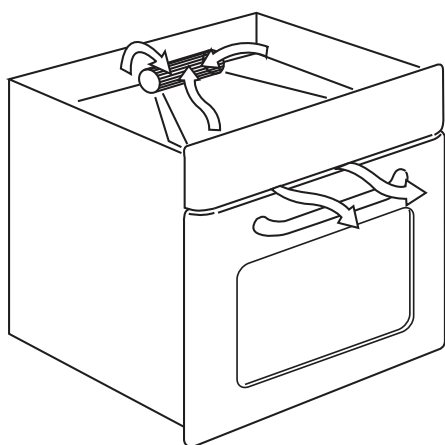


Figure 10: Cooling fan location

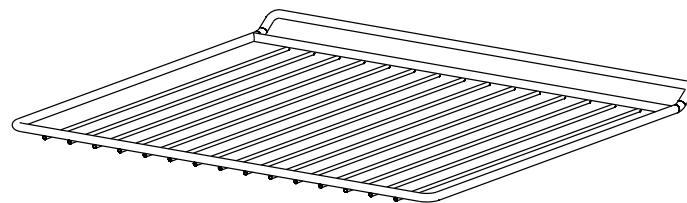


Figure 11: Oven racks

Flat oven racks may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.

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.

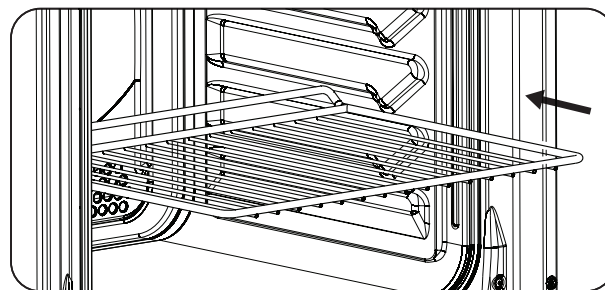


Figure 12: Replacing oven rack

⚠ 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.

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.

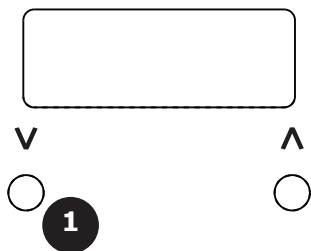
Air Circulation in the Oven

The rack has a special shape in the rear which helps with the heat circulation.

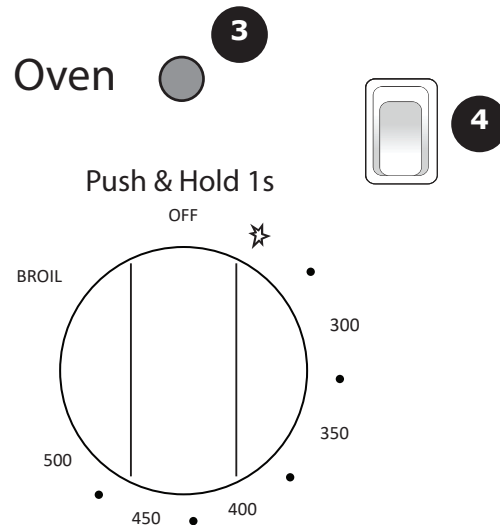
Do not push the baking tray all the way to the back wall of the cavity. This prevents the heat from circulating around the tray. The food may be burnt, especially in the rear part of the tray.

For best air circulation when baking, allow a space of 2 inches (5 cm) around the cookware for proper air circulation. Be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides, or back of the oven cavity.

Hot air must be able to circulate around cookware for even heat to reach the food.



Oven Temp
2



Oven Control Features

1. Up / Down arrows - Use to adjust and set the appliance's timer functionality.
2. Oven temp knob - Use to select the desired cooking temperature.
3. Oven indicator light - Glows when the oven is set to broil.
4. Oven light - Use this switch to turn the internal oven light on or off.

Operating oven light

Press the oven light switch (4) 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 right rear wall of the oven interior. To change the interior oven light, see "Changing the oven light" in the Care & Cleaning section.

Setting the Clock

When the appliance is first plugged in or when the power supply to the appliance has been interrupted, the display will flash 0:00. It is recommended to always set the clock for the correct time of day before using the appliance.

To set the clock:

1. Press both and at the same time. The time in the display will stop flashing. The dot in the middle of the display will flash.
2. Use or to set the correct time of day. After approximately five seconds, the dot in the display stops flashing and the display shows the time of day you set.



NOTE

On some models, the time of day is a 24-hour clock and cannot be changed to 12 hours.

Timer Functions

To set the timer:

1. Press or to set the desired time. The flashes, and the time remaining will appear in the display. After 5 seconds, the will stop flashing, and the countdown will begin.
2. When the time ends, the function's indicator on the display will start flashing and a signal will sound for six minutes. Press any button to stop the signal.

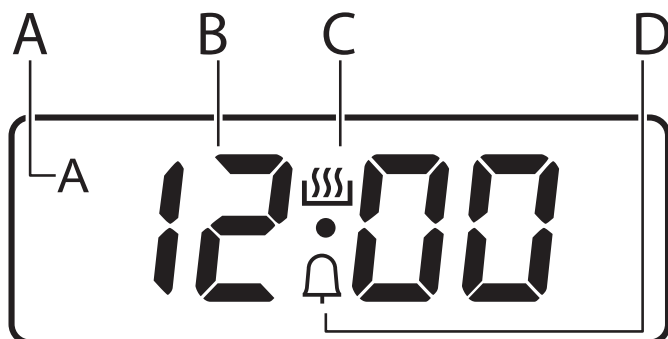


Figure 13: Clock display functions

Setting Bake

Use the bake feature whenever the recipe calls for baking using normal temperatures.



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.

Do not bake foods directly on the oven bottom. To avoid damaging the oven interior and surfaces, always bake foods in the oven using bakeware positioned on an oven rack.

To set Bake:

1. Arrange oven racks while the oven is still cool.
2. Turn the oven temp knob to the spark position  and press the knob to ignite the oven burner.
3. After the burner lights, turn the knob to the desired temperature.
4. Allow the oven to preheat for 15 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles, or broiling most foods.
5. To cancel the baking function, turn the oven temp knob to the OFF position.

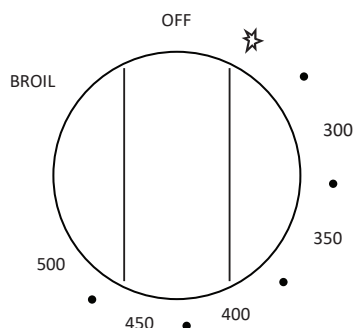


Figure 14: Oven temp knob

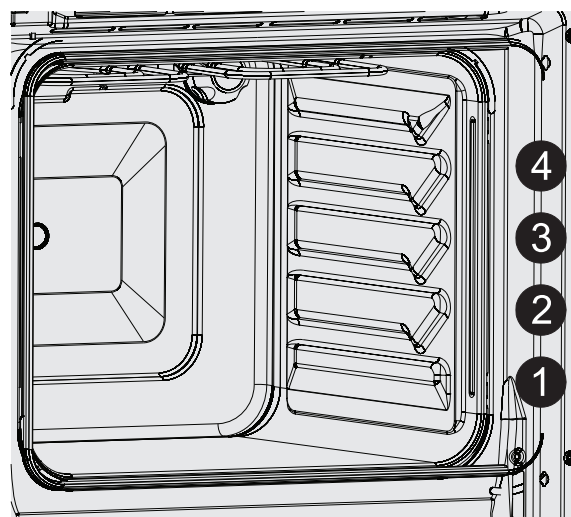


Figure 15: Oven rack positions

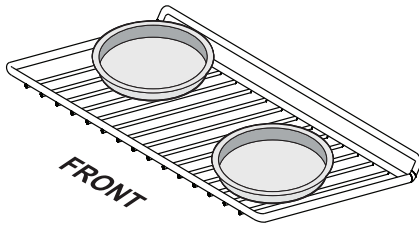


Figure 16: Baking with a single rack



IMPORTANT

For this appliance, single rack radiant bake is the recommended bake function for best results for batter and dough-based baked goods such as cakes, pastries, and breads.

- For best results when baking with one oven rack, place racks in positions 2 or 3 (Figure 15).
- When baking using one oven rack, position bakeware as shown in Figure 16. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.



