

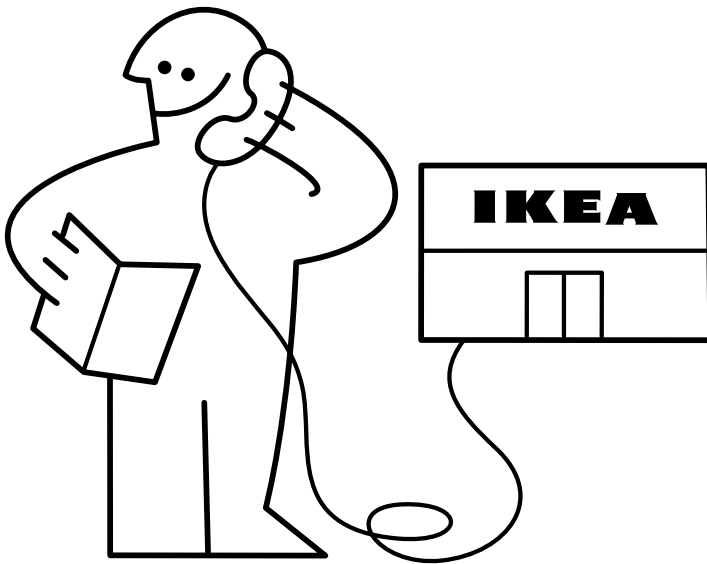
HJÄLTEBY

en

es

fr





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

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

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

Please record your model and serial numbers below for reference.

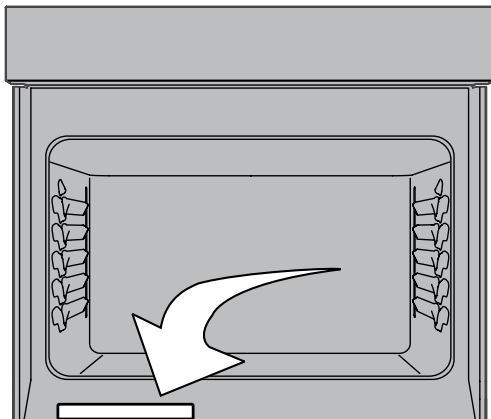
Registre su modelo y número de serie a continuación para referencia.

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

Purchase Date / Fecha de compra / Date d'achat

Model Number / Número de modelo / Numéro de modèle

Serial Number / Número de serie / Numéro de série



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

Contents

English 3

Español 51

Français 101

i NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Adjunte el recibo de compra aquí para referencia futura.

Veuillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

Important Safety Information	3	Care and Cleaning	40
Cooking Recommendations	8	Before You Call	46
Before Setting Oven Controls	12	Warranty	49
Oven Controls	18		

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 of 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.

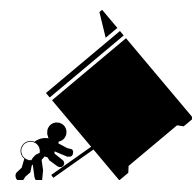
IMPORTANT

Indicates installation, operation or maintenance information which is important but not hazard-related.

NOTE

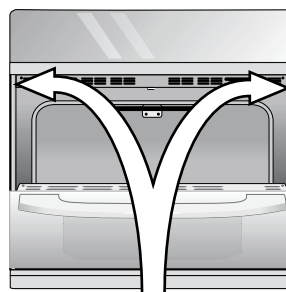
Indicates a short, informal reference something written down to assist the memory or for future reference.

WARNING



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the oven and be killed.
- Install the anti-tip device to oven and/or structure per installation instructions.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged when the oven is moved.
- Do not operate the oven without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



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

Anti-tip mounting holes

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION **IMPORTANT**

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

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

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

All materials used in construction of cabinets, enclosures, and supports surrounding the product must have a temperature rating above 194°F (90°C).

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 accessible located near the appliance.

GROUNDING INSTRUCTIONS **WARNING**

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE**⚠ WARNING**

- **Storage In or On Appliance**—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.
- Do not leave children alone – Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.
- Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.
- Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard. causing a fire hazard. 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 comes too hot.
- Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.
- Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.
- Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

** CAUTION**

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE** CAUTION**

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF CLEANING OVENS** CAUTION**

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

Do not clean the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless certified for use in a self-cleaning oven.

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.

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

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

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

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

** WARNING**

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

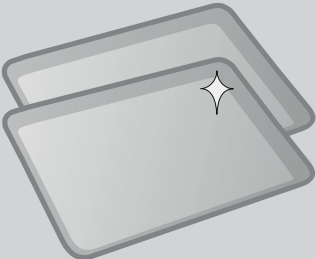
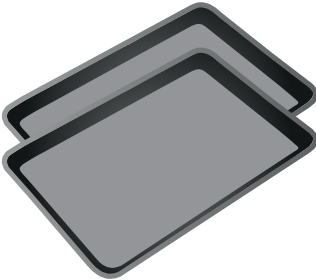
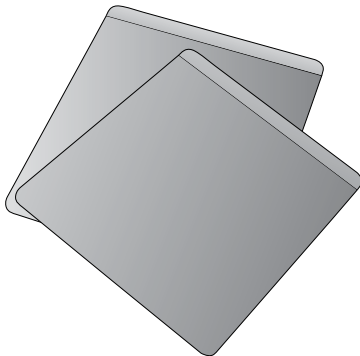
Special Features

Use the special features of your IKEA oven to get the best baking and roasting results.

Goal	Feature
- Golden, crispy chicken wings - Crunchy vegetable chips - Juicy chicken parmesan - Perfectly crisp tempura shrimp, samosas, and more	Air Fry The hot air convection makes crisp, golden fried foods without the splatter. For even heating on all sides and large capacity, use the Air Fry Tray (accessory).
Airy breads and balanced pizza dough	Bread Proof Bread proofing keeps your oven at the best temperature and humidity for yeast to cause your dough to rise.
Prepare convenience foods without delay	No Preheat Get your culinary delights on the table faster
- Healthy, flavorful fruit snacks - Lean meat jerky - Dried herbs	Dehydrate The dehydrate feature keeps the oven on low humidity and low heat to dry foods without cooking them.
- Perfectly browned baked goods - Evenly cooked roasts and braises	Advanced Convection Even your most challenging recipes turn out delicious with the precisely-controlled heat and air circulation of Advanced Convection
Roast turkey that's crispy on the outside and juicy on the inside.	Turkey Option Precisely times your convection roast for turkey that is perfectly done.
Easily find the feature you need for your cooking task	Full-Color Touch Controls Operate your oven with ease with our intuitive Full-Color Touch Controls
Move food easily in and out of the oven	Luxury-Glide® Oven Racks Oven racks are so smooth they extend effortlessly
See clearly what's happening inside the oven	Luxury-Design® Lighting Get full visibility into the oven's interior with our ramp-up halogen Luxury-Design® Lighting
Prevent build-up of burned, spilled food in the bottom of the oven	One Hour Steam Clean Keep your oven looking its best with the one hour Steam Clean cycle that's chemical and odor-free

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.	When using insulated bakeware, the recipe baking time may be longer than usual.

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 help you achieve the best results.

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.

Situation	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in particular oven mode starting in "Oven Controls" on page 18.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, see "Convection Bake" on page 22.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

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

➔ IMPORTANT

Your IKEA wall oven has many features that allow you to customize the way your oven works.

Take time to read this section for important safety information and to become familiar with the many menu option settings starting on page 14.

Oven Vent Location

The oven is vented as shown below. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block oven vent. Never close off the openings with aluminum foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

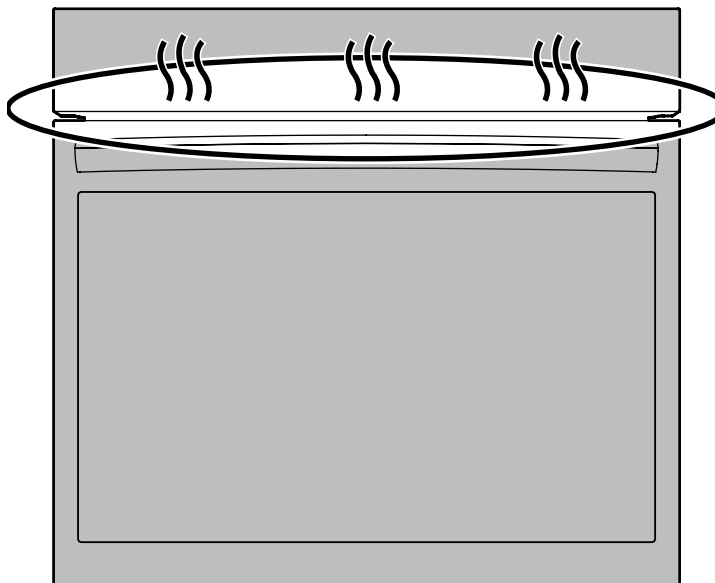


Figure 1: Oven Vent

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

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

Types of Oven Rack

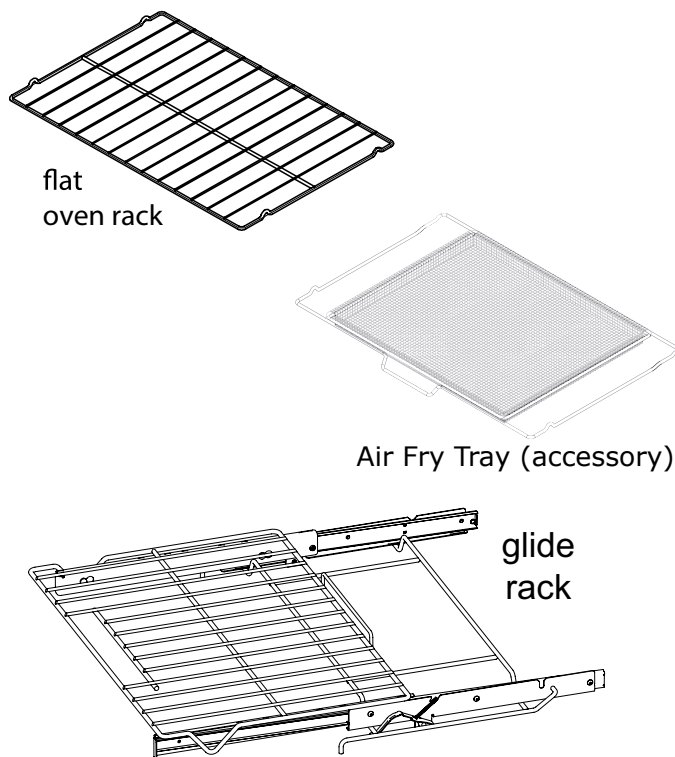


Figure 2: Oven rack types

- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.
- The fully extendable **glide rack** makes food preparation easier. This oven rack has glide tracks that allow the rack to be pulled away from the oven without rubbing the sides of the oven wall. See glide rack instructions on next page.

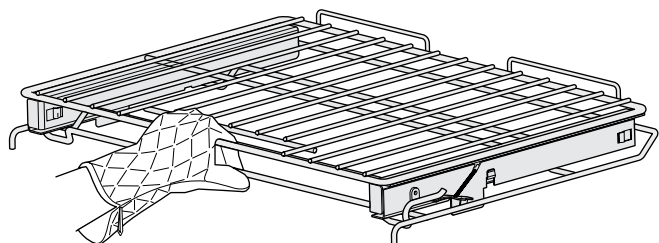
⚠ WARNING

Do not line the oven walls, racks, bottom or any other parts of the range with aluminum foil. Doing so will alter heat distribution, produce poor baking results and may cause permanent damage to the oven interior. During self-clean temperatures the oven will be hot enough to melt foil.

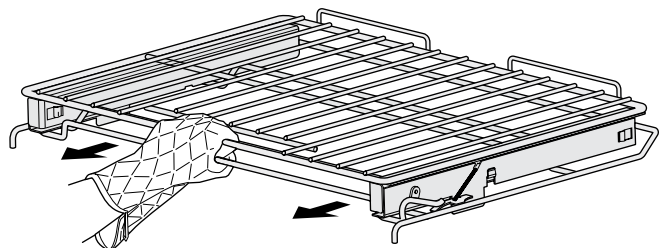
Removing and Replacing the Glide Racks

The fully extendable Glide rack makes food preparation easier. This oven rack has glide tracks that allow the rack to be pulled away from the oven without rubbing the sides of the oven wall.

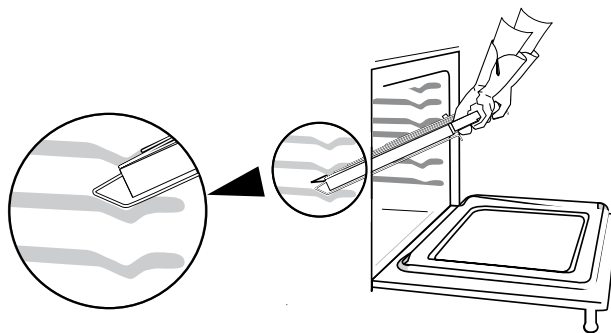
To remove - Make sure the baking rack is in the closed position. Using one hand, reach through handle opening and grasp both the upper and lower bars of the glide rack.



While holding both sections, pull the glide rack out of the oven until the stop position is reached.



Using both hands, lift up the front of the rack slightly and continue to pull the rack away from the oven. Be sure to grasp both upper and lower rack portions together when removing or handling the glide rack.



The rack portions move independently and are difficult to handle unless held together.

To replace - Make sure the baking rack is in the closed position. Grasp both upper and lower portions of glide rack. Lift and hold the rack level between the oven cavity walls. Tilt the front of the rack upward slightly and slide the rack completely into position.

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.

➡ IMPORTANT

Remove all oven racks and clean according to instructions provided in the Care & Cleaning section of this manual. Never pick up hot oven racks or parts.

Using Menu Options to Customize Your Cooking Experience

When you first install your appliance, the screen will prompt you to set your preferences. You can always change them later using the menu ≡.

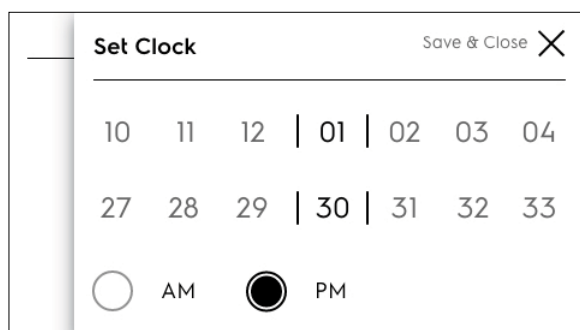
1. Touch the Menu Options bars and scroll to find the desired option.
2. Select option and set your preference.
3. Save and go back or **Save & Close**.

You can press the **X** to close without saving changes.

Clock

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

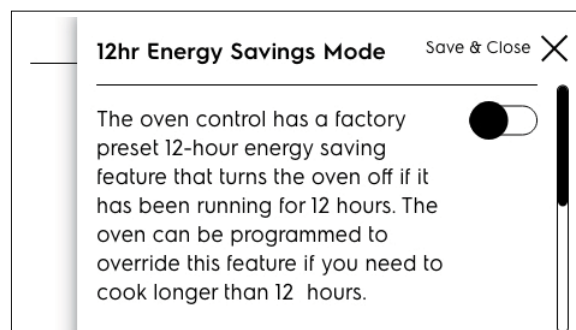
1. Touch **Menu Options** bars and scroll to **Clock**. You will see options to turn off the clock display when the oven is off, to change from 12-hour to 24-hour time, and to set the clock.
2. Touch **Set Clock** and set time using graph.
3. Set AM or PM
4. **Save & Close**



Energy Saving Mode

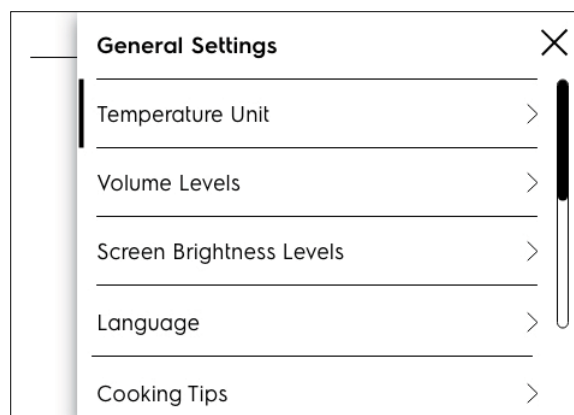
The oven control has a factory preset built-in 12-Hour Energy Saving feature that will turn off the oven if the oven is left on for more than 12 hours. The control may be programmed to override this feature to bake continuously.

1. Scroll to **Energy Saving Mode** and touch.
2. Follow the information to override the Energy Saving feature if necessary.
3. **Save & Close**.



General Settings

1. Scroll to **General Settings** and touch.
2. Different options will appear.
3. Select an option to see how it is set and change if desired.