NOTE

The baking image is correct, but it's also for presentation purposes. You may also bake with the left pan in the front and the right pan in the back. Either position for either pan bakes correctly.

General Baking Tips:

- Preheat the oven 15 minutes before baking items like cookies, biscuits, cakes, and breads.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent over browning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open the oven door too often. Opening the door will reduce the temperature in the oven.
- Glass bakeware is a slow heat conductor. May require reducing oven temperature.

Setting Broil

Use to cook meats that require direct exposure to radiant heat for optimum browning results. Position the rack as suggested in Table 2.



NOTE

Keep the oven door closed when broiling. The escaping heat could damage appliance knobs and controls.

To set broil:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool.
2. Turn the oven temp knob to the Broil position (Figure 14). For optimum results, preheat broil for 10 minutes before adding food.
3. Place the insert on the broil pan (if equipped), then place the food on the broil pan insert (if using a broiler pan and insert).
4. Place the broiler pan and insert on the oven rack. Center the broiler pan directly under the broiler element. Broil on one side until food is browned. Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food. Turn and broil food on the second side.
5. To cancel the broiling function, turn the oven temp knob to the OFF position.

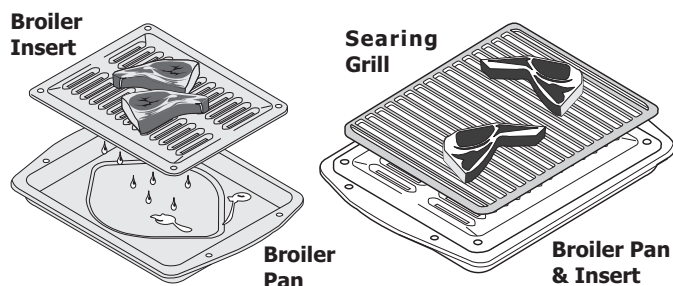


Figure 17: Broil accessories



WARNING

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

The broiler pan and the insert allow grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.



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.

Table 2: Broil recommendations^a

Food item	Rack Position	Temperature	Cook time in minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	3	BROIL BROIL	8:00 9:00	6:00 8:00	Rare** Medium
Pork Chops 3/4 "thick	3	BROIL	9:00	8:00	Well
Chicken - Bone In	3	BROIL	30:00	20:00	Well
Chicken Boneless	3	BROIL	10:00	8:00	Well
Fish	3	BROIL	15:00	--	Well
Shrimp	3	BROIL	7:00	--	Well
Hamburger 1" thick	3	BROIL BROIL	8:00 9:00	6:00 8:00	Rare** Medium

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.

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.

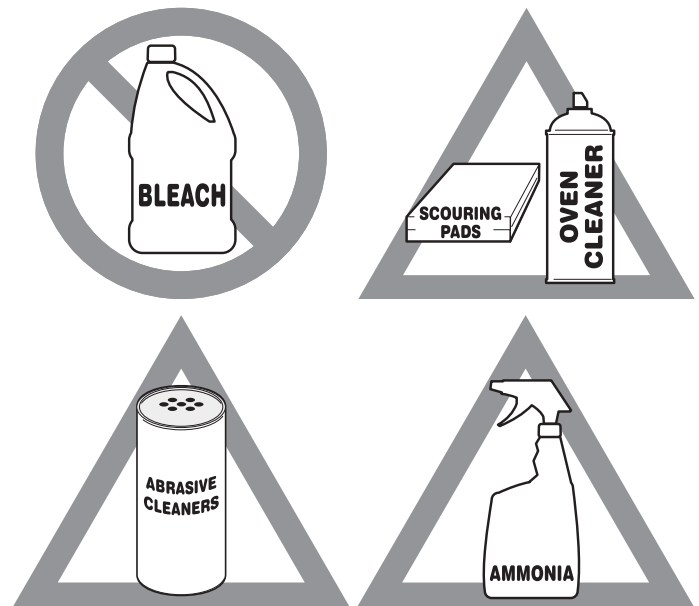


Figure 18: Use cleaners with caution

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.
Coated stainless steel Black Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.
Manual clean oven interior	The oven interior is porcelain coated and safe to clean using oven cleaners. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove any oven cleaner or the porcelain may become damaged during future heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray or allow oven cleaner to build up on the oven temperature sensing probe. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
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.
Gas cooktop surface burners	See "Cleaning the sealed burners" on page 24.
Gas cooktop surface grates Gas cooktop burner caps	Use a non-abrasive plastic scrubbing pad and mild abrasive cleanser. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the burner grates or burner caps. These spills may cause a dull spot even after cleaning. Clean these spills as soon as surfaces are cool. Thoroughly dry immediately following cleaning.

Cleaning the sealed burners

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

Any additions, changes, or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized qualified Agency. Routinely clean the cooktop. Wipe with a clean, damp cloth and wipe dry to avoid scratches. Keeping the surface burner head ports and slots clean will prevent improper ignition and an uneven flame.

To clean recessed and contoured areas of cooktop:

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



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.

To clean burner heads:

1. Remove the burner cap and burner head (see Figure 19). Clean the cap and head with hot soapy water and dry thoroughly.
2. For burned-on and dried spills, apply hot soapy water to the burner cap and head to allow time for the soils to soften.

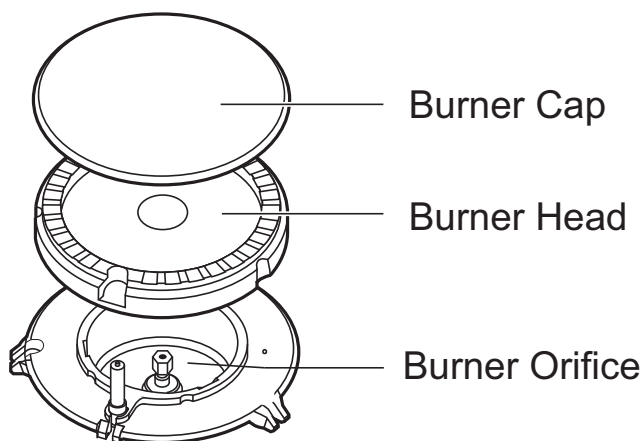


Figure 19: Cooktop cleaning

3. Use a toothbrush to clean all over the burner head.
4. Wipe the burner cap and head clean with a soft, clean cloth, sponge, or scratch-free cleaning pad. Wipe out burner orifice with a cloth before placing burner head and cap back on. The burner assembly must be completely dry before use.
5. Make sure the burner caps and heads are placed and seated properly over the ignitor. The three mounting legs on burner will align with slots on the orifice holder. When placed correctly, the burner cap should not move off the burner head (see "Assembly of the burner caps" on page 13).
6. If burner fails to light, recheck placement of burner head to the orifice holder and cap.



IMPORTANT

Always keep the surface burner caps in place whenever a surface burner is in use.

When replacing the burner caps, be sure the burner caps are seated firmly on top of the burner heads.

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

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

For proper flow of gas and ignition of burners do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas orifice port opening

Replacing the Oven Light



CAUTION

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

Replacing the oven interior light bulb:

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use (Figure 20). Only use lamps with the same specifications.

1. Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.
2. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.



NOTE

Do not allow your fingers to touch the new bulb when replacing. This will shorten the life of the bulb. Use a paper towel or cotton glove while handling the new bulb when installing.

6. Replace glass oven lamp glass cover.
7. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).

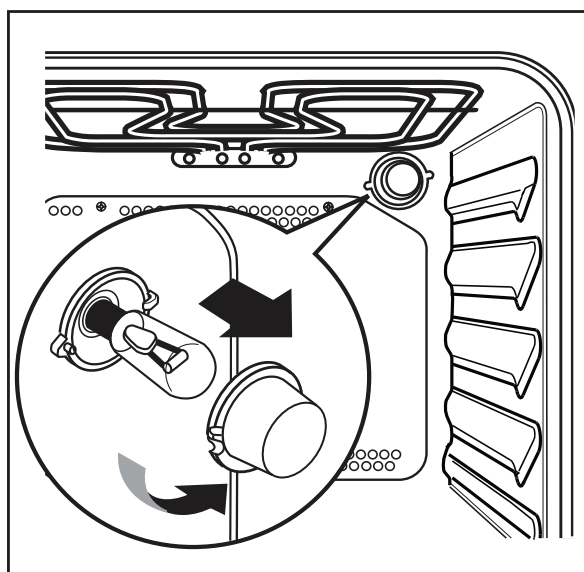


Figure 20: Oven light

Removing and Replacing the Oven Door



CAUTION

The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down. Do not use the appliance without the internal glass panel.

To remove the oven door:

1. Open the door fully, horizontal with the floor, and hold the two door hinges (Figure 21).
2. Lift and turn/pull the levers on both of the door hinge locks down from the oven frame completely towards the oven door (Figure 22). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle. Close the oven door halfway to the first opening position. Then, pull forward and remove the door from its seat (Figure 23).
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface (Figure 24).
5. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

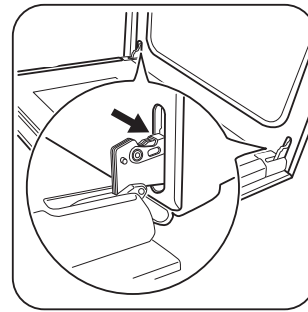


Figure 21: Door hinge location

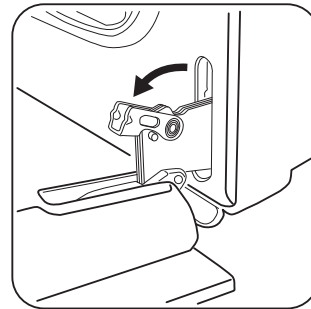


Figure 22: Door hinge Locks

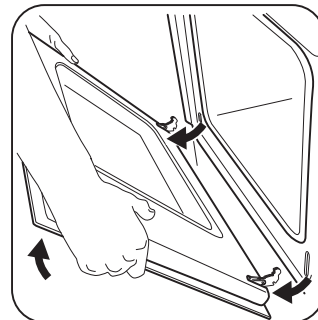


Figure 23: Holding door for removal

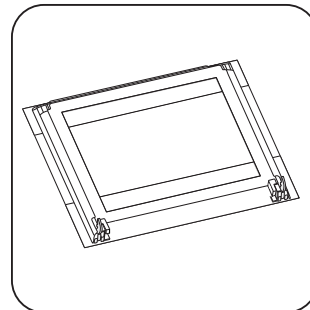


Figure 24: Place door on soft surface



IMPORTANT

Special door care instructions - Most oven doors contain glass that can break. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

To replace the oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 23).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (Figure 21). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 22).
4. Lift and turn/push the levers on both of the door hinge locks up towards and into the oven frame to the locked position (Figure 22).
5. Close the oven door.

Aluminum Foil and Utensils



WARNING

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

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



IMPORTANT

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

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

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. Rack position is too low.	Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. Choose pan sizes that will permit at least 2" of air space. Use proper rack position for baking needs.
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 Problems	
Problem	Cause / Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the Oven Light" on page 25.
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 21.
Oven racks discolored or do not slide easily.	Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. See "Setting Broil" on page 21. 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.
Appliance is not level.	Be sure floor is level, strong, and stable enough to adequately support range. If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of appliance until the rack is level. Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
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. Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet.
Entire appliance does not operate.	Make sure power cord is plugged properly into outlet. Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.
Surface burners do not ignite.	Surface control knob was not completely turned to LITE (🔥). Push in and turn the surface control knob to LITE until the burner ignites and then turn the control knob to the desired flame size. Burner ports are clogged. With the burner OFF and cool, use a small-gauge wire or needle to clean the burner head slots and ignition ports. See "Cleaning the Sealed Burners" in the Care & Cleaning section on page 24 for additional cleaning instructions. Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure the power cord is securely plugged into the power outlet. Circuit is broken. Check breaker box or fuse box. Electrical power outage. Burners may be lit manually. See "Setting Surface Controls" on page 15.
Surface burner flame uneven or only part way around burner cap.	Burner slots or ports are clogged. With the surface burner OFF and cool, clean ports with a small-gauge wire or needle. If moisture is present after cleaning, lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Burner caps are not seated properly. Check that all burner caps are level and seated correctly on the burner heads. See "Cleaning the Sealed Burners" in the Care & Cleaning section on page 24 for additional cleaning instructions.
Surface burner flame is too high.	Surface control knob is set too high. Adjust to a lower flame setting. Burner caps are not seated properly. Check that all surface burner caps are level and seated correctly on the surface burner heads. See "Cleaning the Sealed Burners" in the Care & Cleaning section on page 24 for additional cleaning instructions. Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.
Surface burner flame is orange.	Dust particles in main gas line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt content in the air. Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.

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.



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

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	Antes de ajustar los controles del horno	47
Recomendaciones de Cocina	40	Ajuste de los controles del Horno	48
Antes de ajustar los controles superiores	42	Cuidado y limpieza	52
Ajuste de los controles superiores	45	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.



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** - Si no se sigue con precisión la información proporcionada en este manual, se puede provocar una explosión o un incendio que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

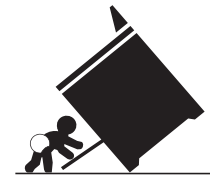
POR SU SEGURIDAD: no almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las proximidades ni ningún otro electrodoméstico.

QUÉ SE DEBE HACER EN CASO DE QUE HUELA A GAS:

- No encienda ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono en el edificio.
- Llame de inmediato a su proveedor de servicios de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones que le proporcione el proveedor de servicios de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su proveedor de servicios de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el servicio los deben realizar una persona cualificada, ya sea un especialista en instalaciones, servicios o un proveedor de servicios de gas.

! ADVERTENCIA



Riesgo de volcamiento

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



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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL DESEMPAQUETADO Y LA INSTALACIÓN



IMPORTANTE

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



ADVERTENCIA

No se debe utilizar ninguna campana ni ventilador (que funcione mediante el suministro de un flujo de aire hacia la encimera o la placa) junto con placas de gas o encimeras, salvo que la placa y la campana se hayan diseñado, sometido a pruebas y un laboratorio de pruebas independiente haya confirmado el uso combinado de ambos.

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.

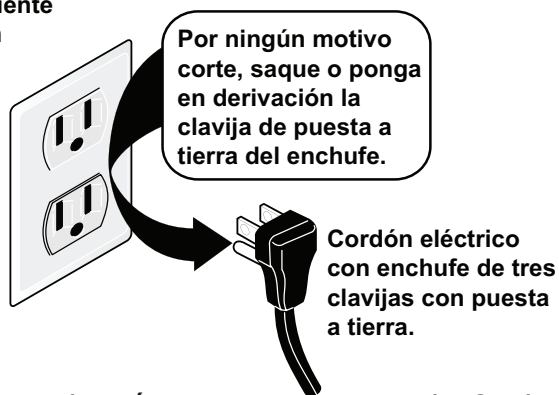
Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador. En cambio, debe utilizar un cable de extensión o quitar la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

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.

Tomacorriente mural con conexión a tierra



Cordón eléctrico con enchufe de tres clavijas con puesta a tierra.

Este electrodoméstico tiene un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para garantizar su protección contra riesgos eléctricos. Además, debe enchufarse directamente en una toma eléctrica adecuada con conexión a tierra. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, el electrodoméstico debe estar debidamente conectado a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a una toma de corriente correctamente polarizada y debidamente puesta a tierra.

Si solo cuenta con una toma de pared de dos clavijas, es responsabilidad personal del consumidor hacer que un técnico calificado la reemplace por una de tres clavijas con la conexión a tierra correspondiente.

Conversión a gas de petróleo licuado o «PL»

Este electrodoméstico permite la conversión a gas de petróleo licuado o «PL».

**ADVERTENCIA**

Se pueden producir lesiones personales o incluso la muerte debido a una descarga eléctrica si la conversión a gas PL no la realiza un electricista o un profesional de instalación. Es necesario que un técnico cualificado realice todas las adiciones, cambios o conversiones que se estimen necesarios para que este electrodoméstico cumpla satisfactoriamente los requisitos que sean aplicables.

Si se necesita realizar una conversión PL, debe ponerse en contacto con su proveedor de gas de PL local para obtener ayuda.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO**ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

**ADVERTENCIA**

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. 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.

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.

**PRECAUCIÓN**

Utilice la vestimenta apropiada. Nunca 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 LA PLACA DE GAS**PRECAUCIÓN**

Utilice el tamaño correcto de la llama. Ajuste el tamaño de la llama para que se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama del quemador al contacto directo y puede quemar la ropa. Una relación adecuada del utensilio con la llama también mejorará la eficiencia.