Temperature Display

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

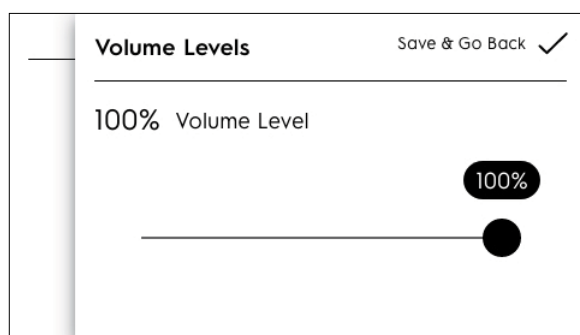
Temperature Display > o Fahrenheit

o Celcius

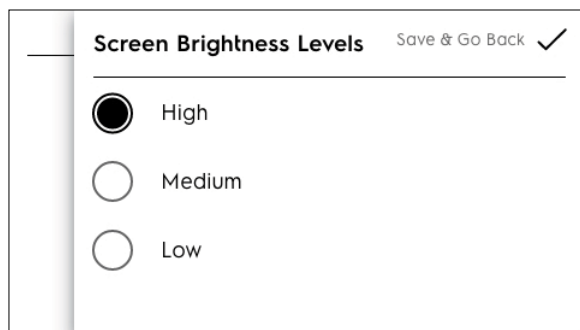
1. Select **Fahrenheit** or **Celcius**.
2. **Save & Close**

Volume

Volume allows the oven control to operate with strong tones, quiet tones, or no tones. Use the slider to set the volume.

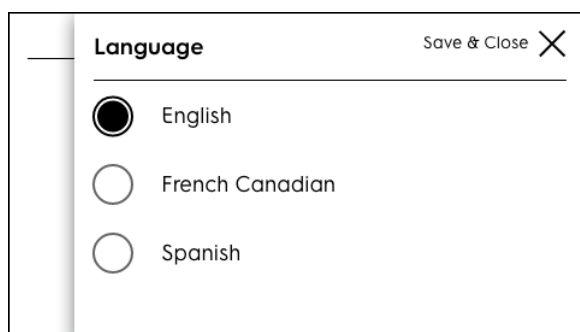


Screen Brightness



1. Choose brightness and **Save & Close**.

Language



1. Select desired language.
2. **Save & Close**.

Favorites

Scroll to Favorites and touch.

- **Quick Start Options** > Oven 350°F (can change the default when Quick Start is selected)
 1. Change temperature if desired.
 2. **Save**
- Temperature Options > Adjust Custom Preheat default.
 1. 325°F / 163°C
 2. 375°F / 191°C
 3. 400°F / 204°C

i NOTE

These temperature options are also available in Custom Preheat menu on the main screen

Cooking Tips

You can switch whether cooking tips are displayed or not by choosing On or Off.

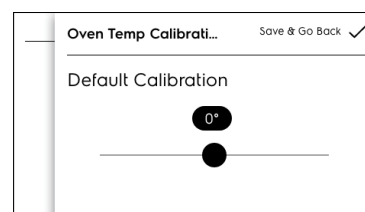
Oven Temperature Calibration

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

Important: Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40 degrees from actual temperatures.

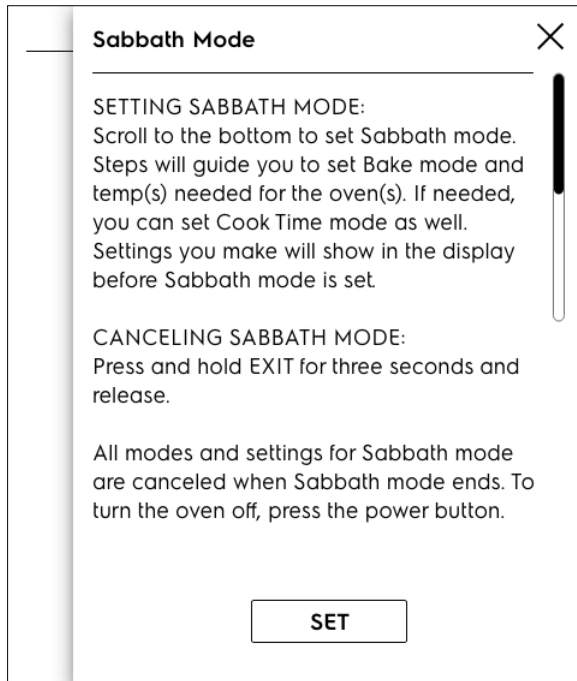
1. Scroll to **Oven Temperature Calibration** and touch.
2. Option to adjust is shown.
3. Use slide to increase or decrease default oven temperature.
4. Save and go back or **Save & Close**.

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



Sabbath Mode

1. Scroll to **Sabbath Mode**.
2. Read and follow all instructions to set and when finished cancel. See "Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays (some models)" on page 39 for complete details on how Sabbath mode works with your oven controls.



Factory Reset

1. Scroll to **Factory Reset** and touch
2. Follow screen prompts

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

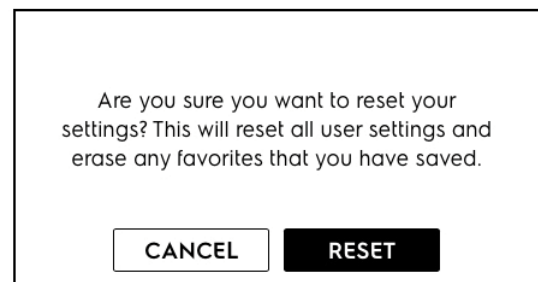
- 12 or 24 hr display mode
- Screen Brightness
- Language
- Favorites
- Show Clock
- All Food Probe settings
- Continuous bake or 12 hour energy savings mode
- Silent or audible control
- Oven temperature display (Fahrenheit or Celsius)
- Oven temperature adjustments (UPO)

If Reset is touched all the settings will return to default.

3. Are you sure?

4. Reset

5. OKAY



Food Probe

Food probe options can be found in the Settings menu and the Oven Modes menu. Select Food Probe from the Settings menu to select whether the oven turns off or stays on when the specified temperature is reached during cooking.

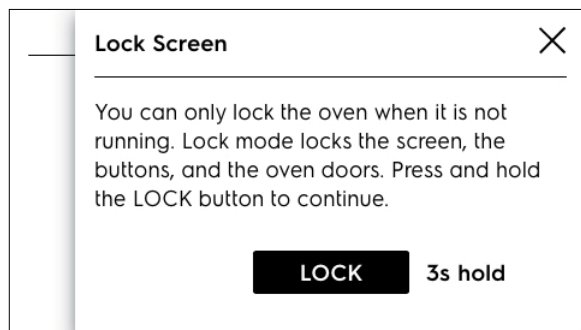
1. Scroll to **Food Probe** and touch.
2. Follow instructions on the display.

NOTE

For setting the oven to use the food probe, see "Cooking with Food Probe" on page 36.

Lock Screen

As a safety measure the oven doors and controls can be locked. Follow screen directions to lock and unlock.

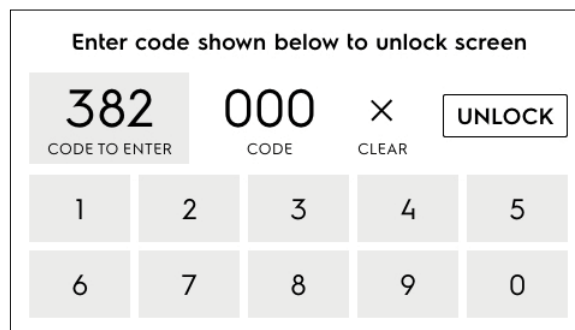


From the Settings Menu, Select **Lock Screen**, then touch and hold **LOCK** for 3 seconds.

When the doors and controls are locked the screen will show the time of day, a note that the oven is locked, and an **UNLOCK** key. Once the controls and door are locked, there is no access to any cooking functions. This ensures that the oven will remain locked and safe.

To unlock the oven door, press the **UNLOCK** key. Once the controls and door are locked, there is no access to any cooking functions.

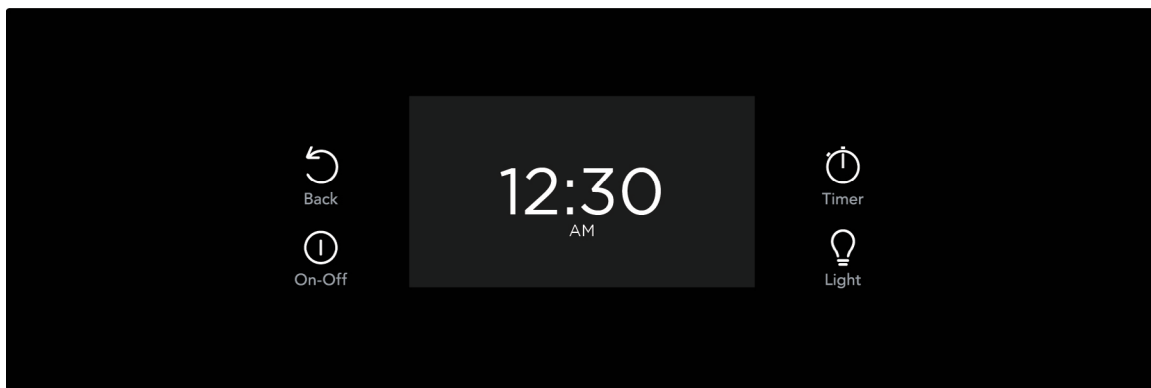
To unlock the oven door and control, press **UN-LOCK** and follow directions on the screen. You will be shown a code to use for unlocking the doors and controls.



About the Appliance

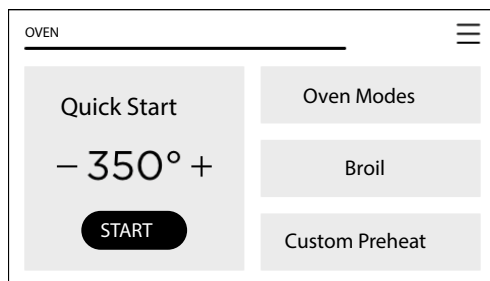
1. Scroll to **About the Appliance** and touch.
2. Touch headings to see information.

Important information about the appliance such as the software version number and contact information for support is listed here.



ON / OFF

When **ON/OFF** is pressed, the display opens to the Quick Start screen.



NOTE

In addition to ON/OFF, touching the screen will also activate the display.

If the oven is on when **ON/OFF** is pressed, it will turn off completely, canceling any functions that are running at the time.

BACK

Pressing the Back key will return to the previous screen without implementing any changes you may have selected.

TIMER

Pressing Timer will access the timer function. The timer will count down the amount of time you specify, and a tone will sound when the timer reaches zero. You can set a timer from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

Enter the desired time and press **START**. While the timer is running, you can pause or cancel the count-down. You can also add or subtract time by pressing + or -.

LIGHT

Press the Light key to turn the oven light on or off.

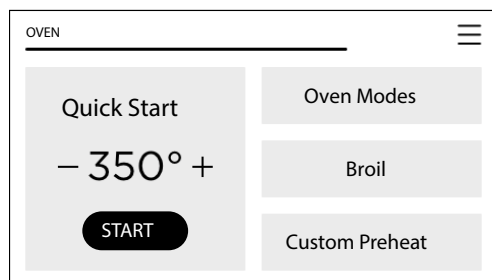
Table 1: Minimum and maximum control settings

Feature	Mode	Min Temp/Time	Max Temp/Time
No Preheat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Air Fry		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Food Probe		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Keep Warm		140°F (60°C)	200°F (93°C)
Bread Proof		100°F (38°C)	11:59 Hr./Min
Dehydrate		95°F (35°C)	170°F (77°C)
Timer		0:01 Min	11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	11:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Delay Start		0:01 Min.	1:00 Hr./Min.
Cook Time	12 Hr. 24 Hr.	0:01 Min 0:01 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Self Clean		2 hours	4 hours

Quick Start

When **ON/OFF** is pressed the display opens to the Quick Start screen.

From the Quick Start screen, you can immediately start the Bake function by pressing **START**. You can adjust the temperature by pressing **+** or **-**.



To select other cooking options, touch **Oven Modes** and scroll to the desired feature.

Use the scroll bar to find your oven mode as shown in the oven mode table on the right. When you select a cooking mode simply follow the tips for setting the particular mode.

Important: Valuable tips to help you get the best results are included in the display and also can be found in this User Manual.

Modes

- Bake (page 20)
- Convection Bake (page 23)
- Air Fry (page 23)
- No Preheat (page 24)
- Dehydrate (page 25)
- Bread Proof (page 26)
- Convection Roast (page 26)
- Broil (page 28)
- Multi-Rack (page 30)
- Keep Warm (page 31)
- Delay Start (page 31)
- Self Clean (page 32)
- Steam Clean (page 35)
- Food Probe (page 36)

Setting Bake

Bake uses heat that rises from the oven bottom for best baking results.

A reminder tone will sound indicating when the set bake temperature is reached and to place the food in the oven.

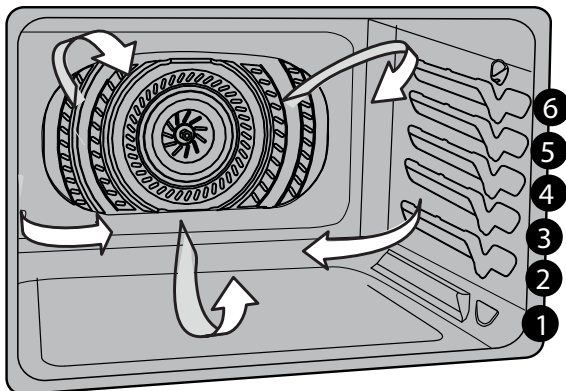
Bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

CAUTION

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

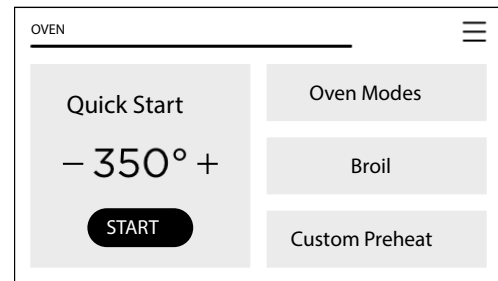
Baking tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- For all baking except layer cakes, pans should be pulled to the front of the rack. Place layer cake pans as shown.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies or cakes on multiple racks.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks in positions 2 (flat) and 5 (glide) and place pans centered on each rack.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits, or muffins use rack position 3.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Leave oven lights off while baking.



To set Bake

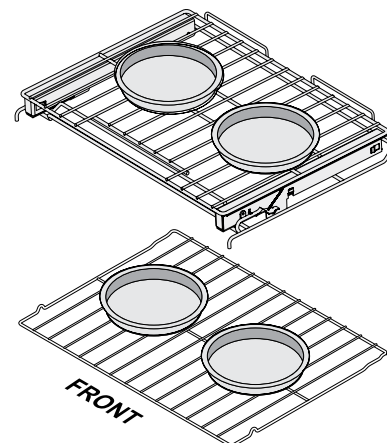
- Press **ON/OFF** key.



- Touch **Oven Modes** and touch **Bake**. The default temperature 350°F will show in the display. You can also use the controls on the Quick Start screen.
- To set the temperature to 375, use the numbered keys to program the new temperature of 375 and touch **START**.
- The screen shows the current temperature and a **Cook Time** button.
- Touch **Cook Time** to set a cooking time if needed.
- NOTE:** If a cook time is set the oven will turn off automatically when the time expires.
- Touch **START**.
- When cooking has ended, **Off** will be in display.
- Press **ON/OFF** to return display to show time of day in the display.

To cancel cooking anytime touch **CANCEL**.

Press **ON/OFF** to turn off the oven and show time of day in the display.



Setting Cook Time

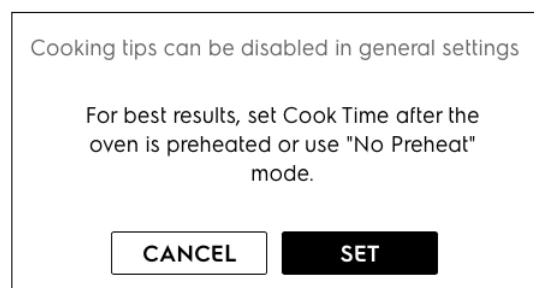
Use Cook Time to set the amount of time needed for most oven functions. The oven will turn on immediately (or after a specified delay) and stop automatically after the set cook time ends.

In most cases you will see a cooking tip suggesting to set Cook Time after the oven is preheated.

When the programmed cook time ends:

- **Off** will appear in the display window
- an alert tone will sound
- the oven will turn off automatically

The **Off** message and an **OKAY** button will display until **OKAY** is touched.



NOTE: The maximum cook time setting is 11 hours and 59 minutes unless the oven is set for continuous cooking.

To change the oven temperature or cook time after baking has started:

- Touch **+** or **-** on either side of the set temperature.
- Touch **TEMP** to access the keypad.

Convection Bake

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

Convection bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C).

Benefits of convection cooking include:

- Multiple rack baking.

Convection baking tips:

- Use Convection Bake for best results when baking cookies and cakes on 2 racks.
- For best results it is recommended to preheat the oven before baking items like cookies, biscuits and breads and move pans to front of the racks.
- If your recipe is not written for convection baking, reduce the oven temperature by 25° or use Convection Convert option.
- No special pans or bakeware required.

For cookies use the following racks:

- Single rack baking use 3 (flat rack).
- Two rack baking use 2 (flat) and 5 (glide).
- For baking cakes use the following rack positions and place bakeware as shown in Figure 3. In upper rack use position 4 (glide) or 5 (flat).
- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low side to allow heated air to circulate around the food. Food items baked on pans with a dark finish will cook faster.
- Leave oven lights off while baking.

Convection Convert

Convection Convert automatically reduces the oven temperature from what is specified in most baking recipes to compensate for the increased cooking efficiency of convection baking.