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

Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de

calentamiento superior. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama al contacto directo y puede quemar la ropa u otros objetos. El uso de utensilios adecuados en las zonas de cocción mejorará la eficiencia.

Siempre se debe girar completamente la perilla hasta la posición de encendido cuando se prenden los quemadores superiores. Debe comprobar visualmente que el quemador se ha encendido. A continuación, debe ajustar la llama de forma que no se extienda más allá del borde del utensilio.

Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y que no se extiendan sobre los quemadores adyacentes.

Nunca deje los quemadores superiores encendidos sin vigilancia en los ajustes altos. Al hervir puede derramarse el contenido, produciendo humo o salpicaduras de grasa que se pueden encender, o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya evaporado.

Utensilios de cocina: solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la placa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

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

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

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

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

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

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

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 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.

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.

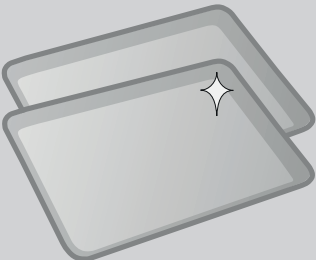
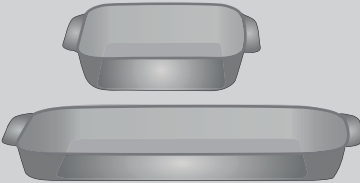
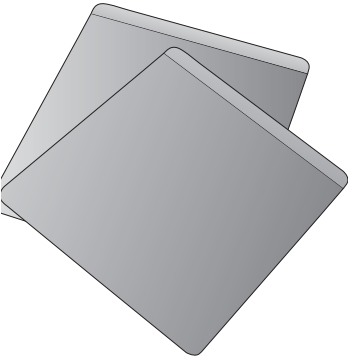
No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

**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 "Funciones de control del horno" que comienza en la Página 48. Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
"Preheat" (precalentamiento)	Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Bake (horneado)	El horneado por convección 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.

Uso de los utensilios correctos

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este. Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figura 1 y 2).



El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste de calor necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en Figura 1.

Figure 1: Mise à l'essai des ustensiles de cuisine

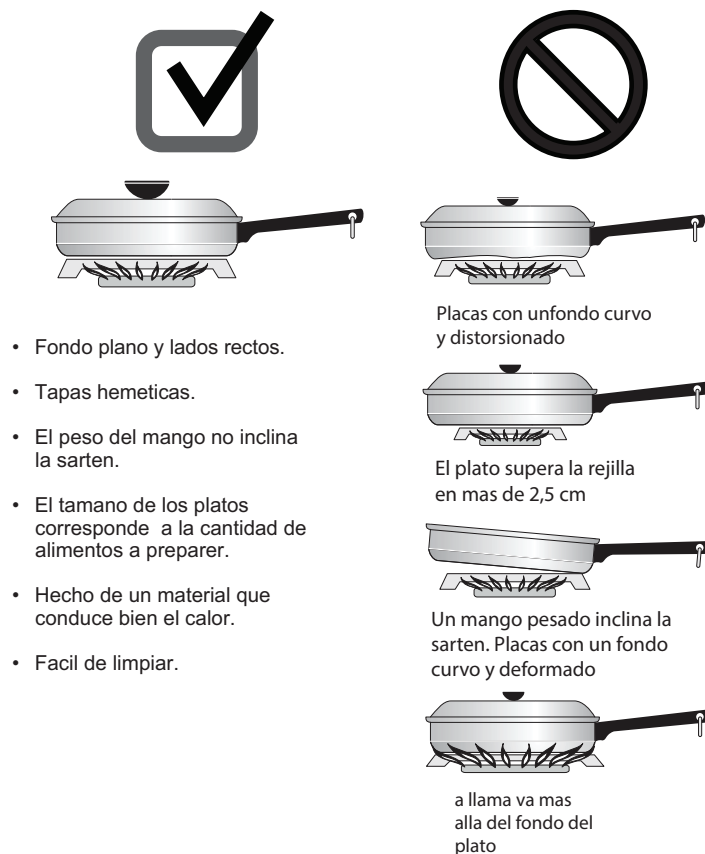


Figure 2: Ustensiles de cuisine appropriés

Tipos de materiales de los utensilios

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

- Aluminio: excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).
- Cobre: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).
- Acero inoxidable: conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- Hierro fundido: conductor lento del calor que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.
- Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.
- Vidrio: conductor lento de calor.



IMPORTANTE

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

Instalación de las tapas de los quemadores

Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores y las rejillas de los quemadores superiores estén bien instaladas y en las ubicaciones correctas.

Retire todo el material de empaque del área de la cubierta de cocción.

Verifique que todas las tapas de los quemadores estén ubicadas correctamente en los quemadores superiores

Desempaque las tapas de los quemadores y colóquelas sobre la cubierta de cocción.

Deseche todo el material de empaque.

En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador (Figura 3) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte Figura 4 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador.

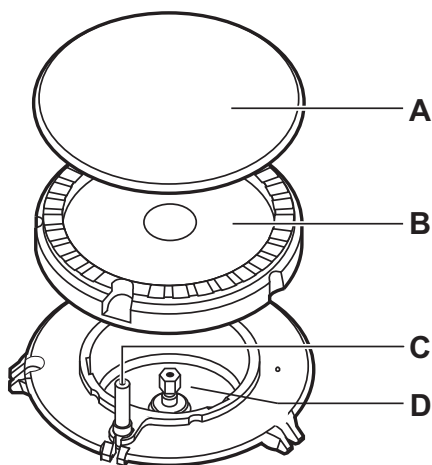


Figure 3: Tapa del quemador (A) cabeza del quemador (B) ignitor (C) orificio (D)

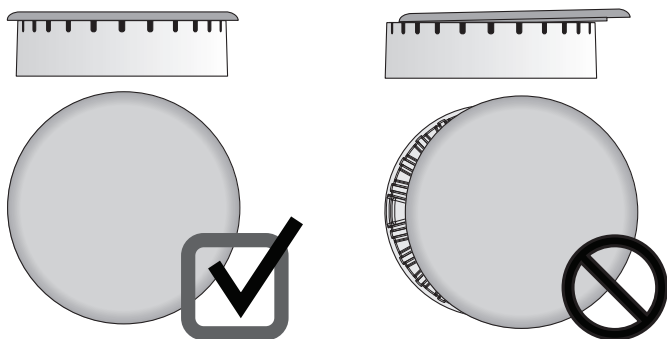


Figure 4: Colocación correcta de la tapa del quemador

Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Figura 5) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido.

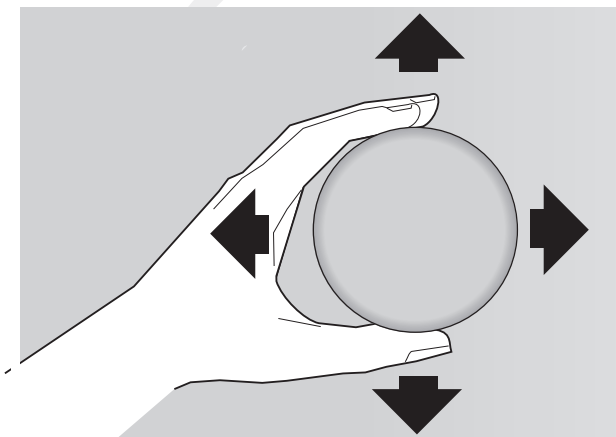


Figure 5: Mueva suavemente la tapa para colocarla correctamente



IMPORTANTE

- Tenga en cuenta que la tapa del quemador no se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.
- No use los quemadores superiores sin que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Las tapas de los quemadores mal asentadas pueden evitar que los quemadores se enciendan o causar una llama y un calentamiento desaparejos.
- Si faltan piezas o si la instalación es incorrecta, puede haber derrames, quemaduras o daños en su estufa y utensilios de cocina.
- Nunca coloque objetos inflamables en la cubierta de cocción.



PRECAUCIÓN

No permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza, ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios para gas.

Siempre mantenga las tapas y las cabezas de los quemadores en su lugar cuando los quemadores superiores estén en uso.

Nunca coloque objetos inflamables en la cubierta de cocción.

Instalación de las rejillas de los quemadores

Para instalar las rejillas de los quemadores, coloque las rejillas con el lado plano hacia abajo y alinéelas en el hueco de la estufa.

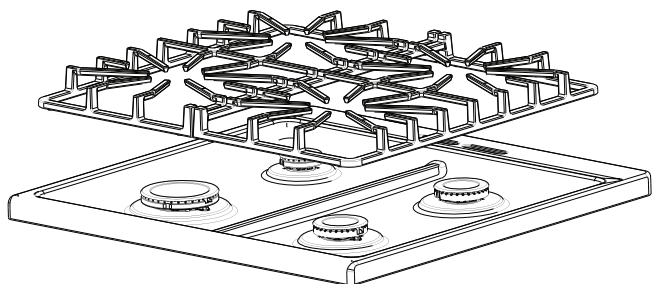


Figure 6: Instalación correcta de la rejilla



IMPORTANTE

Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta de cocción antes de utilizar los quemadores de la superficie (Figura 6). Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la superficie de cocción.

Las rejillas deben quedar acopladas al ras una contra otra y contra los lados del hueco.

No coloque papel de aluminio ni otro tipo de revestimiento en el área debajo de las rejillas o en cualquier parte de la cubierta de cocción.

Tipos de quemadores superiores a gas

Para instalar las rejillas de los quemadores, coloque las rejillas con el lado plano hacia abajo y alinéelas en el hueco de la estufa.

La cubierta de cocción viene equipada con quemadores superiores a gas con capacidades nominales de BTU diferentes. La capacidad de calentar alimentos rápidamente y en grandes cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta.

- Los quemadores pequeños son mejores para calentar a llama baja de pequeñas cantidades de comida.
- Los quemadores estándares se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción.
- El quemador más grande es mejor para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de alimentos. El quemador grande está ubicado en la posición delantera derecha de la superficie de cocción.

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

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las pautas siguientes cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Cuando enlate conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador.
- Se recomienda usar utensilios de enlatado de diámetros más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.

Ajuste de los controles superiores

La capacidad de calentar alimentos rápidamente y en grandes volúmenes aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños.

Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el tamaño del utensilio.

- Los quemadores de tamaño normal se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción.
- Los quemadores pequeños son mejores para calentar a llama baja de pequeñas cantidades de comida.
- Los quemadores grandes son mejores para calentar grandes cantidades de líquido o para calentar mayores cantidades de alimentos.

Ajuste de un quemador superior:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control superior del quemador hacia adentro y gírela a la izquierda para sacarla de la posición 'OFF' (Apagado) (Figure 7).
3. Libere la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encendido) (🔥). Verifique visualmente que el quemador tenga una llama de gas constante.
4. Una vez que el quemador superior esté encendido, presione la perilla de control superior y gírela a la izquierda al tamaño de llama deseado. Ajuste la llama según sea necesario usando las marcas de la perilla.

➡ IMPORTANTE

- **NUNCA** coloque o extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez a menos que el utensilio esté específicamente diseñado a tal fin.
- **NO** cocine con la perilla de control en la posición "Lite" (encendido) (🔥). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas. Oprima la perilla de control hacia afuera de la posición "LITE" (encendido) y ajuste el tamaño de la llama.
- **No coloque** papel de aluminio ni NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar el aspecto de la cubierta de cocción permanentemente.



PRECAUCIÓN

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

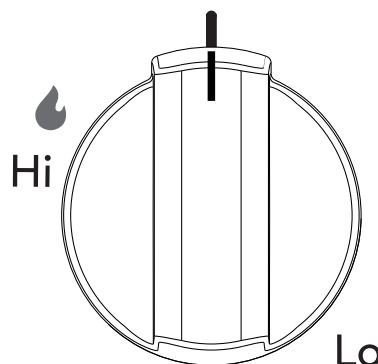


Figure 7: Perilla de control superior



NOTA

Cuando ajuste una perilla de control a la posición "Lite" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la misma vez. Sin embargo, solo el quemador que esté activando se encenderá.

En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición "lite" (encendido). Una vez que se encienda el quemador, oprima la perilla hacia adentro para sacarla de la posición "Lite" (encendido) y luego ajustar la llama al nivel deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

Ajuste el tamaño correcto de la llama

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción (Tabla 1).

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

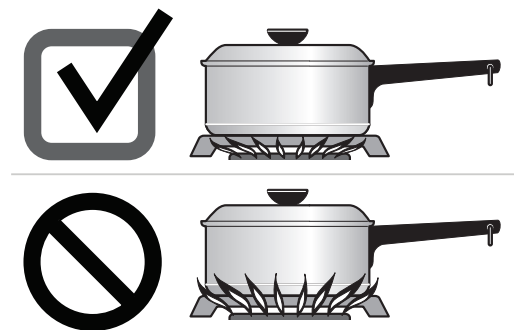


Figure 8: Perilla de control superior

Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama media	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.
Estos ajustes se basan en los utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.	

Table 1: Ajustes de la llama recomendados para la cocción

Cocción con una plancha (algunos modelos)

La plancha es un accesorio versátil que es perfecto para cocinar alimentos que requieren superficies planas largas tales como panqueques, tostadas, sándwiches grillados, panceta, y también para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo.

Después de su uso, deje enfriar la plancha antes de lavarla. Lave a mano con agua caliente jabonosa. No deje en remojo. Seque bien. No coloque la plancha en el lavavajillas.

Uso de la plancha:

Coloque la plancha de manera segura sobre las rejillas de los quemadores. Precaliente la plancha durante 5 minutos en un ajuste entre medio y medio bajo. El precalentamiento lento asegura una distribución uniforme del calor durante la cocción. NO precaliente la plancha en el ajuste "HI" (alto). Si precalienta la plancha en el ajuste "HI" (alto), la plancha se puede abombar y la distribución del calor no será uniforme.

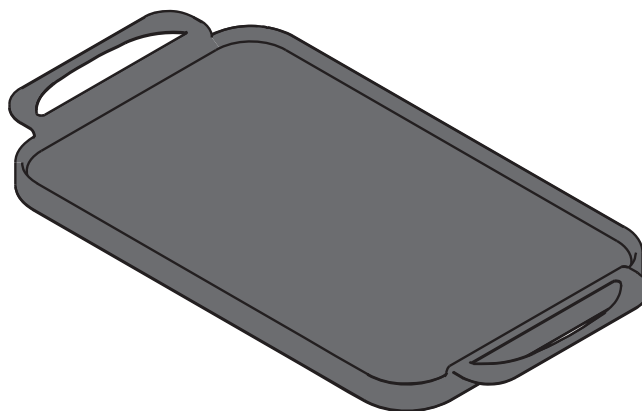


Figure 9: Griddle



PRECAUCIÓN

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras (Figura 8).

Ubicación del respiradero del horno (algunos modelos)

La ventilación del horno se encuentra debajo del panel de control. 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.

El ventilador de refrigeración (algunos modelos)

El ventilador de refrigeración funciona durante la cocción. El aire se expulsa a través de las rejillas de ventilación entre la puerta del horno y el panel de control, como se muestra en la Figura 10.

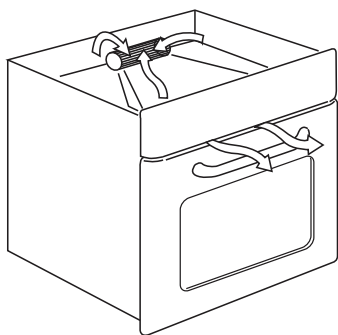


Figure 10: Ubicación del ventilador de refrigeración



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. Durante el ciclo de autolimpieza, las temperaturas del horno serán lo suficientemente altas para derretir el papel.



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.