To set convection bake with a default oven set temperature of 325°F (163°C):

1. Select **Oven Mode** and scroll to **Convection Bake**.
2. Touch **Convection Bake**: Default oven temp of 325° appears.
3. An option for **Convection Convert** is visible on the screen. Using it will lower the oven temperature 25° to account for the increased efficiency of convection. If used, Convection Convert must be selected before pressing Start.
4. Touch **START**
5. Option to set **Cook Time**.
6. Touch **START**
7. Oven will turn off when **Cook Time** is complete.
8. Cooking has ended and **Off** will be in display.
9. Press **ON/OFF** to return display to show the time of day.

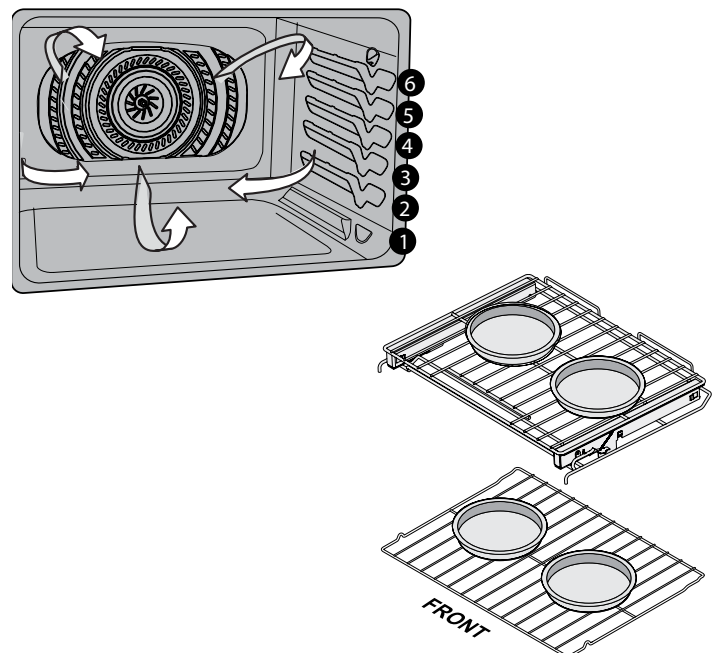
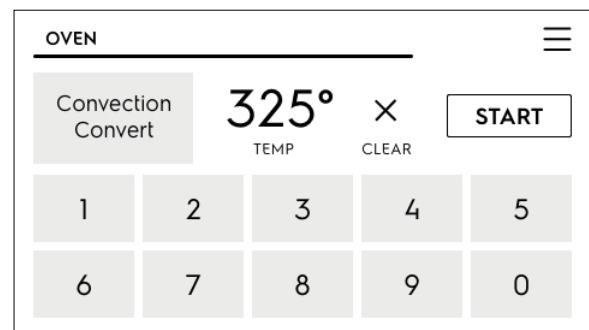


Figure 3: Pan positions for best results when baking cakes on two racks.

Air Fry

The Air Fry feature works best for single rack baking with packaged and convenience foods. It works well with most recipes and can be programmed for temperatures between 170°F and 550°F. Follow the recipe or package directions for food preparation quantity, time, and temperature.

Important:

- Food should be arranged in single layers on the air fry tray and placed on rack position 3 for best results.
- When using the Air Fry tray, place a large cookie sheet on rack position 1 to catch any crumbs or drippings.
- Leave oven light off when baking.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended bake time. However, frozen dense foods and items with cook times less than 15 minutes may require additional time.

To set the Air Fry function:

1. Arrange food on rack as suggested.
2. Select **Air Fry** from Oven Modes.
3. Enter the suggested temperature for particular food. Touch **START**.
4. Press **START**. When preheat tone sounds place the tray on rack position 3 and to prevent smoke, place a baking sheet on rack position 1 below the Air Fry Tray.
5. If setting a Cook Time, set after the oven is preheated. Cook time turns off Air Fry when time is finished.

NOTE: Setting the timer for the minimum suggested time after preheat is a good option and checking food for doneness.

6. When cook time ends **Off** will be in display.
7. Press **ON/OFF** to return display to show the time of day.

The Air Fry Tray is specifically designed to deliver superior performance.

Some Benefits of the Air Fry Tray:

- Tray optimized for oven space and large capacity air frying.
- Fits in the dishwasher for easy clean up.
- Higher yield than countertop models.
- Frees up countertop space.

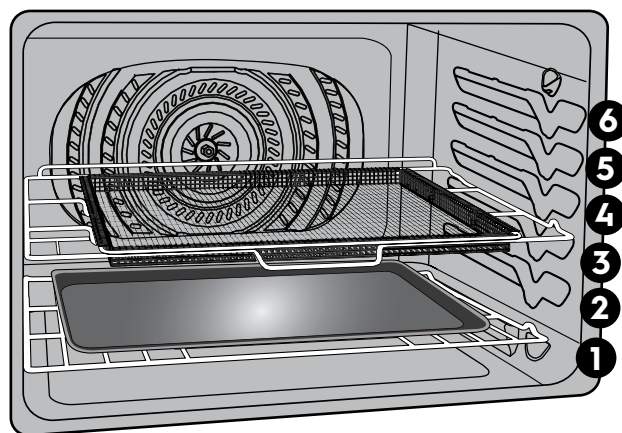


Figure 4: Air Fry Tray

i NOTE

If you don't have an air fry tray, please call (833) 337-4006.

Table 2: Air Fry Table

Food Type	Quantity (oz.)	Temperature	Cook Time (mins)
Frozen Tater Tots	48	450°F - 232°C	29-33
Frozen Golden Fries	48	425°F - 218°C	25-35
Frozen Chicken Nuggets	48	400°F - 205°C	13-15
Frozen Crispy Chicken Strips	48	400°F - 205°C	20-22
Frozen Hot Wings Bone-In	48	450°F - 232°C	25-28
Frozen Chicken Wings	48	375°F - 190°C	60-65
Fresh Chicken Wings	48	450°F - 232°C	30-40

No Preheat

No Preheat is available for single rack baking with packaged and convenience foods and can be used with regular recipes also. No Preheat may be used with temperatures between 170°F and 550°F. Follow the recipe or package directions for food preparation time and temperature.

During No Preheat function, the oven elements will cycle on and off. The convection fan will turn on and stay on until No Preheat is canceled. Depending on your preference for doneness cooking times may vary. Watch food closely.

CAUTION

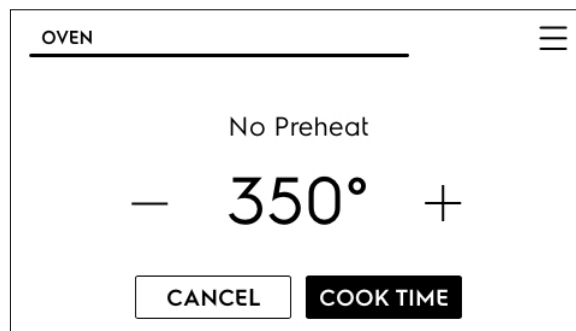
Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Important:

- Always place food on rack position 3.
- Place the food with the pan or bakeware to the front of the oven rack.
- When using No Preheat, use bakeware with low or no sides. This allows the air to circulate around the food evenly.
- Leave oven light off when baking
- Food that comes in strips, such as fish sticks and chicken tenders, should be placed on the pan with the ends pointing to the sides of the oven. Follow the package directions for food preparation time and temperature.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended cook time.
- No Preheat works best when cooking foods longer than 10 minutes. If directions call for a shorter cooking time, a few extra minutes may be required for optimal cooking results.
- Do not open the oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- Leave oven lights off while cooking.

To set the no preheat temperature for 350°F:

1. Arrange the interior oven racks.
2. Press **ON/OFF** key.
3. Touch **Oven Modes** and scroll to **No Preheat**.
4. Follow No Preheat tips and set temperature or use 350°F (default).
5. Touch **START**.



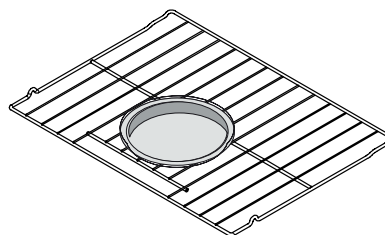
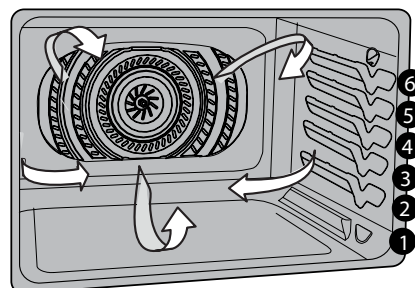
6. Set **Cook Time** if needed.

7. Touch **START**.

NOTE: If a cook time is set the oven will turn off automatically when the time expires. Foods with a cook time under 10 minutes may need extra time.

8. When cooking has ended, **Off** will be in display.
9. Press **ON/OFF** to return display to show the time of day

To cancel cooking anytime touch **CANCEL**.



Dehydrate

For best results when dehydrating food use the Air Fry tray which allows air to circulate all around the food for faster preservation.

NOTE

Check food for doneness. If any moisture is present, allow food to dehydrate longer.

Tips

- Always use clean equipment and utensils.
- Keep meat and poultry refrigerated -- 40°F (4°C) or slightly below -- before dehydrating.
- Cut food in evenly sized pieces. Slices should be even and ¼ to ½ inch thick. This will ensure all pieces are dehydrated at same time.
- Use good quality fruits, vegetables, and meats. Overripe or bruised fruits and vegetables may turn black while dehydrating.
- Use lean cuts of meat or trim off excess fat.
- Use a paper towel to dry meat before dehydrating.
- Store dehydrated foods in airtight containers. If moisture appears in containers, the food was not dehydrated properly.
- Follow USDA recommendation when dehydrating.

To set Dehydrate:

- Arrange food in a single layer on the Air Fry tray.
- Touch **Oven Modes** and scroll to **Dehydrate**.
- Touch **Dehydrate**.
- Set dehydrate temperature (between 95°F -170°F).
- Touch **START**.
- Press **ON/OFF** to end cooking and return display to show the time of day.

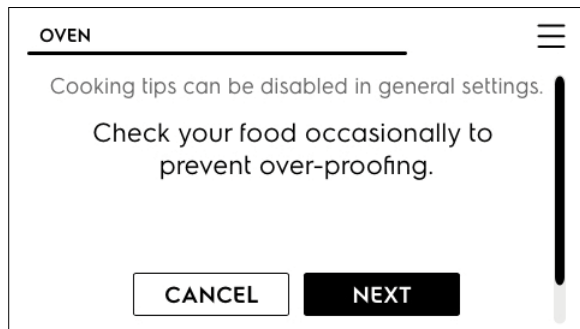
Table 3: Dehydration Temp and Time Suggestions

Food	Temperature	Hours	Food	Temperature	Hours
Herbs, flowers	95°F - 35°C	6-10	Citrus Peel 8 – 15 hours	135°F - 57°C	8-15
Vegetables Tomatoes Peppers Mushrooms	125°F - 52°C	8-20 6-12 6-12	Fruit Apples Bananas Strawberries Peaches	145°F - 63°C	5-7 8-20 8-20 12-18
Meat	165°F - 74°C	6-18	Fish	145°F - 63°C	8-12
Root Vegetables Carrots Potatoes	165°F - 74°C	6-10 10-15	Fruit Rolls/Leather	165°F - 74°C	8-18
			Nuts and Seeds	150°F - 66°C	8-20

Bread Proof

Bread proofing creates the best conditions for yeast to multiply and cause your dough to rise.

1. Touch **Oven Modes** and scroll to **Bread Proof**.
2. Touch **Bread Proof**: Shows **Bread Proof 100°F (38°C)**.
3. Touch **START**.



i NOTE

Check often to prevent over-proofing.

Convection Roast

Convection roast combines a cook cycle with the convection fan and elements to rapidly roast meats and poultry. Heated air circulates around the meat from all sides, sealing in juices and flavors. Meats cooked with this feature are crispy and brown on the outside while staying moist inside.

! WARNING

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

! 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 use convection roast at a temperature of 350°F (177°C):

1. Touch **Oven Mode** and scroll to **Convection Roast**.
2. Touch **Convection Roast**.
3. Set desired temperature or use default of **350°**.
4. Touch **START**.
5. Option to set **Cook Time**.
6. Touch **START**. Preheating the oven is not necessary.
7. When cooking is completed or to cancel Convection Roast press **ON/OFF**.

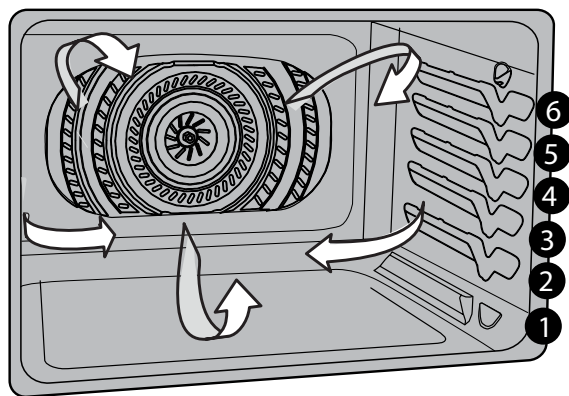


Figure 5: Convection roasting on lower oven racks

Convection Roasting tips:

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

Table 4: Convection Roasting recommendations

Meat		Weight	Oven Temp	Internal Temp	Mins per lb
Beef	Standing rib roast*	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rib eye roast*	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Tenderloin roast	2 to 3 lb.	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Poultry	Turkey whole**	12 to 16 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Turkey whole**	16 to 20 lb	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Turkey whole**	20 to 24 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Chicken	3 to 4 lb.	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
Pork	Ham roast, fresh	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	30-40
	Shoulder blade roast	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	20-30
	Loin	3 to 4 lb.	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	20-25
	Pre-cooked ham	5 to 7 lb.	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	30-40

* The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef.

For well done 170°F (77°C)** Stuffed turkey requires additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent over browning and drying of the skin.

Setting Broil

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

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

WARNING

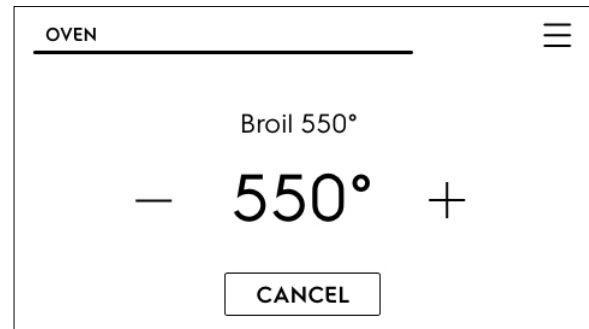
Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

CAUTION

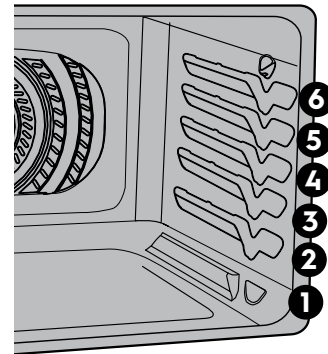
Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

To set broil with the default broil oven temperature of 550°F (288°C):

1. Arrange the oven racks when cool. For optimum browning results, preheat oven for 2 minutes before adding food.
2. Select **Oven Mode** and scroll to **Broil**.
3. Default **550°** appears.
4. If lower broil temperature is needed use keypad to select between 400° and 550°.



5. Press **START**. Broil with oven door closed.
6. Broil on one side until food is browned; turn and broil other side until done to your satisfaction.
7. When finished broiling, press **ON/OFF**.



Important notes:

- Always arrange oven racks when the oven is cool.
- For best results when broiling, use a broil pan with broil pan insert designed to drain the fat from the food and help avoid spatter and reduce smoking.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.

Table 5: Broil recommendations

Food item	Rack Position	Temperature	Cook time in minutes		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	5	550°F (288°C)	4:00	4:00	140°F (60°C)	Rare**
Steak 1" thick	5	550°F (288°C)	6:00	4:00	145°F (63°C)	Medium
Steak 1" thick	5	550°F (288°C)	7:00	5:00	160°F (71°C)	Medium-well
Steak 1" thick	5	550°F (288°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4" thick	5	550°F (288°C)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken - Bone In	5	450°F (232°C)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken Boneless	5	450°F (232°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Fish	5	550°F (288°C)	as directed		170°F (77°C)	Well
Shrimp	5	550°F (288°C)	as directed		170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	5	550°F (288°C)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	5	550°F (288°C)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Well

The U.S. Department of Agriculture states, "**Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C). All cook times shown are after 2 minutes of preheating.

Multi-Racks

Multi-Rack is for baking on up to two racks while following recommended time and temperature. The oven will make adjustments for best results.

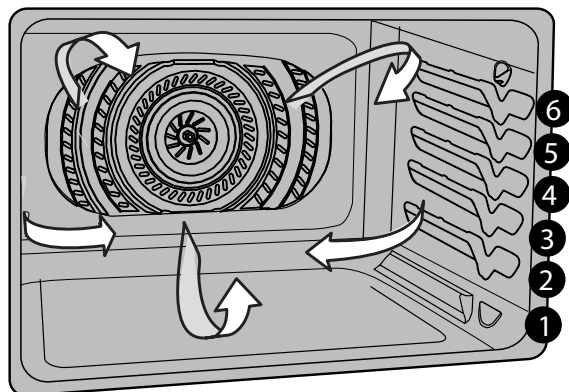
IMPORTANT: Be sure to use suggested rack positions before setting oven.

Follow recipe for time and temp and the oven will make needed adjustments for best performance.

- Fully preheat the oven for best results.
- Pans and pizzas should be pulled to the front of the rack.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Leave oven lights off while baking.
- Use flat rack in position 1 and glide rack in position 4.

To use Multi-Rack:

1. Arrange the oven racks when cool.
2. Select **Oven Mode** and scroll to **Multi Racks**.
3. Touch **Multi Racks**.
4. Default **350°** appears. Set another temperature if desired.
5. Touch **START**.
6. Set **Cook Time** if needed.
7. Press **START**.
8. When Cook Time ends the oven turns off automatically.
9. Cooking has ended and Off will be in display.
10. Press **ON/OFF** to return display to show the time of day.



Keep Warm

Keep Warm should only be used with foods that are already at serving temperatures. Keep warm will keep cooked foods warm and ready for serving after cooking has finished.

Keep warm will keep the oven temperature at 140° F - 200° F (60°C - 93°C).

To set Keep Warm:

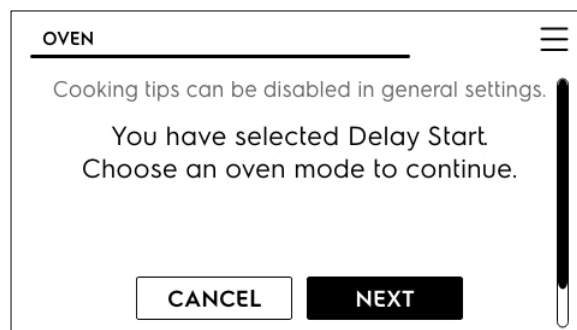
1. If needed, arrange oven racks and place cooked food in oven.
2. Press **Oven Modes** and scroll to **Keep Warm**.
3. Touch **Keep Warm**.
4. Set desired temperature.
5. Press **START**.
6. **Keep Warm** will turn off when canceled.



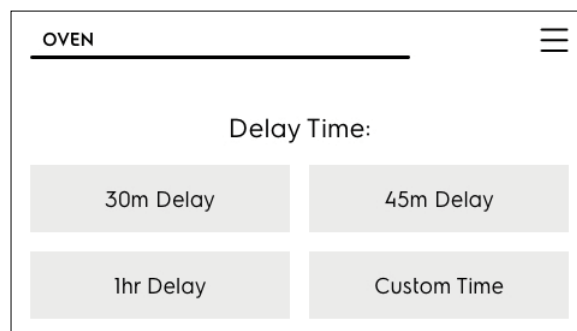
Setting Delay Start

Delay Start allows a delayed starting time only for Bake, Convection Bake, No Preheat, Convection Roast, Steam Clean, and Self Clean. Prior to setting a delay start, be sure the time of day is set correctly. The maximum delay for a Delay Start is one hour (12 hours for Self Clean or Steam Clean).

1. Press **ON/OFF** key and touch **Oven Modes**.



2. Scroll to **Delay Start** and touch.
3. Follow the information on the screen to set delay time, temperature, and cook time.



When the Delay Start time is reached, the oven will turn on and begin cooking. The screen will show the oven temperature.

When Cook Time (if used) ends, **Cooking is over** and **Off** and **OKAY** will appear in the display window, and the oven will shut off automatically.

The oven control will sound tones as a reminder until the OKAY is pressed.



WARNING

Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

Self Clean

A self cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above normal cooking temperatures), which vaporizes soils or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away afterwards with a damp cloth. This function can be programmed for clean times between 2 and 4 hours.

IMPORTANT: Before starting self clean read all following caution and important statements before starting a self clean cycle.

CAUTION

- Do not leave small children unattended near appliance. During self clean cycle, the outside of the oven can become very hot and cause burns if touched.
- Do not line the oven walls, racks, oven bottom, or any part of the range with aluminum foil. This will cause permanent damage to the oven interior and destroy heat distribution, and will melt to the oven interior.
- Do not force the oven door open. This will damage the automatic door locking system. Use caution when opening the oven door after the self clean cycle ends. The oven may still be very hot and cause burns. To avoid possible burns, stand to side of oven when opening door to allow steam or hot air to escape.
- The health of some birds is extremely sensitive to fumes given off during the self clean cycle of any range. Move birds to a well ventilated room.

Important notes:

- Completely remove all oven racks and any accessories from oven cavity to avoid damage to oven racks. If the oven racks are not removed they may discolor.
- Remove all items from the oven and cooktop including cookware, utensils, and any aluminum foil. Aluminum foil will not withstand high temperatures from a self clean cycle and will melt.
- Do not spray oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean using soap and water prior to starting Self Clean.

- Remove any excessive spills. Any spills on the oven bottom should be wiped up and removed before starting a self clean cycle. To clean use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- Do not allow food spills with high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie fillings) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Do not clean the oven door gasket. The woven material in the gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove the oven door gasket. Doing so could cause damage to the door gasket and compromise the performance of the oven.
- The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan, or exhaust hood during the first self clean cycle. This will help eliminate the normal odors.

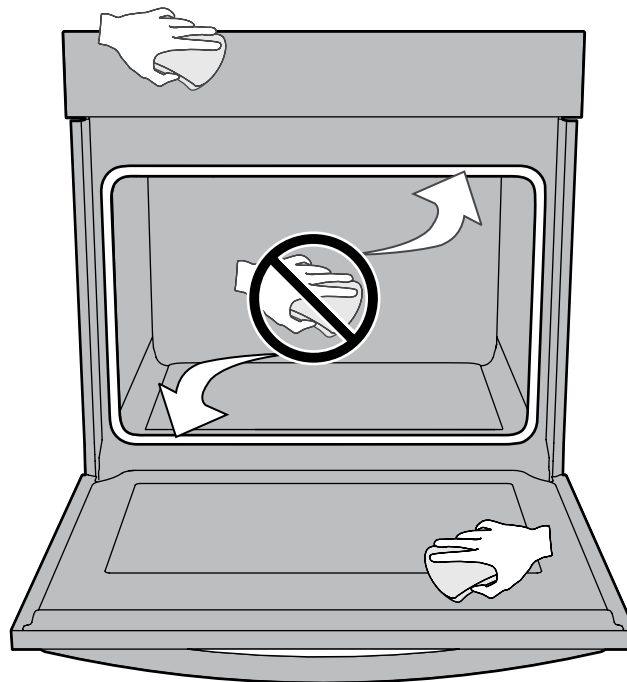
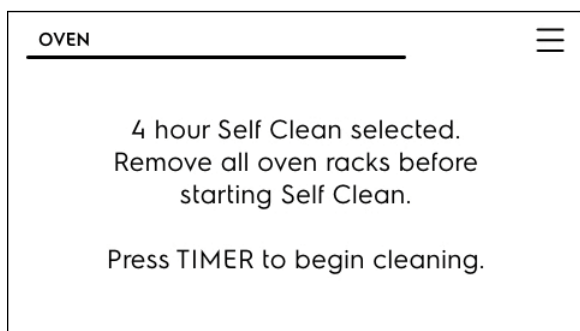
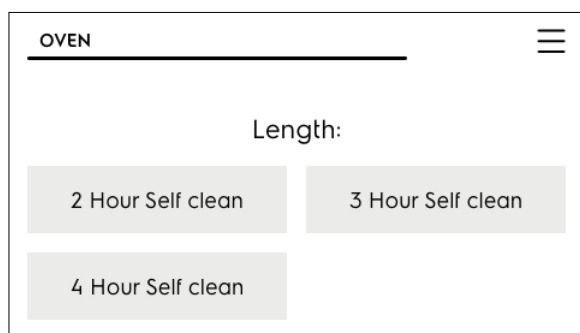


Figure 6: Clean around the oven door gasket

- Do not attempt to open the oven door when the OVEN LOCK indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the motorized door latch mechanism to completely lock or unlock the oven door.
- When the clean time finishes, the oven door will remain locked until the range has cooled sufficiently. In addition to the clean time that was programmed, you must allow about 1 additional hour for the oven to cool before you will be able to open the oven door.

To set a self clean cycle:

1. Be sure the oven is empty and all oven racks are removed. Remove all items from the oven. Be sure oven door is completely closed.
2. Touch **Oven Modes** and scroll to **Self Clean**.
3. Touch **Self Clean** and select 2 hour, 3 hour, or 4 hour clean time.
4. Press **TIMER** to start the self clean cycle.



When the oven is set to run a self-clean cycle, the motor door lock will begin locking the oven door. Do not open the oven door while the lock motor is running or when any locking indicators or displays are showing. The oven door is completely locked in about 15 seconds. Once the oven door has locked, **CLEAN** will appear in the display indicating self clean has started.

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

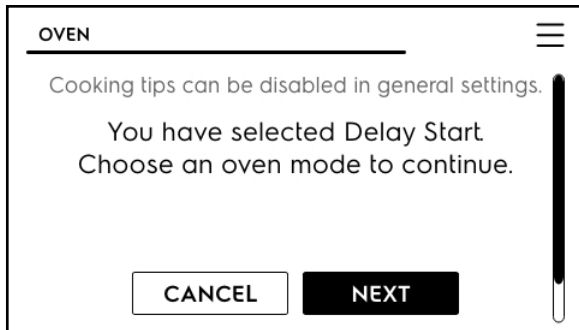
When the self clean cycle has completed:

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

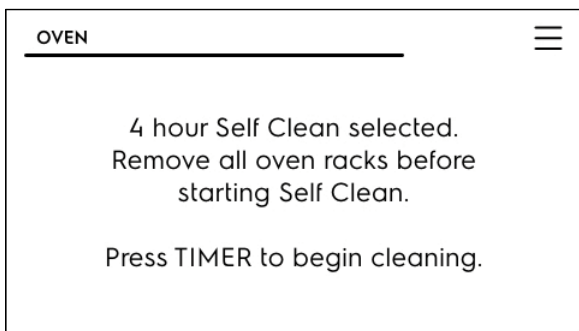
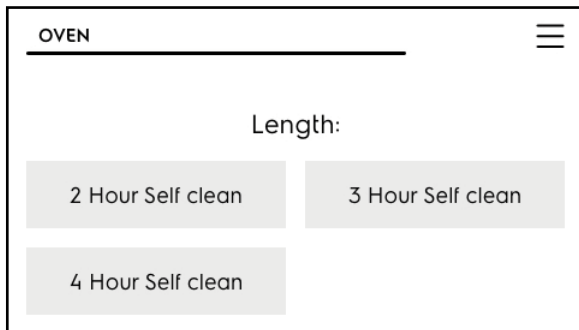
Setting Delay Start Self Clean

To start a delay self clean with default clean time of 3 hours.

1. Press **ON/OFF** key and touch **Oven Modes**.
2. Scroll and touch **Delay Start**.



3. Touch **NEXT** and scroll Oven Modes to **Self Clean**. Follow the information on the screen to set delay time, self clean time.



If it becomes necessary to stop self clean when active:

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

Important notes

- If self clean was active and then interrupted by a power failure or canceled before the oven was thoroughly cleaned, it may be necessary to run another self clean cycle.
- If the oven temperature was high enough when self clean was interrupted the oven control may not allow another self clean cycle to be set for up to 4 hours.

Steam Clean

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

CAUTION

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

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

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

To set a Steam Clean cycle:

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

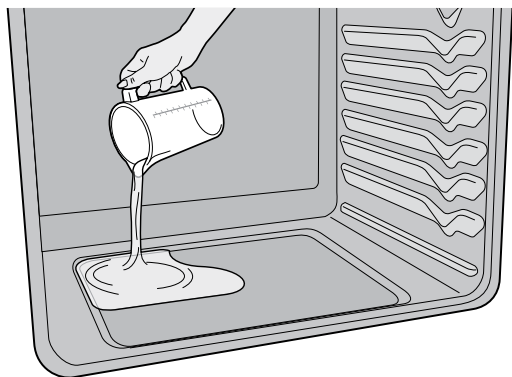


Figure 7: Add 1 cups of tap water

4. Touch **Oven Modes**, scroll to and touch **Steam Clean**.
5. Touch **START**.
6. The time the Steam Clean cycle will end is shown in the display. Do not open the door during this time. If door is open while in Steam Clean (d-O) will appear in the display.
7. When the steam clean cycle is complete an alert will sound and the Off message will show in the display. Press off to return to the clock.

8. Take care opening the door when the steam clean is finished. Stand to the side of the oven out of the way of escaping vapor.
9. Wipe oven cavity and bottom. Do not clean oven door gasket. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning cavity.

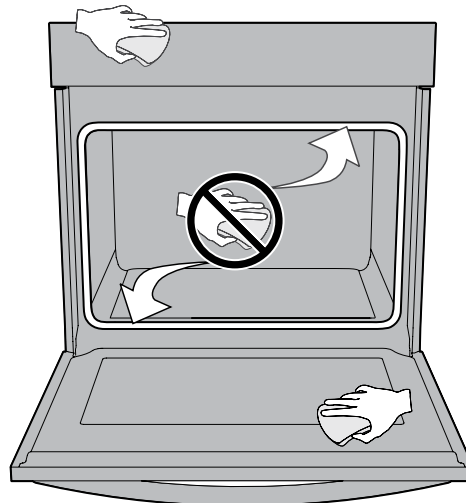


Figure 8: Clean around the oven door gasket

Notes:

- Opening the oven door during the steam clean cycle prevents the water from reaching the temperature needed to clean.
- For best results, clean oven immediately after the cycle is complete. Steam clean works best for soils on the oven bottom.
- A non-abrasive scouring pad, stainless steel sponge, plastic scraper, or eraser style cleaning pad (without cleaner) can be used for difficult soils. Moisten pads with water before use.
- Place a paper towel or cloth in front of the oven to capture any water that may spill while wiping out.
- Do not leave the residual water in the oven for any length of time.
- Some condensation or water vapor may appear close to the oven vent and the oven door glass. This is normal. The oven gasket may become damp; do not wipe dry.
- Local water sources often contain minerals (hard water). If hard water deposits occur, wipe cavity with a 50/50 solution of water and vinegar or 50/50 solution of lemon juice and water.
- Steam clean cannot be programmed with a delayed start time.
- If Steam Clean results are not satisfactory, run a Self Clean. See "Self Clean" on page 32.

Cooking with Food Probe

Use the probe feature for best results when cooking foods such as roasts, hams, or poultry.

The Food Probe works with the following oven modes: Bake, Convection Bake, Air Fry, Convection Roast, and Turkey.

The probe feature, when set correctly, will signal an alert when the internal food temperature reaches the desired set target temperature. The probe settings for how the oven behaves should be set first in the oven menu.

When active, the probe displays the internal food temperature which is visible in the display during the cooking process. This eliminates any guesswork or the need to open the oven door to check the thermometer.

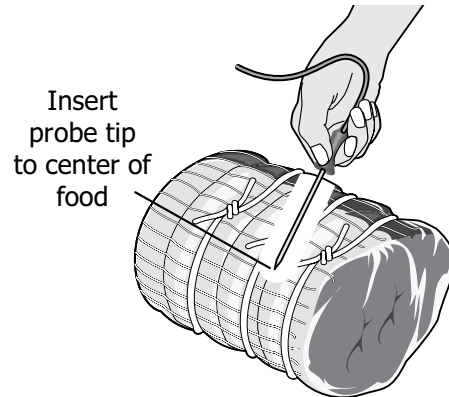
For meats like poultry and roasts, using a probe to check internal temperature is the safest method to ensure properly cooked food.

To set Food Probe: Touch **Oven Modes**, scroll to **Food Probe** and follow directions on the display.

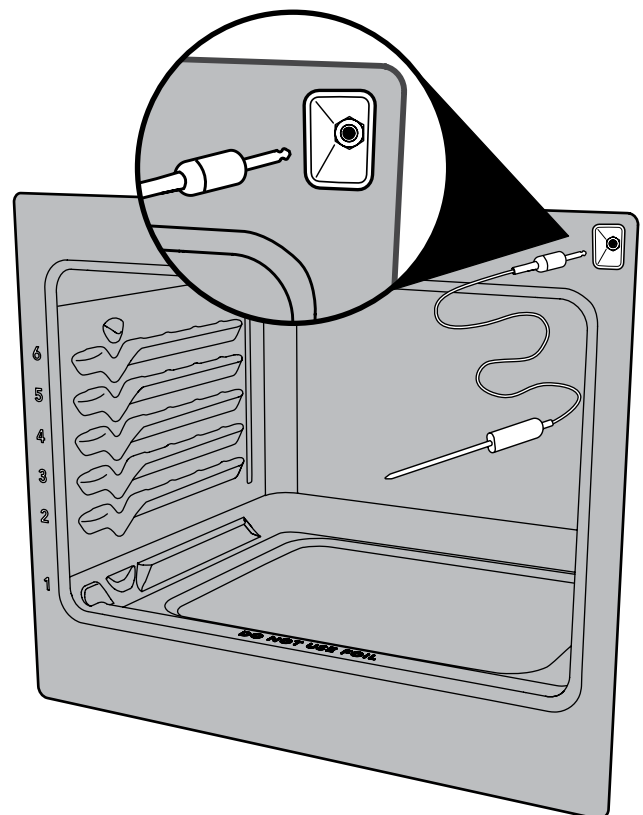


Proper placement of probe in food.

Insert the probe so that the probe tip rests inside the center of the thickest part of meat or food. For best results, do not allow the probe temperature sensor to contact bone, fat, gristle, or the cookware.



- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of lowest large muscle or joint.
- For meat loaf or casseroles, insert the probe into center of food.
- When cooking fish, insert meat probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, fully insert the probe sensor into the thickest part of the breast.



⚠ CAUTION

Do not use kitchen utensils to pull on the probe cable or handles. Always insert and remove the probe using the provided handles, as shown in and always use a pot holder to protect hands from possible burns.

Using the Food Probe for Turkey

1. Select **Oven Modes** and scroll to **Food Probe**.
2. The display will remind you to insert the probe into the turkey and place in oven on rack position 1.
3. Display reminds you to connect the food probe to the receptacle before setting oven mode:
4. Touch **NEXT**.
5. Touch **Turkey** in Oven Modes.
6. Set target food temperature after pressing **NEXT**.
7. Set oven temperature and press **START**.
8. When the target temperature of the turkey (internal temperature) is reached, the oven will turn off if set for cooking to stop in the Oven Menu settings.

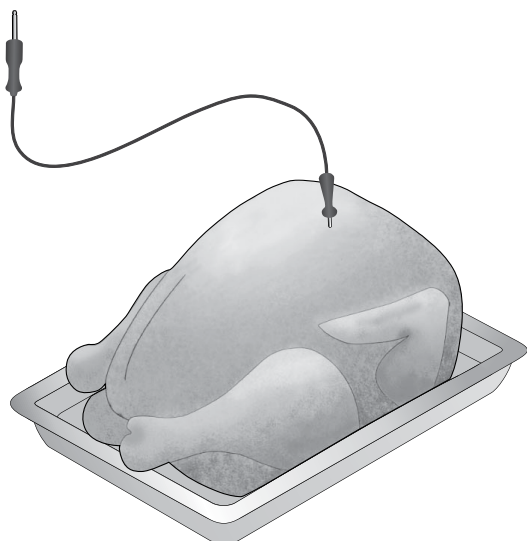


Table 6: USDA recommended minimum internal cooking temperatures

Food Type	Internal Temp.
Ground meat and meat mixtures	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F (71°C)
Turkey, Chicken	165°F (74°C)
Fresh beef, veal, lamb	
Medium rare +	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	
Chicken and Turkey, whole	165°F (74°C)
Poultry Breasts, Roasts	165°F (74°C)
Poultry Thighs, Wings	165°F (74°C)
Stuffing (cooked alone or in bird)	165°F (74°C)
Ham Fresh (raw)	160°F (71°C)
Ham Pre-cooked (to reheat)	140°F (60°C)
Eggs dishes	160°F (71°C)
Leftovers and Casseroles	165°F (74°C)

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) Visit the USDA Food Safety and Inspection website at www.fsis.usda.gov

➡ IMPORTANT

Do not store the probe inside the oven. Use only the original probe provided. Connecting any other probe or device could result in damage to the oven control, electronics, and the receptacle.

Before starting self clean, double check that the probe is removed from the oven interior. Defrost frozen foods completely before inserting the probe.

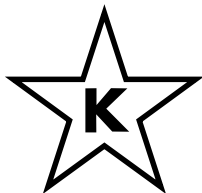
ⓘ NOTE

During cooking, the internal food temperature will display in the center of the screen. The oven temperature will be displayed at the bottom of the screen beside the cancel key. To assure accuracy, do not remove the probe from the food or receptacle until the desired internal temperature is reached.

If the probe is removed from the receptacle only, the probe feature will cancel and the oven will turn off. If the probe is removed from the food only, the probe feature will remain active and may eventually generate a probe too hot message.

To change the target (internal food) temperature or the set oven temperature touch the one you want to change and use the + or - to adjust the temperature.

Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays (some models)



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

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

To start Sabbath Mode, first select Sabbath from the settings menu. Next, select Delay (if desired), Bake temperature, and cook time (if desired) and set. Cooking will begin after any specified delay.

If cook time was set, once the time has elapsed, the cooking will end and the display will show Idle to indicate that the cook time has ended.

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

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

It is recommended that any oven temperature modification made within an active Sabbath mode press the + or - key.

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

WARNING

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

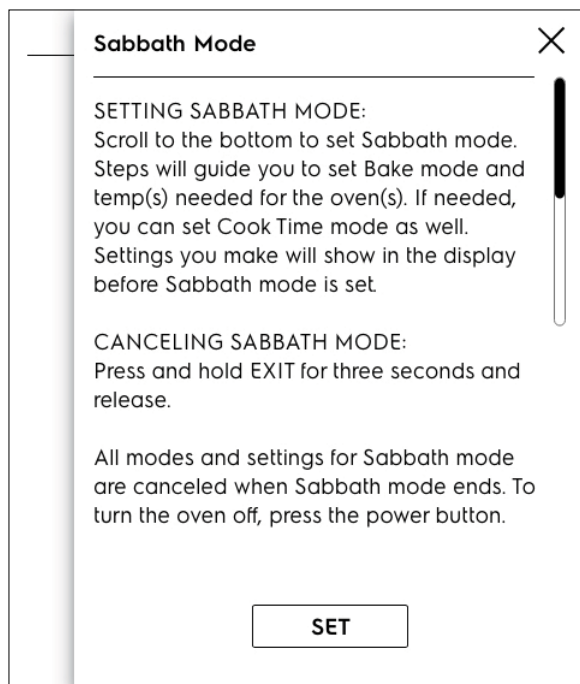
Important:

- Do not attempt to activate any other oven function except Bake while the Sabbath feature is active. When the Sabbath feature is active, only the + and - keys and OFF will function. ALL OTHER KEYS should not be used once the Sabbath feature is active.
- You may change the oven temperature once baking has started. Use the + and - keys to raise or lower the oven temperature. Each press of an arrow key will raise or lower the temperature by 5°F (1°C).
- Remember that the oven control will no longer provide audible tones or display any further changes when the Sabbath feature is active.
- The oven will shut-off automatically after completing a bake time and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays.

SETTING SABBATH MODE:

Sabbath Mode is set using the **Menu Options**.

1. Touch the **Menu Options** bars.
2. Scroll to **Sabbath Mode**.
3. Touch **Sabbath Mode** and follow all instructions on screen.



To exit Sabbath Mode, press and hold **EXIT** for three seconds.

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.

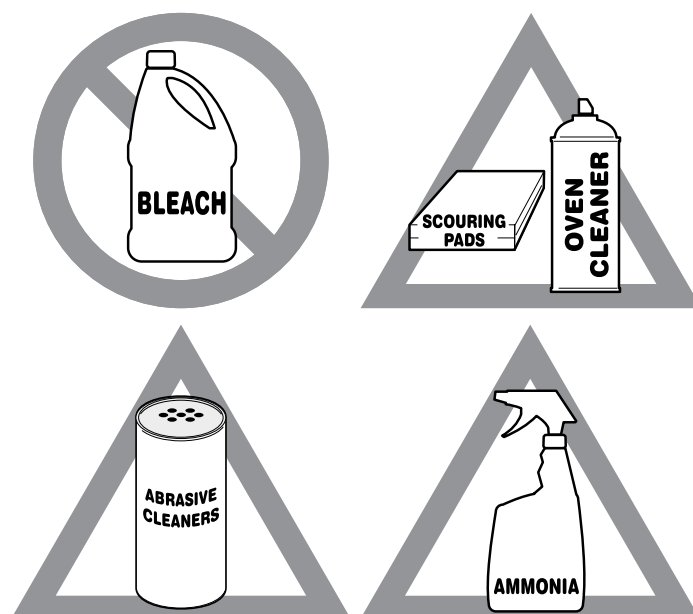


Figure 9: Use cleaners with caution

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 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.
Touch display	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 display area. Do not use large amounts of water on the display - excess water may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they may damage the finish.
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	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.
Self-cleaning oven interior	Before setting a self-clean cycle, clean soils from the oven frame, areas outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. See "Self Clean" on page 32.
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.

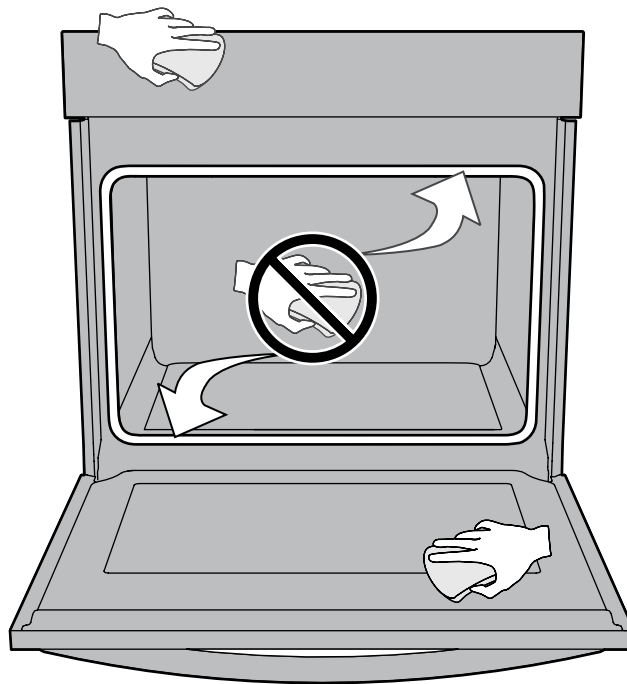


Figure 10: Do not clean oven door gasket

General Cleaning

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

Follow these cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the appliance manually.

Remove soils using hot, soapy water. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.



CAUTION

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

Remove all racks and accessories from the oven before cleaning.

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

Cleaning Porcelain Enamel Oven

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

To remove heavy soil:

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

Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

WARNING

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

- Protective liners—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. The high heat of the oven can melt these materials to the oven cavity and ruin the oven. These types of materials can also reduce the effectiveness of the air circulation in the oven and produce poor baking results. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
- 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.
- Oven racks - Do not use aluminum foil to cover the oven racks. Using a liner in the oven restricts the heat and air flow needed to obtain the best possible cooking results for any oven.

Replacing the Oven Light

CAUTION

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

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and is covered by a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

To replace the oven interior light bulb:

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

CAUTION

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

4. Replace glass oven light shield by rotating clockwise.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
6. Be sure to reset the time of day on the clock.

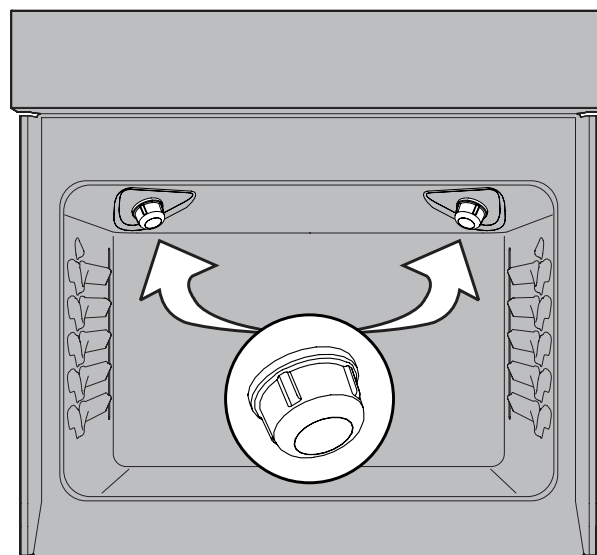


Figure 11: Wall oven Halogen light

Caring for Your Glide Racks

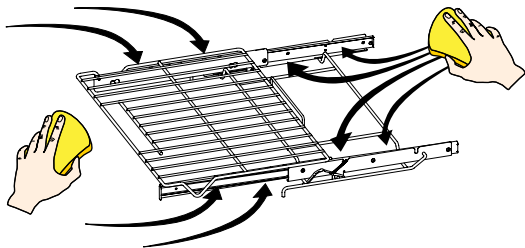
Caution: Handle oven racks only when they are cool. After cooking or after the fresh-clean cycle, racks will be very hot and can cause burns.

Important Notes:

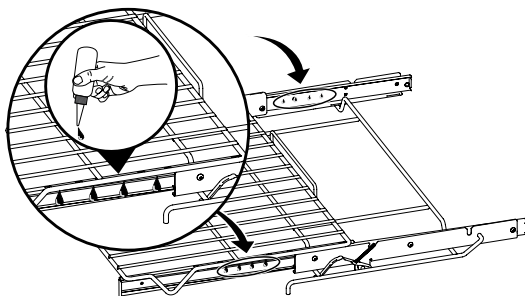
- Remove all oven racks, including ladder racks, before starting a clean cycle.
- Do not use cooking oil, cooking spray, or other oil-based lubrication products on the glide rack extension tracks. Use only the graphite lubrication in this area. To order graphite lubrication, contact your installer, servicer or dealer.
- It is important that the parts of the rack that contact the oven sides always have a light coating of vegetable oil. Apply a thin layer of vegetable oil to the sides of the rack after every fresh-clean cycle and when the rack becomes difficult to reposition in the oven.

To lubricate the glide rack:

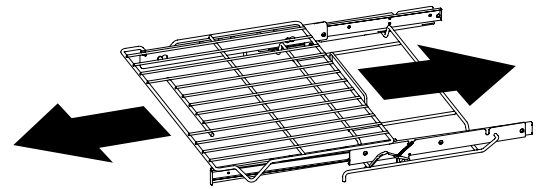
1. Remove the rack from the oven and place the rack on a large flat surface covered with new paper or scrap cloth. Fully extend the rack.
2. Wipe away debris and crumbs from the glide track using a cloth or sponge.



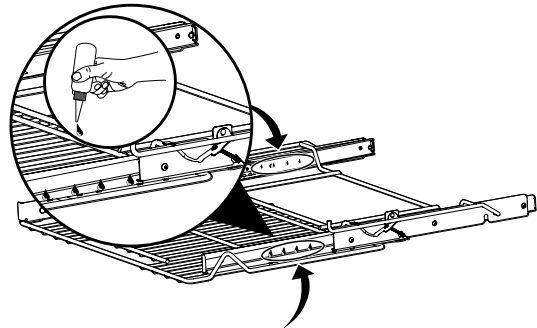
3. Shake graphite lubrication very well before applying. Apply to loading guides, and rotation pin. Repeat on both sides of the glide rack.



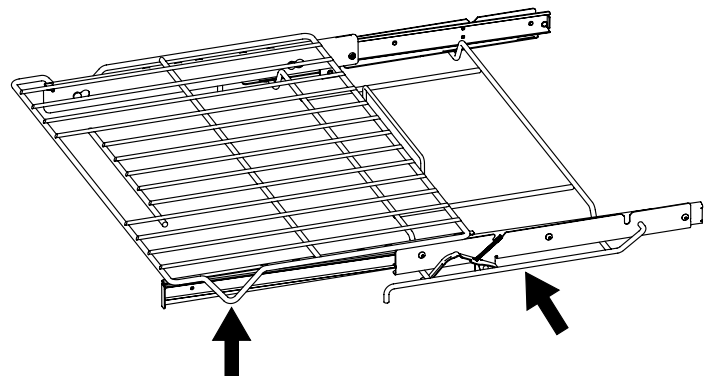
4. Extend and return the glide rack several times along the tracks to distribute the lubrication.



5. Turn the rack upside down and apply graphite lubrication to the insides of the loading guides.



6. Extend and return the glide rack several times along the tracks to distribute the lubrication.
7. Apply a thin layer of cooking oil to the bottom of the "V" and the glide channels. Keeping the frame sides lightly lubricated allows the entire rack to slide easily when changing rack positions.
8. Replace rack in oven right-side up.



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.

IMPORTANT

Special door care instructions - For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

Most oven doors contain glass that can break. Do not 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. Do not close the oven door until all of the oven racks are fully in place.

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor (Figure 12).
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up (Figure 13).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges (Figure 14).
4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 15).

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 15).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position (Figure 14) Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. The hinge arms must be fully seated into the hinge notches before the oven door can be fully opened.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 12).
4. Push the door hinge locks up toward and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figure 13).
5. Close the oven door.

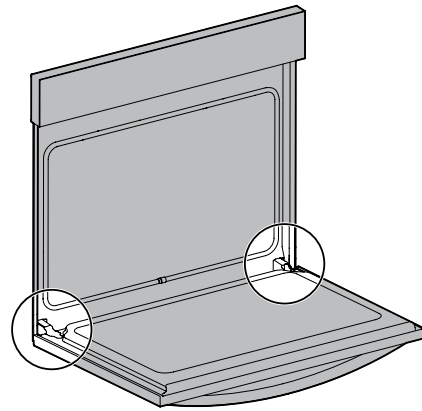


Figure 12: Door hinge location

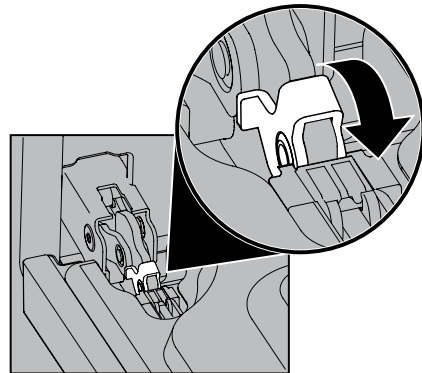


Figure 13: Door hinge lock

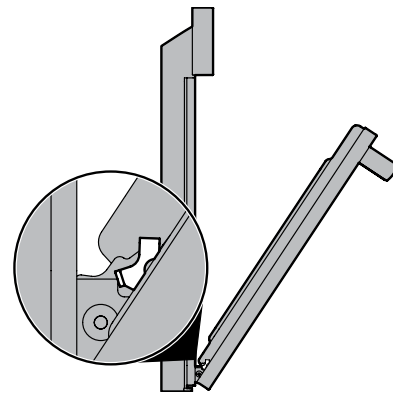


Figure 14: Removal position

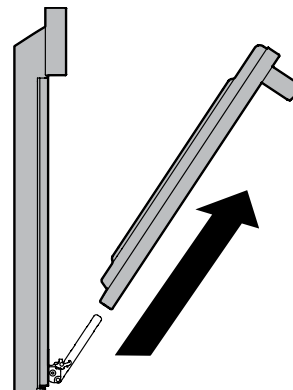


Figure 15: Remove door

Oven Baking

For best cooking results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies, pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles. The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

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

Solutions to Common Problems

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

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

Oven Problems	
Problem	Cause / Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Oven Temperature Calibration" on page 15 if you feel the oven is too hot or too cool.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Setting Broil" on page 28.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" on page 28. Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Convection fan does not rotate.	Oven door is open. The convection fan will turn off if the oven door is opened when convection is active. Close the oven door.