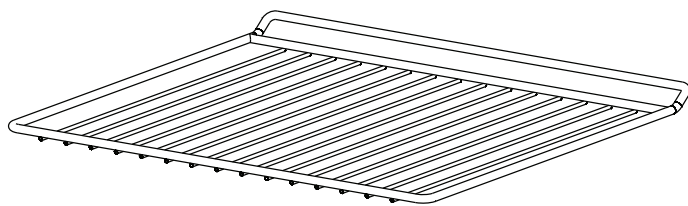


Figure 11: Las parrillas planas

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

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

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

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

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

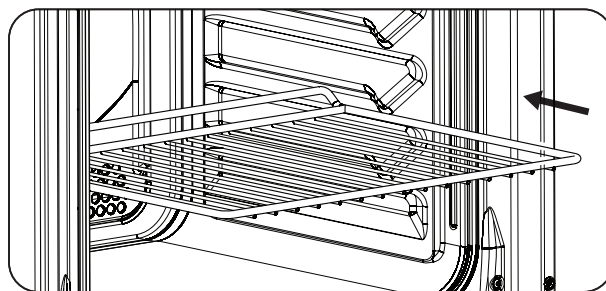


Figure 12: Reinstalación de la parrilla

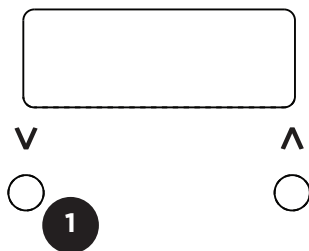
Circulación de aire en el horno

El bastidor tiene una forma especial en la parte trasera que ayuda a la circulación del calor.

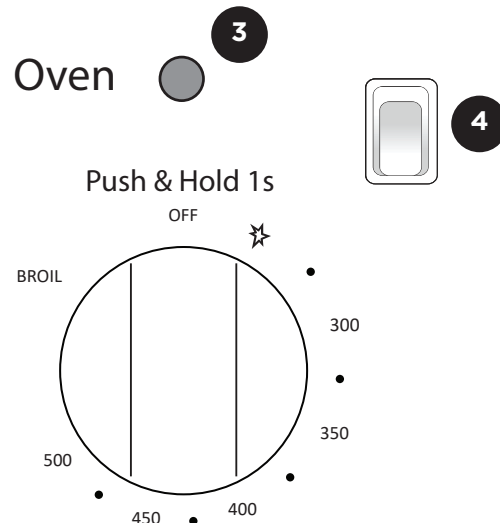
No empuje la bandeja de cocción hasta la pared posterior de la cavidad. Esto evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida puede quemarse, especialmente en la parte trasera de la bandeja.

Para obtener una mejor circulación de aire al hornear, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios de cocina para lograr una circulación de aire adecuada. Asegúrese de que las bandejas y los utensilios de cocina no se toquen entre sí, la puerta del horno, los lados o la parte posterior de la cavidad del horno.

El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios de cocina para que el calor uniforme alcance la comida.



Oven Temp
2



Funciones de control del horno

- 1. Flechas hacia arriba/abajo:** se utilizan para ajustar y configurar la funcionalidad de temporizador del electrodoméstico.
- 2. Perilla de temperatura del horno:** se usa para seleccionar la temperatura de cocción.
- 3. Luz indicadora del horno:** se enciende cuando el horno está configurado en la función "Broil" (asado a la parrilla).
- 4. Luz del horno:** se usa este interruptor para encender o apagar la luz interna del horno.

Funcionamiento de la luz del horno

Oprima el interruptor de la luz del horno (4) que se encuentra en el panel de control para encender y apagar la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.

La luz interior del horno se encuentra en la parte trasera superior derecha 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**.

Programación del reloj

Cuando el electrodoméstico se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, destellará "0:00" en la pantalla. Se recomienda siempre programar la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico.

Para programar el reloj:

- Oprima y al mismo tiempo. La hora en la pantalla dejará de destellar. El punto en el medio de la pantalla destellará.
- Use o para configurar la hora correcta del día. Después de aproximadamente cinco segundos, el punto en la pantalla dejará de destellar y la pantalla muestra la hora del día que programó.



NOTA

En algunos modelos, la hora del día tiene un formato de reloj de 24 horas y no puede cambiarse al formato de 12 horas.

Funciones del temporizador

Para programar el temporizador:

- Oprima o para configurar la hora deseada. El icono destella, y la hora restante aparecerá en la pantalla. Después de 5 segundos, el icono dejará de destellar y comenzará la cuenta regresiva.
- Cuando termine el tiempo, el indicador de la función en la pantalla comenzará a destellar y sonará una señal durante seis minutos. Oprima cualquier botón para detener la señal.

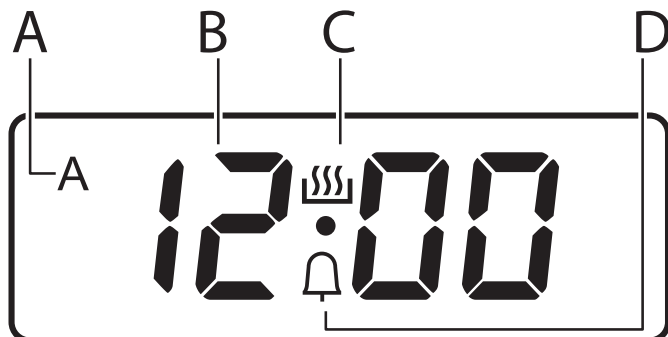


Figure 13: Funciones de visualización del reloj

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales.



PRECAUCIÓN

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

No cocine alimentos directamente en la parte inferior del horno. Para evitar dañar el interior y las superficies del horno, siempre cocine los alimentos en el horno con utensilios para hornear colocados en una parrilla de horno.

Para programar el horneado:

Coloque las parrillas del horno cuando el horno aún esté frío.

Gire la perilla de temperatura del horno a la posición de chispas (★) y oprima la perilla para encender el quemador del horno.

Después de que el quemador se haya encendido, gire la perilla a la temperatura deseada.

Deje precalentar el horno durante 15 minutos antes de hornear. No es necesario precalentar el horno cuando prepare asados, guisos o para asar la mayoría de los alimentos.

Para cancelar la función de horneado, gire la perilla de temperatura del horno a la posición OFF (apagado).

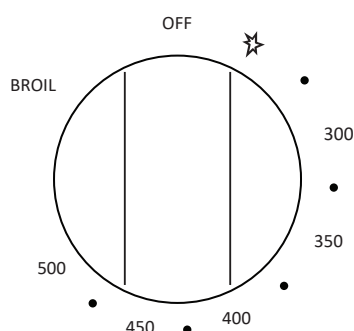


Figure 14: Perilla de temperatura del horno

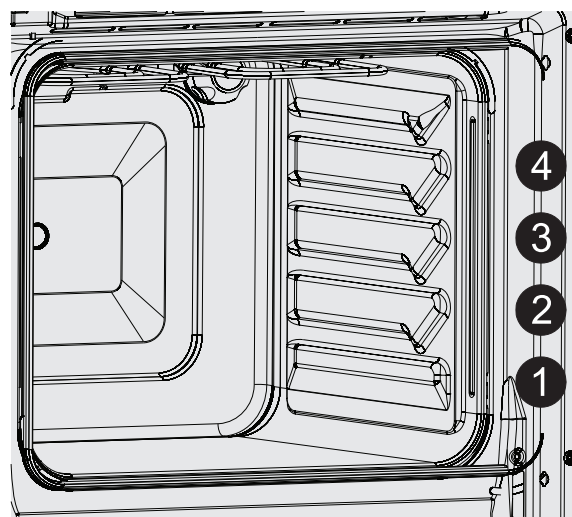


Figure 15: Posiciones de la parrilla del horno

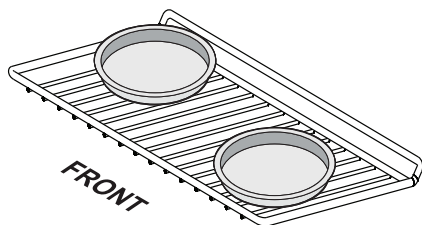


Figure 16: Horneado con una sola parrilla



IMPORTANTE

Para este electrodoméstico, la función de horneado recomendada es el horneado radiante con una sola parrilla para obtener los mejores resultados de cocción cuando se cocinen alimentos con masa o panificados, como tortas, pasteles y panes.

- Para obtener los mejores resultados cuando hornee con una sola parrilla, coloque la parrilla en la posición 2 o 3 (Figura 15).
- Cuando hornee alimentos usando una parrilla, coloque los utensilios como se muestra en la Figura 16. Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.



NOTA

La imagen de horneado es correcta, pero también se usa a los fines de presentación. También puede hornear con la bandeja izquierda al frente y la bandeja derecha atrás. Cualquiera posición para cualquiera de las bandejas hornea correctamente.