Self-Clean Problems

Problem	Cause / Solution
Self clean does not work.	Oven control not set properly. See "Self Clean" on page 32.
Oven racks discolored or do not slide easily.	Oven racks left in oven cavity during self clean. Remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Soil not completely removed after self clean.	Self clean was interrupted. Review instructions on "Self Clean" on page 32. Excessive spills on oven bottom. Remove excessive spills before starting self clean. Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-cleaning cycle. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.

Other Problems

Problem	Cause / Solution
Appliance is not level.	Poor installation. Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level. Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the Oven Light" on page 40.

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

How country law applies

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

Area of validity

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

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

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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

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

**How to reach us if you need our service**

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

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

SAVE THE SALES RECEIPT!

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

Do you need extra help?

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

Instrucciones De Seguridad Importantes	51
Recomendaciones De Cocción	58
Antes De Ajustar Los Controles Del Horno	62
Ajuste De Los Controles Del Horno	68

Cuidado Y Limpieza	90
Antes De Solicitar Servicio Técnico	96
Garantía Limitada De Ikea	99

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.

DEFINITIONS

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

! ADVERTENCIA

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

! PRECAUCIÓN

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

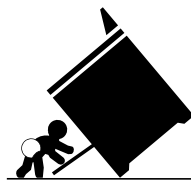
▶ IMPORTANTE

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

i NOTA

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

! ADVERTENCIA

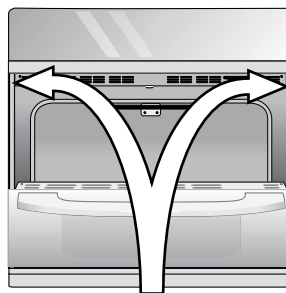


Riesgo de volcamiento

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

instrucciones de instalación.

- **Asegúrese de que el horno se vuelva a acoplar al dispositivo antivuelco cuando lo mueva.**
- **No utilice el horno sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.**
- **Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.**



Agujeros de instalación del dispositivo antivuelco

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

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

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

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

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

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

Todos los materiales utilizados en la construcción de gabinetes, gabinetes y soportes que rodean el producto deben tener una temperatura nominal superior a 200 °F (94 °C).

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

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA**⚠ ADVERTENCIA**

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

Instalación correcta. Debe asegurarse de que un técnico cualificado ha instalado y conectado a tierra correctamente el electrodoméstico. En Estados Unidos, se debe instalar conforme a la norma National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/ NFPA n.º 54 (última edición), la norma National Electrical Code NFPA n.º 70 (última edición) y los requisitos de las normas locales en material 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 electricistaq calificado instala la caja de conexiones o la toma adecuada con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA

- Almacenamiento en el electrodoméstico— No deben almacenarse materiales inflamables dentro de un horno o un microondas, cerca de los elementos o quemadores de la superficie o en el cajón de almacenamiento o el cajón de calentar (en su caso). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y paños, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como latas de productos en aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.
- No deje a los niños solos y desatendidos - Los niños deben estar siempre acompañados y atendidos por un adulto cuando haya un electrodoméstico en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan sobre ninguna parte del electrodoméstico, como el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón de calentar o el horno doble inferior.

ADVERTENCIA

- 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.
- Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden también absorber el calor y causar un riesgo de incendio.
- No utilice el horno ni el cajón de calentar (en su caso) como medio de almacenamiento.
- Nunca utilice su electrodoméstico como un calefactor para calentar la habitación, ya que esto puede derivar en una posible intoxicación por monóxido de carbono y en el sobrecalentamiento del electrodoméstico.

** PRECAUCIÓN**

- No se descuide cuando caliente aceite o grasa. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.
- No utilice agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.
- Utilice agarraderas secas. Las agarraderas mojadas o húmedas en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que las agarraderas toquen las áreas calientes de cocción. No use paños ni ningún otro tipo de paño grueso.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión podría hacer que el recipiente explote. Esto podría causar lesiones.
- 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**

- No toque los elementos o quemadores de la superficie, las zonas próximas a estos quemadores o elementos, las superficies dentro del horno ni el cajón de calentar (en su caso). Es posible que estos elementos y quemadores de la superficie estén calientes, aunque parezca que ya se han enfriado. Las áreas cercanas a estos elementos y quemadores de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que paños de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas hasta que se hayan enfriado. Estas zonas pueden corresponderse con la placa, las superficies que dan a la placa, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.
- No intente utilizar el electrodoméstico durante un corte de electricidad. Apague el electrodoméstico siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si no se apaga el electrodoméstico y se restaura la energía eléctrica, puede que los elementos eléctricos también se pongan en funcionamiento. Una vez que la electricidad se restablezca, vuelva a programar el reloj y el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO **PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

No utilice revestimientos de protección ni agentes de limpieza comerciales para horno, a menos que cuenten con certificación para usarse en hornos con autolimpieza.

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

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

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

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

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

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

Declaración sobre la radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (solo EE. UU.) Este equipo genera y utiliza energía de frecuencias ICM y, si no se instala y utiliza correctamente (es decir, respetando estrictamente las instrucciones del fabricante), puede provocar interferencias a la recepción por radio y televisión. Se ha sometido a pruebas de tipo y se ha comprobado que cumple los límites de los equipos ICM de conformidad con la Parte 18 de las normas FCC, las cuales se han diseñado para ofrecer una protección razonable contra estas interferencias en instalaciones residenciales. Sin embargo, no se puede garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo produce interferencias perjudiciales a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario tratar corregir la interferencia mediante uno o varios de los siguientes procedimientos:

- Reorientar la antena receptora de radio o televisión.
- Reubicar el horno-microondas con respecto al receptor.
- Alejar el microondas del receptor.

Enchufe el horno-microondas en un enchufe distinto, de forma que el horno-microondas y el receptor se encuentren en circuitos derivados diferentes. El fabricante no se responsabiliza de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la realización de una modificación no autorizada a este horno-microondas. Es responsabilidad del usuario corregir esta interferencia.



ADVERTENCIA

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

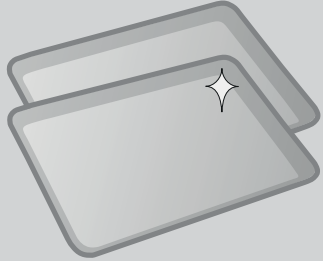
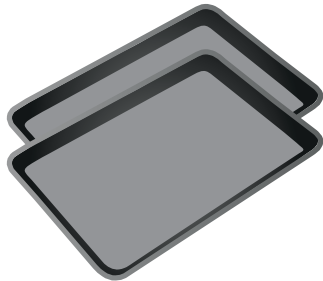
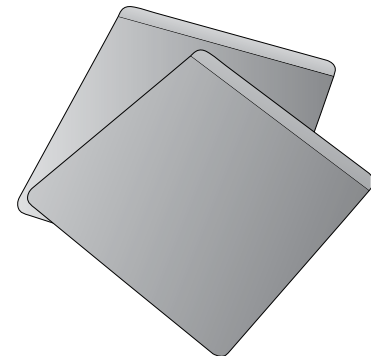
Características especiales

Use las funciones especiales de su horno IKEA para obtener los mejores resultados de horneado y asado.

Objetivo	Función
- Alitas de pollo crujientes y doradas - Trozos de verduras crujientes - Jugoso pollo a la parmesana - Tempura de camarones perfectamente crujientes, samosas y más	Freidora con aire caliente La convección por aire caliente hace alimentos fritos crujientes y dorados sin salpicaduras. Para cocinar de manera uniforme de todos los lados y tener gran capacidad, use la bandeja de la freidora con aire caliente (accesorio).
Panes aireados y masa de pizza balanceada	Fermentado de pan La función de fermentado de pan mantiene el horno a la mejor temperatura y humedad para que la levadura haga crecer la masa.
Prepare alimentos precocinados sin demoras	Sin precalentamiento Lleve sus delicias culinarias a la mesa más rápido
- Refrigerios de frutas saludables y sabrosos - Tierna carne seca de res - Hierbas secas	Deshidratar La función de deshidratar mantiene el horno a baja humedad y bajo calor para secar los alimentos sin cocinarlos.
Incluso sus recetas más difíciles saldrán deliciosas con el calor y la circulación de aire controlados con precisión de la función de convección avanzada.	Horneado a onvección Incluso sus recetas más difíciles saldrán deliciosas con el calor y la circulación de aire controlados con precisión de la función de convección.
Pavo asado que esté crujiente por fuera y jugoso por dentro.	Opción de pavo Mide con precisión el asado por convección para un pavo que esté perfectamente cocido.
Prevenga la acumulación de alimentos derramados, quemados en el fondo del horno	Limpieza a vapor en una hora Mantenga el mejor aspecto posible de su horno con el ciclo de limpieza a vapor de una hora libre de olores y productos químicos

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 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 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.	Cuando utilice utensilios de horneado antiadherentes, el tiempo de horneado de la receta puede ser más prolongado de lo habitual.

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

Pequeños ajustes pueden ayudarlo a lograr los mejores resultados.

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.

Consejos de cocción

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

Situación	Recomendación
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones que se encuentran en el modo de horno particular y que comienzan en "Ajuste de los controles del horno" en la página 68.
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.
Hornear u Horneado por convección	El horneado por convección es la mejor función para hornear con varias parrillas. Para un mejor rendimiento, consulte "Horneado por convección" en la página 72.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

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

➔ IMPORTANTE

Su horno de pared IKEA tiene muchas funciones que le permiten personalizar la forma en la que funciona el horno.

Tómese el tiempo para leer esta sección para obtener información de seguridad importante y para familiarizarse con la configuración de la gran cantidad de opciones del menú que comienzan en la página 64.

Oven Vent Location

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

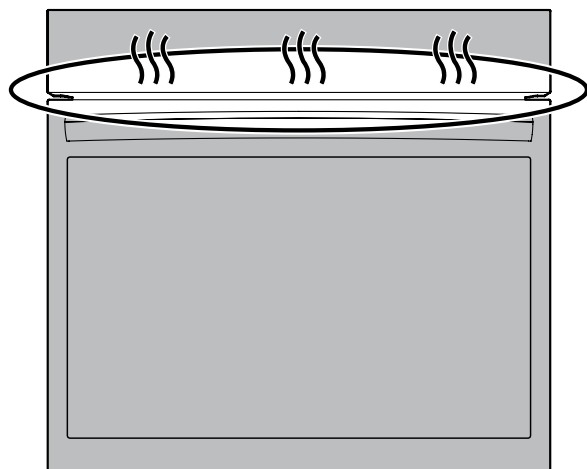


Figure 16: Respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

Retire todas las parrillas del horno antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si se dejan las parrillas en el interior del horno durante el ciclo de autolimpieza, la capacidad de deslizamiento de las parrillas del horno puede dañarse y las parrillas perderán su acabado brillante.

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

Tipos de parrilla del horno

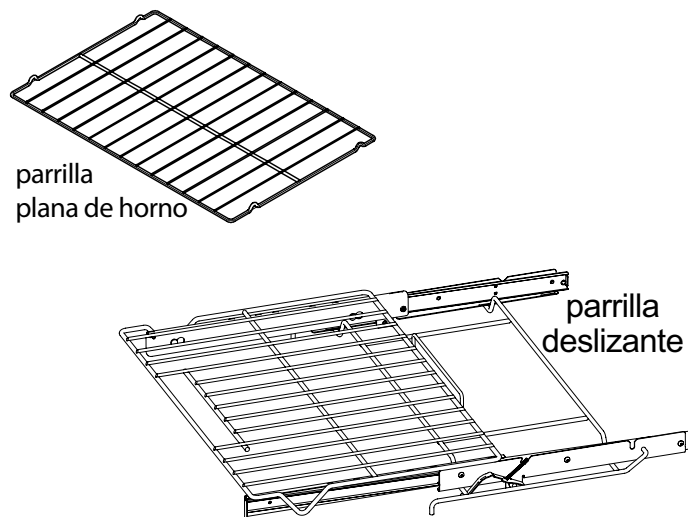


Figure 17: Tipos de parrillas del horno

- **Las parrillas planas** pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La **parrilla deslizante** completamente extensible facilita la preparación de los alimentos. Esta parrilla del horno cuenta con rieles deslizantes que permiten que se retire la parrilla del horno sin tocar las paredes laterales. Consulte las instrucciones de la parrilla deslizante en la próxima página.

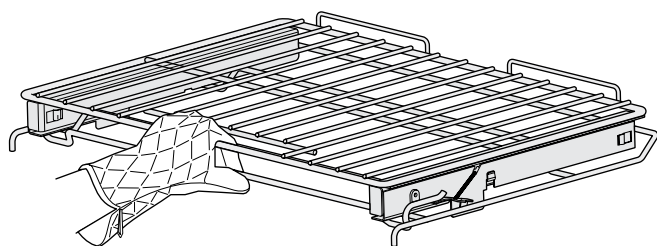
⚠ IMPORTANTE

No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno ni en ninguna otra pieza de la estufa. Esto alterará la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes al interior del horno. Durante el ciclo de autolimpieza, las temperaturas del horno serán lo suficientemente altas para derretir el papel.

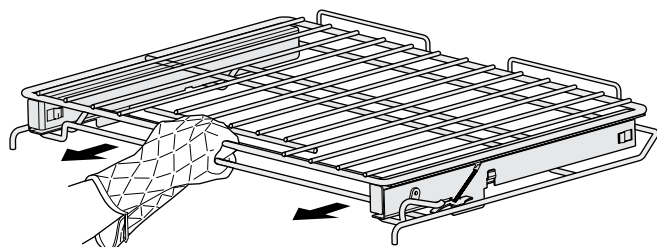
Desinstalación y reinstalación de las parrillas deslizantes del horno

La parrilla deslizante completamente extensible facilita la preparación de los alimentos. Esta parrilla del horno cuenta con rieles deslizantes que permiten que se retire la parrilla del horno sin tocar las paredes laterales.

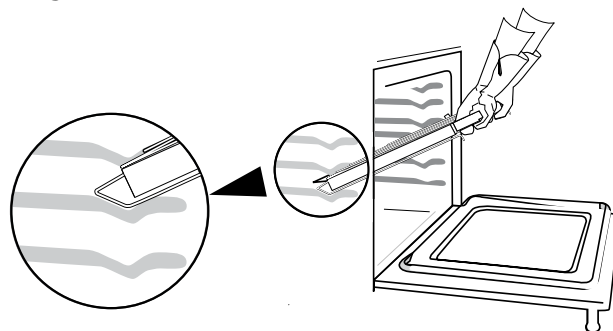
Para retirarla: asegúrese de que la parrilla de horneado esté en la posición cerrada. Con una mano, alcance la abertura de la manija y sostenga las barras superior e inferior de la parrilla deslizante.



Mientras sostiene las dos secciones, tire la parrilla deslizante para sacarla del horno hasta que alcance el tope.



Con las dos manos, levante levemente la parte delantera de la parrilla y siga tirando de ella. Asegúrese de sostener la parte superior e inferior de la parrilla cuando la retire del horno o cuando la sostenga.



Las partes de la parrilla se mueven de manera independiente y son difíciles de manipular a menos que estén juntas.

Para volver a colocarla: asegúrese de que la parrilla de horneado esté en la posición cerrada. Sostenga las partes superior e inferior de la parrilla deslizante. Levante y sostenga la parrilla nivelada entre las paredes del horno. Inclíne la parte delantera de la parrilla levemente hacia arriba y deslícela hacia atrás hasta su posición final.

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

➔ IMPORTANTE

Retire todas las parrillas y límpielas según las instrucciones proporcionadas en la sección "Cuidado y limpieza" de este manual. Nunca levante partes o las rejillas calientes de las parrillas.

Use las Opciones de menú para personalizar su experiencia de cocción

Cuando instale su electrodoméstico por primera vez, la pantalla le indicará que ajuste sus preferencias. Siempre puede cambiarlas más adelante con el menú ≡.

1. Pulse las barras Opciones de menú y deslícese para encontrar la opción deseada.
2. Seleccione la opción y ajuste su preferencia.
3. Guarde y vuelva o Guardar y cerrar.

Puede pulsar X para cerrar sin guardar los cambios

Reloj

Cuando el electrodoméstico se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, aparecerá "12:00" en la pantalla. Se recomienda siempre programar la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico.