Consejos de horneado generales:

- Precaliente el horno 15 minutos antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos, tortas y panes.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y panecillos.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.
- El utensilio de vidrio es un conductor lento del calor. Por lo tanto, puede que deba bajar la temperatura del horno.

Ajuste para asado a la parrilla

Use para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. Coloque la parrilla según se sugiere en la Tabla 2.



NOTA

Mantenga la puerta del horno cerrada cuando ase a la parrilla. El calor que sale podría dañar las perillas y los controles del electrodoméstico.

Para programar el asado a la parrilla:

1. Coloque la parrilla del horno cuando aún esté frío.
2. Gire la perilla de temperatura del horno a la posición "Broil" (asar a la parrilla) (Figura 14). Para obtener resultados óptimos, precaliente el elemento de asar a la parrilla 10 minutos antes de agregar los alimentos.
3. Coloque el inserto en la asadera (si viene equipado) y luego coloque el alimento en el inserto (si usa una asadera y un inserto). Para comprar la asadera y el inserto, visite frigidaire.com
4. Coloque la asadera y el inserto sobre la parrilla del horno. Coloque la asadera en el centro directamente debajo del elemento asador. Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos. Voltéelo y áselo del otro lado.
5. Para cancelar la función de asado a la parrilla, gire la perilla de temperatura del horno a la posición OFF (apagado).

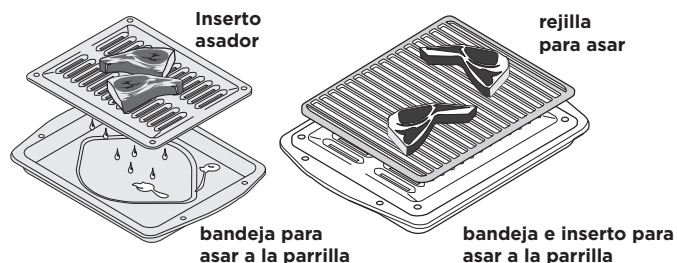


Figure 17: Inserto asador, rejilla para asar, bandeja e inserto para asar a la parrilla



ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Si el incendio persiste, vierta bicarbonato de sodio en el fuego o use un extintor de incendios. No vierta agua ni harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que el incendio de grasa se disperse y causar lesiones personales.

La asadera y el inserto para asar a la parrilla permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador. No use la asadera sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio, ya que la grasa se puede encender.



PRECAUCIÓN

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

Table 2: Recomendaciones de "broil" (asado a la parrilla)

Alimento	Parrilla Posición	Temperatura	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1.º lado	2.º lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	8:00 9:00	6:00 8:00	Semicrudo** Término medio
Chuletas de cerdo, 3/4" de grosor	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	9:00	8:00	Bien cocido
Pollo, con hueso	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	30:00	20:00	Bien cocido
Pollo sin hueso	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	10:00	8:00	Bien cocido
Pez	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	15:00	--	Bien cocido
Camarones	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	7:00	--	Bien cocido
Hamburguesa, 1 "de grosor	3	Función/tecla BROIL (asar a la parrilla)	8:00 9:00	6:00 8:00	Semicrudo** Término medio

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que, si bien la carne **semicruda es popular, debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F (60 °C) algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura mínima recomendada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) es de 145 °F (63 °C) para carne de res fresca término medio. Para la carne bien cocida, 170 °F (77 °C). Todos los tiempos de cocción que se muestran son luego de los 2 minutos de precalentamiento.

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.

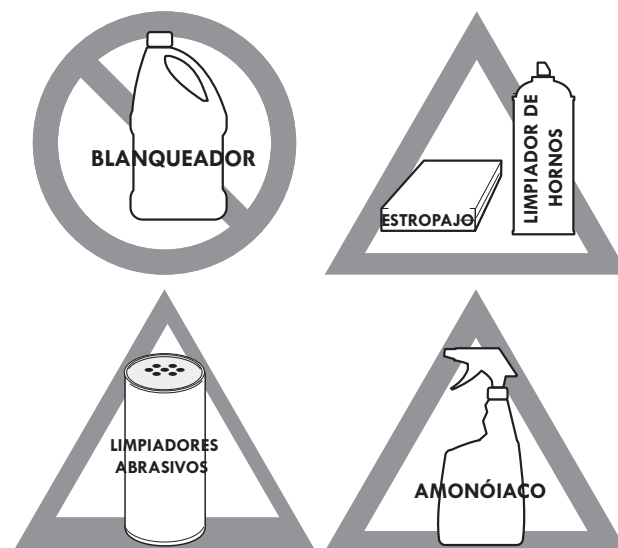


Figure 17: Use los agentes de limpieza con precaución

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 Saburral 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
Asadera de porcelana esmaltada e inserto Revestimiento de porcelana de la puerta Piezas de porcelana del armazón	Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel con amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los agentes de limpieza; de lo contrario, la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
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.
Quemadores superiores de la superficie de cocción a gas	Consulte "Limpieza de los quemadores sellados" en la Página 54.
Rejillas superiores de la superficie de cocción a gas Tapas de los quemadores de la cubierta de cocción a gas	Use una esponja de restregar plástica no abrasiva y un limpiador levemente abrasivo. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las rejillas o las tapas de los quemadores. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza. Limpie los derrames apenas se enfríen las superficies. Seque bien inmediatamente después de la limpieza.

Limpieza de los quemadores sellados

Para evitar posibles quemaduras, no intente limpiar antes de apagar todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen.

Las adiciones, los cambios o las conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada. Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones. Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas.

Limpieza de las cavidades y contornos de la cubierta:

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

3. Use un cepillo de dientes para limpiar toda la tapa del quemador
4. Wipe the burner cap and head clean with a soft, Limpie la tapa del quemador y la cabeza con un paño suave y limpio, una esponja o un paño de limpieza que no raye. Limpie el orificio del quemador con un paño antes de volver a colocar la cabeza y la tapa del quemador. El conjunto del quemador debe estar completamente seco antes de su uso.
5. Asegúrese de que las tapas y las cabezas de los quemadores estén colocadas y asentadas correctamente sobre el encendedor. Las tres patas de montaje en el quemador se alinearán con las ranuras en el soporte del orificio. Cuando se coloca correctamente, la tapa del quemador no debe moverse fuera de la cabeza del quemador (consulte "Instalación de las tapas del quemador" en la página 43).
6. Si el quemador no se enciende, vuelva a verificar la colocación del cabezal del quemador en el soporte del orificio y la tapa.



PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, no intente utilizar los quemadores superiores sin las tapas en su lugar.

No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta de cocción.



IMPORTANTE

Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cada vez que los utilice.

Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que dichas tapas estén firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.

Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.

Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usan utensilios de aluminio sobre la cubierta de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

Limpieza de las cabezas de los quemadores:

1. Retire la tapa del quemador de la cabeza del quemador (consulte en la Figura 19). Limpie la tapa con agua caliente jabonosa y seque bien.
2. Para quitar suciedad quemada y seca, aplique agua caliente jabonosa en la tapa del quemador. Espere hasta que se ablande la suciedad.

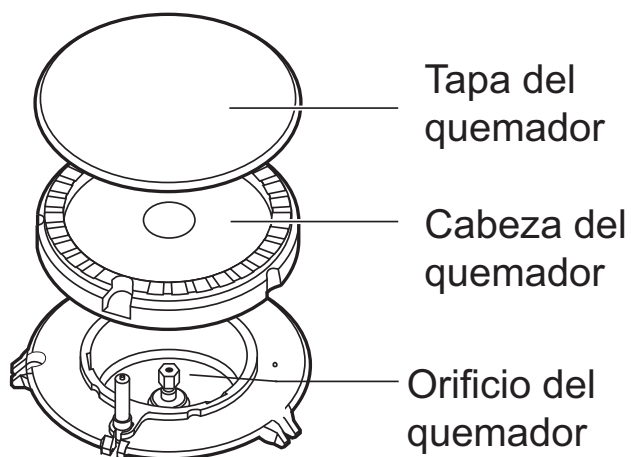


Figure 19: Limpieza de quemadores de gas

Reinstalación de la luz del horno



PRECAUCIÓN

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

Reemplazo de las bombillas del interior del horno:

La luz interior del horno está ubicada en la parte trasera de la cavidad del horno y cubierta con una pantalla de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar siempre que se use el horno (Figura 20). Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.

1. Coloque un paño en la parte inferior del interior del aparato. La tela evitará dañar la cubierta de cristal de la lámpara y la cavidad.
2. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
3. Gire la cubierta del cristal de la lámpara en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.
4. Limpie la cubierta de vidrio.
5. Reemplace la bombilla por una bombilla adecuada resistente al calor de 300 ° C.



NOTA

No permita que sus dedos toquen la nueva bombilla cuando la reemplace. Esto acortará la vida útil de la bombilla. Use una toalla de papel o un guante de algodón mientras maneja la bombilla nueva cuando la instale.

6. Reemplace la cubierta de vidrio de la lámpara del horno de vidrio.
7. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).

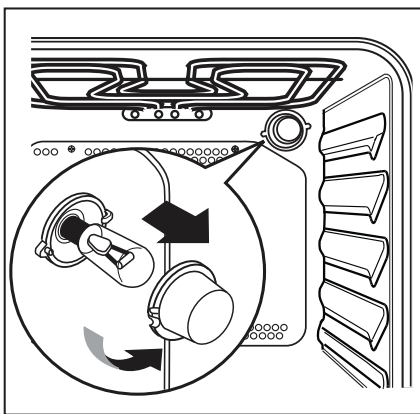


Figure 20: Luz del horno

Desmontaje y reinstalación 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. No utilice el aparato sin el panel de vidrio interno.

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

Desmontaje de la puerta del horno:

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 23).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta (consulte la Figura 24).
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno

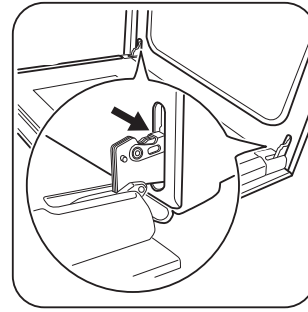


Figure 21: Ubicación de las bisagras de la puerta

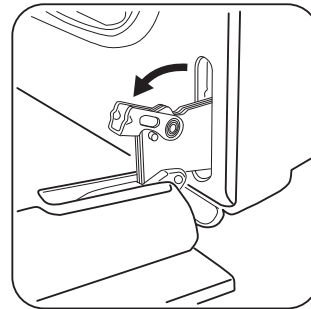


Figure 22: Seguros de las bisagras de la puerta

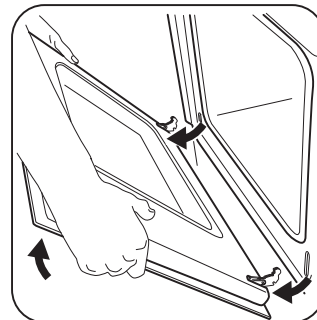


Figure 23: Sujeción de la puerta para su extracción

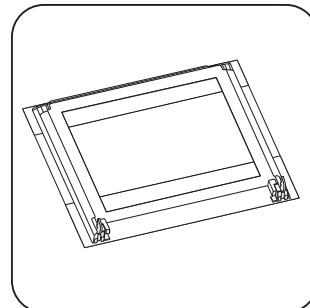


Figure 24: Colocación y ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación



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.

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 21). 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 22).
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 22).
5. Cierre la puerta del horno.

Aluminum Foil and Utensils



ADVERTENCIA

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 absorber el calor y causar un riesgo de incendio. Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.



IMPORTANTE

Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.

Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la cubierta de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

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 y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated. Rack position is too low.	Deje que el horno se precaliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandeja que permitan al menos 2 "de espacio de aire. Use la posición correcta de la rejilla para las necesidades de horneado.
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.	Allow oven to preheat to the selected temperature before 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. Los utensilios de vidrio son un conductor de calor lento..	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. Reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción o use utensilios para hornear brillantes..
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. La luz del horno se dejó encendida mientras se hornea.	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. No deje encendida la luz del horno mientras esté horneando.
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
La estufa completa no funciona	El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. Verifique la caja de fusibles y el disyuntor para asegurarse de que el circuito está activo. Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.

Problemas del horno	
Problema	Causa / Solución
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno 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.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte "Reinstalación de la luz del horno" en la página 55.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno	Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, consulte "Ajuste para asado a la parrilla" en la página 51.
Las rejillas del horno se decoloran o no se deslizan con facilidad.	Limpie usando un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia, seque y vuelva a colocar en el horno.
Sale demasiado humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de "Ajuste para asado a la parrilla" en la página 51. La carne está demasiado cerca del elemento de asar o del quemador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador o el quemador. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar que la carne se pandee, pero no corte hasta la parte magra. Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
El electrodoméstico está desnivelado.	Asegúrese de que el piso esté nivelado, fuerte y estable para soportar la estufa. Si el piso está hundido o en desnivel, llame a un carpintero para corregir el problema. Instalación deficiente. Coloque cuidadosamente la parrilla en el centro del horno. 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.

Cooktop Problems	
Problema	Causa / Solución
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 que se pueda acceder fácilmente al electrodoméstico. La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. No se recomienda la instalación sobre la alfombra. Consulte las instrucciones de instalación para obtener pautas específicas de su electrodoméstico.
La estufa completa 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.
Los quemadores superiores no encienden.	La perilla de control superior no se colocó completamente en la posición "LITE" [encendido] (🔥). Oprima la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encendido) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla hasta alcanzar el tamaño de llama deseado. Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador "OFF" (apagado) y frío, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Consulte "Limpieza de los quemadores sellados" en la sección Cuidado y limpieza en la página 54 para obtener instrucciones adicionales de limpieza. El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente. El disyuntor se rompió. Verifique el disyuntor o la caja de fusibles. Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Consulte "Ajustar los controles superiores" en la página 45.
La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior en "OFF" (apagado) y frío, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja. Si queda humedad después de limpiar, sople levemente sobre la llama y haga funcionar el quemador hasta que la llama esté completa. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte "Limpieza de los quemadores sellados" en la sección Cuidado y limpieza en la página 54 para obtener instrucciones adicionales de limpieza.
La llama del quemador superior es demasiado alta.	La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte "Limpieza de los quemadores sellados" en la sección Cuidado y limpieza en la página 54 para obtener instrucciones adicionales de limpieza. Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.
La llama del quemador superior es anaranjada.	Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras, es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire. Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.

¿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:

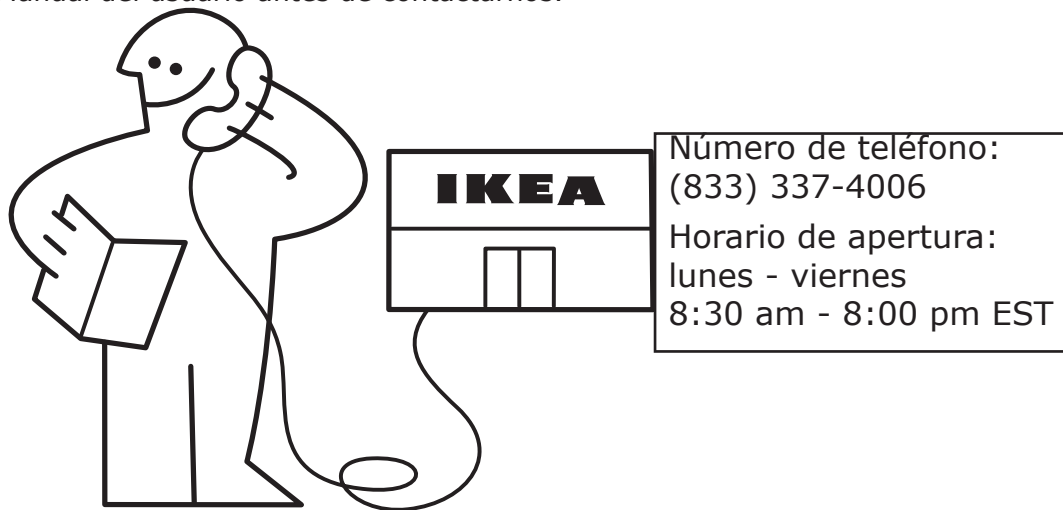
- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo en virtud de la garantía;
- las Instrucciones de montaje y la Información de seguridad del manual del usuario.

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.

**¿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.