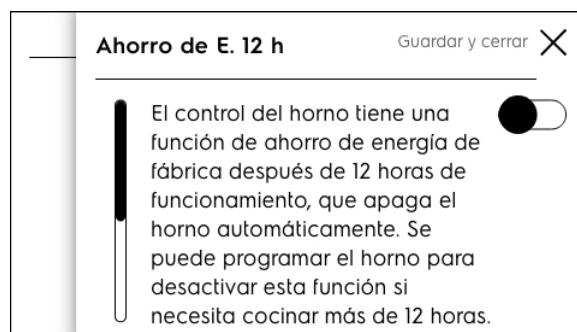
1. Pulse las barras **Opciones de menú** y deslícese hasta **Reloj**. Verá opciones para apagar la pantalla del reloj cuando el horno está apagado, para cambiar de 12 horas a 24 horas y para configurar el reloj.
2. Pulse **Ajustar el reloj** y configure la hora con el gráfico. Set AM or PM
3. Ajuste a. m. y p. m.
4. Guardar y cerrar



Modo de ahorro de energía

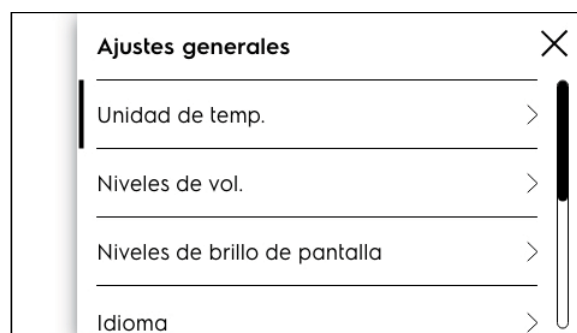
El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

1. Deslícese al **Modo de ahorro de energía** y pulse.
2. De ser necesario, siga la información para anular la función de Ahorro de energía.
3. Guardar y cerrar.



Ajustes generales

1. Deslícese hacia **Ajustes generales** y pulse.
2. Aparecerán diferentes opciones.
3. Seleccione una opción para ver cómo está configurado y para realizar cambios si fuese necesario.



• Formato de la temperatura

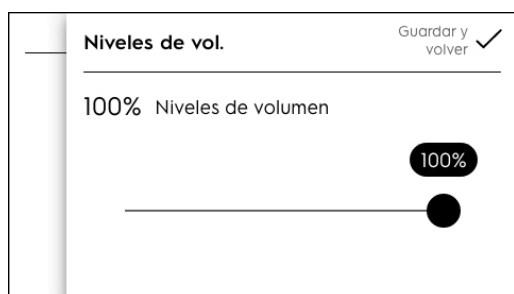
El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F. La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

Formato de la temperatura > o Fahrenheit
o Celsius

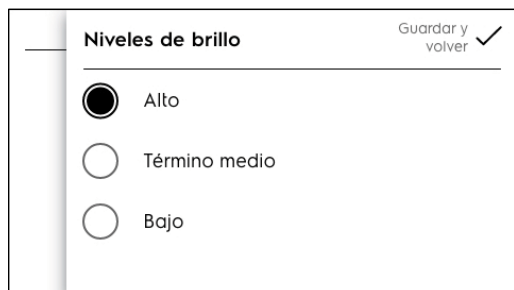
1. Seleccione **Fahrenheit** o **Celsius**.
2. Guardar y cerrar

• Volumen

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. Utilice el deslizador para ajustar el volumen.

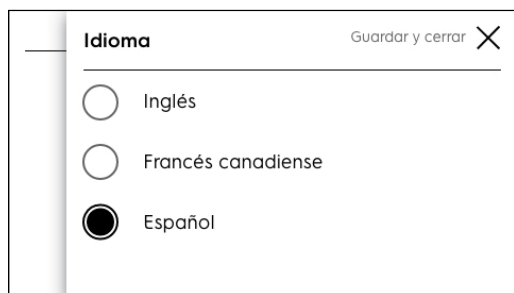


• Brillo de la pantalla



1. Elija el brillo y Guardar y cerrar.

• Idioma



1. Seleccione el idioma deseado.
2. Guardar

Favoritos

Deslícese hasta Favoritos y pulse.

- **Opciones de enc. rápido** > Horno a 350 °F (177 °C) (puede cambiar la temperatura pre-determinada cuando se selecciona Encendido rápido).

1. Si lo desea, cambie la temperatura.
2. Guardar.

- **Opciones de temperatura** > Ajuste el Preca-
lentam. personalizado predeterminado.

1. 325°F / 163°C
2. 375°F / 191°C
3. 400°F / 204°C

i NOTA

Estas opciones de temperatura también están disponibles en el menú Preca-
lentam. personalizado en la pantalla principal.

- **Opciones de microondas** > Ajustar valores predeterminados de potencia y tiempo de microondas. Establezca el cambio de hora del microondas y los valores predeterminados de energía escribiendo los nuevos números. Hay tres botones de encendido predeterminados que se pueden cambiar.

1. 100%
2. 80%
3. 50%

Consejos de cocina

Puede cambiar si se muestran o no los consejos de cocción seleccionando Activado o Desactivado.

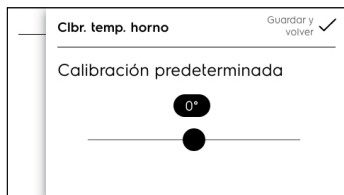
Calibración de la temperatura del horno

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

Importante: no utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 a 40 grados con respecto a la temperatura real.

1. Deslícese hasta la Calibración de la temperatura del horno y pulse.
2. Aparece la opción para realizar el ajuste.
3. Use el deslizador para aumentar o disminuir la temperatura del horno predeterminada.
4. Guardar y volver o Guardar y cerrar.

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



Modo sabático

1. Deslícese hasta **Modo sabático**.
2. Lea y siga todas las instrucciones para ajustar y cuando termine, cancele. Consulte "Programación del Modo sabático y otras fiestas judías (algunos modelos)" en la página 89 para obtener información detallada sobre el funcionamiento del Modo sabático con los controles de su horno.

Modo sabático

AJUSTE DEL MODO SABÁTICO:
Deslícese hacia abajo para programar el modo sabático. Los pasos lo guiarán para programar el modo horneado y las temperaturas que necesitan los hornos. Si es necesario, también puede programar el modo tiempo de cocción. Verá los ajustes en la pantalla antes de establecer el modo sabático.

ANULACIÓN DEL MODO SABÁTICO:
Mantenga presionada la tecla EXIT (SALIR) durante tres segundos y suéltela.

Todos los modos y ajustes del modo sabático se anulan cuando finaliza el modo sabático. Presione la tecla Power (Potencia) para apagar el horno.

AJUSTAR

Configuración de fábrica

1. Deslícese hasta Configuración de fábrica y pulse.
2. Siga las instrucciones de la pantalla.

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

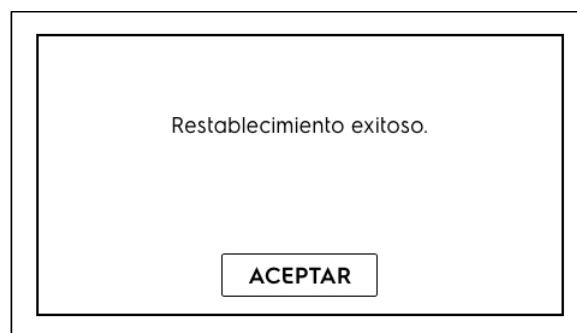
- Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)
- Brillo de la pantalla
- Idioma
- Favoritos
- Mostrar reloj
- Todos los ajustes del Sensor de alimentos
- Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de la temperatura del horno (UPO)

Si presiona Restablecer, todas las configuraciones volverán a los valores predeterminados.

3. ¿Está seguro?

4. Restablecer.

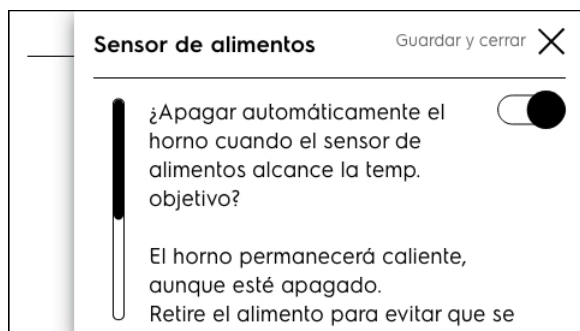
5. ACEPTAR



Sensor de alimentos

Puede encontrar las opciones del Sensor de alimentos en el menú de configuración y en el menú de modos del horno.

1. Deslícese hasta **Sensor de alimentos y pulse**.
2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.



Bloqueo de la pantalla

Como una medida de seguridad, las puertas y los controles del horno pueden bloquearse. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para bloquear y desbloquear.



Desde el menú de configuración, seleccione pantalla de bloqueo, luego pulse y mantenga pulsado **BLOQUEAR** durante 3 segundos.

Cuando las puertas y los controles estén bloqueados, la pantalla mostrará la hora del día, una nota de que el horno está bloqueado y una tecla **DESBL**. Una vez que los controles y la puerta estén bloqueados, no tendrá acceso a ninguna función de cocción. Esto garantiza que el horno permanecerá bloqueado y seguro.

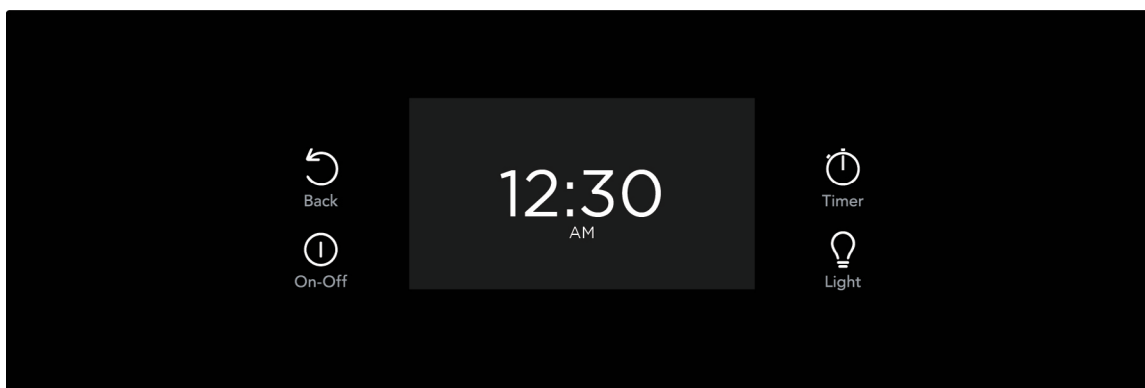
Para desbloquear la puerta del horno, pulse **DESBL** y siga las instrucciones que aparecen en la pantalla. Se le mostrará un código que debe usar para desbloquear las puertas y los controles.



Acerca del artefacto

1. Deslícese hasta **Acerca del artefacto** y pulse.
2. Pulse los encabezados para ver la información.

Aquí se detalla la información importante sobre el electrodoméstico, tal como número de versión de software e información de contacto para soporte técnico.



ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO)

Cuando se presiona ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO), se abre la pantalla de Encendido rápido.



i NOTA

Además del botón ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO), tocar la pantalla también activará el visualizador.

Si el horno está encendido cuando pulsa ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO), se apagará por completo, lo que cancela todas las funciones que se estén ejecutando en ese momento.

BACK (ATRÁS)

Si presiona la tecla Back (Atrás), volverá a la pantalla anterior sin implementar los cambios que puede haber seleccionado.

TIMER (TEMPORIZADOR)

Si presiona Timer (Temporizador), accederá a la función temporizador. El temporizador hará una cuenta regresiva del tiempo que especifique, y sonará un tono cuando el temporizador llegue a cero. Puede configurar el temporizador entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Ingrese el tiempo deseado y oprima INICIAR. Aunque el temporizador esté funcionando, puede pausar o cancelar la cuenta regresiva. También puede pulsar + o - para agregar o quitar tiempo.

LIGHT (LUZ)

Pulse la tecla Light (Luz) para encender o apagar la luz del horno.

Table 7: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Modo	Temp./ Tiempo mín.	Temp./ Tiempo máx.
Sin Preca- lentamiento		77°C (170°F)	288°C (550°F)
Hornear		77°C (170°F)	288°C (550°F)
Asar a la parrilla		205°C (400°F)	288°C (550°F)
Freidora con aire caliente		77°C (170°F)	288°C (550°F)
Horneado por convec- ción		77°C (170°F)	288°C (550°F)
Asado por convección		77°C (170°F)	288°C (550°F)
Sensor de alimentos		60°C (140°F)	99°C (210°F)
Mantener caliente		60°C (140°F)	93°C (200°F)
Fermentado de pan		38°C (100°F)	11:59 Hr./Min
Deshidratar		95°F (35°C)	77°C (170°F)
Temporiza- dor		0:01 min	11:59 h/min
Hora del día	12 Hr.	1:00 h/min.	11:59 h/min
	24 Hr.	0:00 min	23:59 h/min
Encendido diferido		0:01 min	1:00 h/min.
Tiempo de cocción	12 Hr.	0:01 min	11:59 h/min
	24 Hr.	0:01 min	11:59 h/min
Autolimpieza		2 horas	4 horas

Encendido rápido

Cuando se presiona ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO), se abre la pantalla de Encendido rápido.

abre la pantalla de Encendido rápido. Desde la pantalla de Encendido rápido, puede iniciar inmediatamente la función Hornear si pulsa **INICIAR**. Puede pulsar **+** o **-** para ajustar la temperatura.



Para seleccionar otras opciones de cocción, pulse **Modos del horno** y deslícese hasta la función deseada.

Use la barra de desplazamiento para encontrar el modo del horno, tal como se muestra en la tabla de modos del horno que se encuentra a la derecha. Cuando selecciona un modo de cocción, simplemente siga los consejos para configurar ese modo en particular.

Importante: en la pantalla, se incluyen sugerencias valiosas para poder obtener los mejores resultados y también puede encontrarlas en este Manual de uso y cuidado.

Modos

- Hornear (página 70)
- Horneado por convección (página 72)
- Freidora con aire caliente (página 73)
- Sin precalentamiento (página 74)
- Deshidratar (página 75)
- Fermentado de pan (página 76)
- Asado por convección (página 76)
- Asar a la parrilla (página 78)
- Múltiples parrillas (página 80)
- Mantener caliente (página 80)
- Encendido diferido (página 81)
- Autolimpieza (página 82)
- Limpieza a vapor (página 84)
- Sensor de alimentos (página 86)

Ajuste del horneado

El horneado usa calor que sube desde la parte inferior del horno para obtener los mejores resultados de cocción.

Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno.

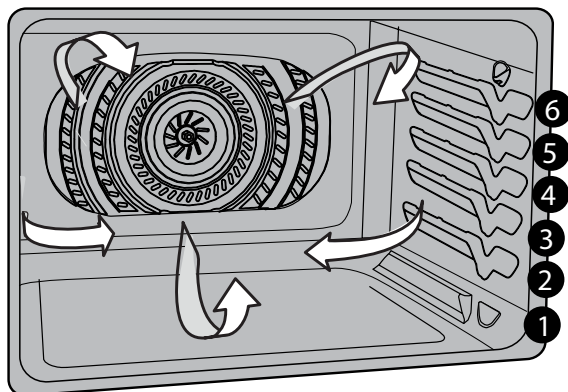
Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre use 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.

Consejos de horneado

- Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes.
- Para todos los pasteles, excepto las tartas en capas, los utensilios deben colocarse al frente de la parrilla. Coloque los utensilios de tartas en capas tal como se muestra.
- Use la función de horneado por convección para obtener los mejores resultados al hornear galletas o pasteles en múltiples parrillas.
- Para obtener los mejores resultados al hornear pasteles de capas usando dos parrillas para horno, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5, y coloque los utensilios centrados en cada parrilla.
- Cuando utilice una sola parrilla para hornear galletas, pasteles, bizcochos o panecillos, use la parrilla en la posición 3.
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.



Para programar el horneado

1. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO).

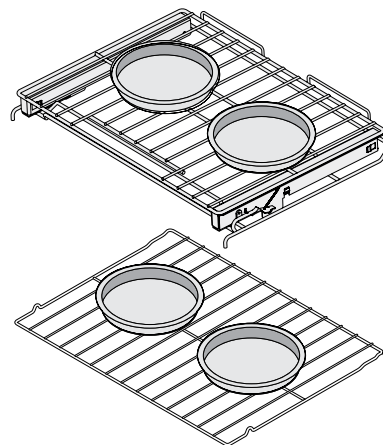


2. Oprima la tecla **Modos del horno** y **Hornear**. La temperatura predeterminada 350 °F (177 °C) aparecerá en la pantalla. También puede usar los controles en la pantalla de Encendido rápido.
3. Para ajustar la temperatura a 375, use las teclas numeradas para programar la nueva temperatura de **375** y pulse **INICIAR**.
4. La pantalla muestra la temperatura actual y un botón de **Tiempo de cocción**.
5. Pulse **Tiempo de cocción** para ajustar el tiempo de cocción, si fuese necesario.

NOTA: si se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente cuando se acabe eseqq tiempo.

6. Oprima la tecla **INICIAR**.
7. La cocción ha finalizado y **Apagado** aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla **ACEPTAR** para volver a la pantalla de inicio.

Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para apagar el horno y mostrar la hora del día en la pantalla. Para cancelar la cocción en cualquier momento, pulse **ANULAR**.



Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de Tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para la mayoría de las funciones del horno. El horno se encenderá inmediatamente (o después de una demora especificada) y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

En la mayoría de los casos, verá una sugerencia de cocción para ajustar el Tiempo de cocción después de que el horno esté precalentado.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

- La palabra **OFF** (APAGADO) aparecerá en la pantalla.
- Escuchará un tono de alerta.
- El horno se apagará automáticamente.

El mensaje **Apagado** y un botón **ACEPTAR** aparecerán hasta que se pulse **ACEPTAR**.



NOTA: el tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos, a menos que se haya ajustado el horno para la cocción continua.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

- Pulse **+** o **-** a cualquier lado de las temperaturas configuradas.
- Toque **TEMP.** para acceder al teclado.

Horneado por convección

El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular de forma uniforme el calor alrededor del horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen de manera más uniforme y más dorados. El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados.

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

Ventajas de la cocción por convección:

- Horneado en múltiples parrillas.

Sugerencias de horneado por convección:

- Use la función de horneado por convección para obtener los mejores resultados al hornear galletas o pasteles en 2 parrillas.
- Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos y panes y mover los utensilios al frente de las parrillas.
- Si la receta no tiene la información para hornear por convección, baje la temperatura del horno en 25° o use la opción de Conversión por convección.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.
- Para galletas, use las siguientes parrillas:
- Horneado en una sola parrilla 3 (parrilla plana).
- Horneado en dos parrillas 2 (deslizante) y 5 (plana).
- Para hornear pasteles, use las siguientes posiciones de la parrilla y coloque los utensilios tal como se muestra en la Figura 18. En la parrilla superior, use la posición 4 (deslizante) o 5 (plana).
- Las galletas y bizcochos deben hornearse en bandejas sin costados o con costados muy llanos, para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento. Los alimentos horneados en utensilios con acabado oscuro se cocinarán más rápidamente.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.

Convection Convert

Convection Convert automatically reduces the oven temperature from what is specified in most baking recipes to compensate for the increased cooking efficiency of convection baking.

Para ajustar el horneado por convección con una temperatura del horno predeterminada de 325 °F (163 °C):

1. Seleccione **Modo del horno** y deslícese hasta **Horneado por convección**.
2. Oprima la tecla **Horneado por convección**: Aparecerá la temperatura predeterminada del horno de 325 °F (163 °C).
3. Una opción de **Conversión por convección** es visible en la pantalla. Si la usa, bajará la temperatura del horno 25° para compensar la mayor eficiencia de convección. Si se utiliza, la Conversión por convección debe seleccionarse antes de oprimir Iniciar.
4. Oprima la tecla **INICIAR**:
5. Opción para ajustar el **Tiempo de cocción**.
6. Oprima la tecla **INICIAR**.
7. El horno se apagará automáticamente cuando finalice el **Tiempo de cocción**.
8. La cocción ha finalizado y **Apagado** aparecerá en la pantalla.
9. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.

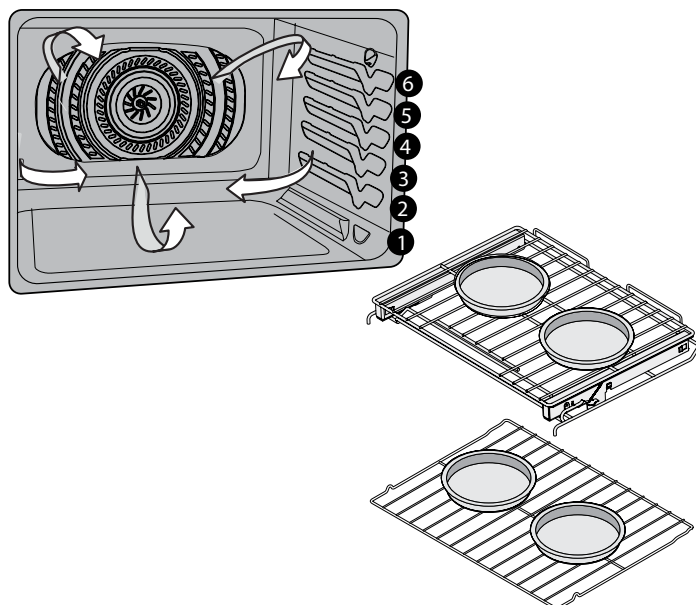


Figure 18: Posiciones de las bandejas para lograr mejores resultados al hornear pasteles en dos parrillas.

Freidora con aire caliente

La función Freidora con aire caliente funciona mejor con alimentos envasados y previamente cocinados para hornear con una sola parrilla. Funciona bien con la mayoría de las recetas y puede programarse para temperaturas de entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C). Siga las instrucciones de la receta o el empaque con respecto a la cantidad, al tiempo y la temperatura para la preparación de los alimentos.

Importante:

- Los alimentos deberían disponerse en capas simples sobre una asadera y colocar los alimentos cerca del frente de una sola parrilla en la posición 3 para obtener mejores resultados.
- Cuando use la bandeja de la Freidora con aire caliente, coloque una lámina grande de galletas en la posición 1 de la parrilla para retener las migas o los goteos.
- Deje la luz del horno apagada mientras hornea.
- Es posible que sea necesario sacar los alimentos antes y controlarlos cuando se cumpla el tiempo de horneado mínimo recomendado. Sin embargo, los alimentos densos congelados y los productos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos pueden requerir tiempo adicional.

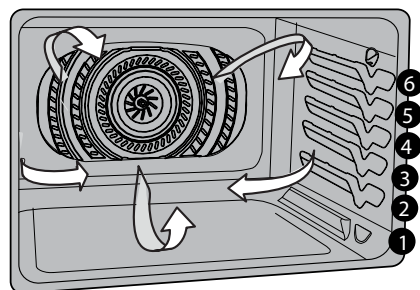
Para ajustar la función Freidora con aire caliente:

1. Disponga los alimentos sobre la parrilla tal como se indica.
2. Seleccione **Freidora con aire caliente** de los Modos del horno.
3. Ingrese la temperatura sugerida para un alimento en particular. Oprima la tecla **INICIAR**.
4. Oprima la tecla **START** (encendido). Cuando suene el tono de precalentamiento, coloque la bandeja en la posición 3 de la parrilla para prevenir la formación de humo, coloque una bandeja para hornear en la posición 1 de la parrilla debajo de la bandeja de la Freidora con aire caliente.

5. Si va a ajustar un **Tiempo de cocción**, hágalo después de que el horno se haya precalentado. El tiempo de cocción apaga la Freidora con aire caliente cuando el tiempo finaliza.

NOTA: ajustar el temporizador para el tiempo mínimo sugerido después del precalentamiento es una buena opción y verificar que los alimentos estén bien cocidos.

6. Cuando el tiempo de cocción finalice, aparecerá **Apagado** en la pantalla.
7. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.



La bandeja de la Freidora con aire caliente está específicamente diseñada para brindar un rendimiento superior.

Algunos beneficios de la bandeja de la Freidora con aire caliente:

- La bandeja optimiza el espacio en el horno y tiene gran capacidad para freír con aire caliente.
- Entra en el lavavajillas para limpiarla con facilidad.
- Tiene un mayor rendimiento que los modelos para encimeras.
- Libera espacio en la encimera.
- La bandeja de la Freidora con aire caliente, por favor llame a (833) 337-4006.

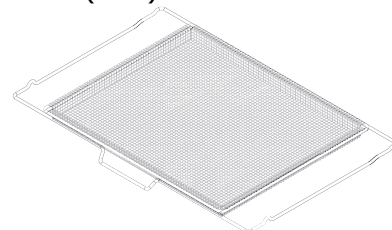


Table 8: Tabla de Freidora con aire caliente

Figure 19: Bandeja de freidora con aire caliente

Tipo de alimento	Cantidad (oz.)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Frozen Tater Tots	48	450°F - 232°C	29-33
Frozen Golden Fries	48	425°F - 218°C	25-35
Frozen Chicken Nuggets	48	400°F - 205°C	13-15
Frozen Crispy Chicken Strips	48	400°F - 205°C	20-22
Frozen Hot Wings Bone-In	48	450°F - 232°C	25-28
Frozen Chicken Wings	48	375°F - 190°C	60-65
Fresh Chicken Wings	48	450°F - 232°C	30-40

Sin precalentamiento

La función Sin precalentamiento está disponible para alimentos envasados y previamente cocinados para hornear con una sola parrilla y también puede usarse en recetas tradicionales. La función Sin precalentamiento puede utilizarse con temperaturas de entre 170 °F y 550 °F (77 °C a 288 °C). Siga las instrucciones de la receta o el empaque con respecto al tiempo y la temperatura para la preparación de los alimentos.

Durante la función Sin precalentamiento, los elementos del horno se encenderán y se apagaran de manera cíclica. El ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido hasta que se cancele la función de Sin precalentamiento. Según su preferencia de nivel de cocción, los tiempos de cocción pueden variar. Controle el alimento minuciosamente.

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.

Importante:

- Siempre coloque los alimentos en la posición 3 de la parrilla.
- Coloque los alimentos con los utensilios o las asaderas al frente de la parrilla del horno.
- Cuando use la función Sin precalentamiento, use utensilios sin bordes o con bordes muy bajos. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos en forma pareja.
- Deje la luz del horno apagada mientras hornea.
- Los alimentos que vienen en tiras, como las barritas de pescado y los bastoncitos de pollo, deben colocarse en la bandeja con los extremos apuntando hacia los costados del horno. Siga las instrucciones del paquete para conocer el tiempo y la temperatura de preparación de los alimentos.
- Es posible que sea necesario sacar los alimentos antes y controlarlos cuando se cumpla el tiempo de cocción mínimo recomendado.
- Sin precalentamiento funciona mejor cuando se cocinan alimentos por más de 10 minutos. Si las instrucciones exigen un tiempo de cocción más corto, posiblemente se necesiten unos minutos adicionales para obtener resultados óptimos de cocción.

- No abra la puerta del horno con frecuencia. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo de cocción.
- Deje las luces del horno apagadas mientras cocina.

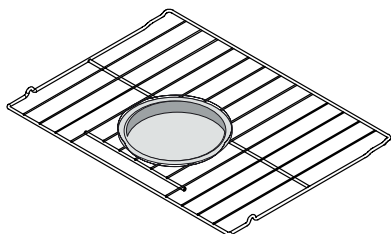
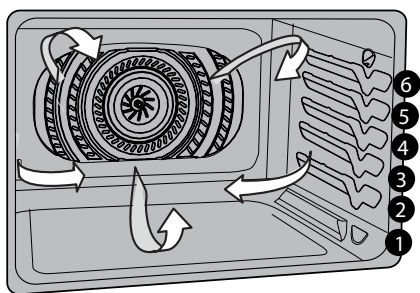
Para programar una temperatura sin precalentamiento de 350 °F (177 °C):

1. Organice las parrillas del horno.
2. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO).
3. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Sin precalentamiento**.
4. Siga las sugerencias para cocinar Sin precalentamiento y ajuste la temperatura o use la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C).



5. Oprima la tecla **INICIAR**.
 6. De ser necesario, ajuste el **Tiempo de cocción**.
 7. Oprima la tecla **INICIAR**.
- NOTA:** si se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente cuando se acabe ese tiempo. Los alimentos con un tiempo de cocción inferior a 10 minutos pueden necesitar más tiempo.
8. **La cocción ha finalizado y Apagado** aparecerá en la pantalla.
 9. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.

Para cancelar la cocción en cualquier momento, pulse **ANULAR**.



- Las frutas y verduras demasiado maduras o magulladas pueden ponerse de color negro durante la deshidratación.
- Use cortes de carne magra o retire el exceso de grasa.
- Use una toalla de papel para secar la carne antes de deshidratarla.
- Guarde los alimentos deshidratados en recipientes herméticos. Si aparece humedad en los recipientes, esto significa que el alimento no se deshidrató de forma adecuada.
- Siga las recomendaciones del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) para deshidratar alimentos.

Para programar Deshidratar:

1. Ponga los alimentos en una sola capa en la bandeja de la Freidora con aire caliente.
2. Oprima la tecla **Modos del horno** y desplácese hasta **Deshidratar**.
3. Oprima la tecla **Deshidratar**.
4. Ajuste la temperatura de deshidratación [entre 95 °F (35 °C) y 170 °F (77 °C)].
5. Oprima la tecla **INICIAR**.
6. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.

Deshidratar

Para obtener los mejores resultados al deshidratar los alimentos, use la bandeja de la Freidora con aire caliente para hacer circular el aire alrededor de los alimentos y lograr un estado de conservación más rápido.

Sugerencias

- Use siempre equipos y utensilios limpios.
- Mantenga refrigeradas las carnes o aves [40 °F (4 °C) o a una temperatura un poco menor] antes de deshidratarlas.
- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño. Las porciones deben ser uniformes y tener un espesor de ¼ a ½ pulgada (0,6 a 1,2 cm). Esto garantizará que todos los trozos se deshidraten al mismo tiempo.
- Use frutas, verduras y carnes de buena calidad.

i NOTA

Verifique si los alimentos están listos. Si hay humedad, deje que la comida se deshidrate por más tiempo.

Table 9: Sugerencias de temp. y tiempo de deshidratación

Alimento	Temperatura	Horas	Alimento	Temperatura	Horas
Hierbas, flores	95°F - 35°C	6 a 10	Cáscara de cítricos: 8 a 15 horas	135°F - 57°C	8 a 15
Verduras Tomates Pimientos Champiñones (hongos)	125°F - 52°C	8 a 20 6 a 12 6 a 12	Frutas Manzanas Bananas Fresas Melocotones	145°F - 63°C	5 a 7 8 a 20 8 a 20 12 a 18
Carne	165°F - 74°C	6 a 18	Pescado	145°F - 63°C	8 a 12
Tubérculos Zanahorias Papas	165°F - 74°C	6 a 10 10 a 15	Rollitos/masticables de fruta	165°F - 74°C	8 a 18
			Frutos secos y semillas	150°F - 66°C	8 a 20

Fermentado de pan

El fermentado de pan crea las mejores condiciones para que la levadura se multiplique y la masa aumente de tamaño.

1. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Fermentado de pan**.
2. Oprima la tecla **Fermentado de pan**: Muestra **Fermentado de pan 100 °F (38 °C)**.
3. Oprima la tecla **INICIAR**. Se ofrece la opción de Tiempo de cocción. Si se programa el Tiempo de cocción, oprima **INICIAR**.
4. Cuando el Tiempo de cocción finaliza, la función Fermentado de pan se apaga automáticamente.



NOTA

Para prevenir un fermentado excesivo, vigile la cocción con frecuencia.

Asado por convección

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

ADVERTENCIA

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

CAUTION

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.

Para usar el asado por convección a una temperatura de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Asado por convección**.
2. Oprima la tecla **Asado por convección**.
3. **Ajuste** la temperatura deseada o use la temperatura predeterminada de **350 °F (177 °C)**.
4. Oprima la tecla **INICIAR**.
5. Opción para ajustar el **Tiempo de cocción**.
6. Oprima la tecla **INICIAR**. No es necesario precalentar el horno.
7. Cuando la cocción se completa o para anular el asado por convección oprima **ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO)**.

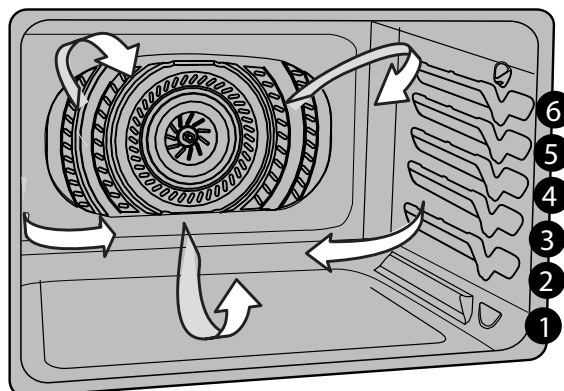


Figure 20: Asado por convección en las parrillas inferiores

Consejos para asar a la parrilla por convección:

- No es necesario precalentar el horno para el asado por convección para la mayoría de las carnes y carne de ave.
- Acomode las parrillas de modo que la carne y la carne de ave queden en las posición 2. Los cortes grandes de carne deben colocarse en la posición más baja.
- Como el asado por convección cocina más rápido, puede reducir los tiempos de cocción en un 25 % del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). Luego, de ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente.
- Cuando cocine carnes, utilice la asadera y el inserto. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa.

Table 10: daciones de Asado por convección

Carne		Peso	Temp. del horno	Temp. interna	Minutos por libra
Carne de res	Asado de costilla*	4 a 6 lb (1.8 a 2.7 kg)	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25 a 30
	Asado de filete de res*	4 a 6 lb (1.8 a 2.7 kg)	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25 a 30
	Asado de solomillo	2 a 3 lb (0.9 a 1.4 kg)	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15 a 25
Carne de ave	Pavo entero**	12 a 16 lb (5.4 a 7.3 Kg)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8 a 10
	Pavo entero**	16 a 20 lb (7.3 a 9 Kg)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10 a 15
	Pavo entero**	20 a 24 lb (9 a 10.9 kg)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12 a 16
	Pollo	3 a 4 lb (1.4 a 1.8 kg)	350°F-375°F (177°C- 191°C)*	180°F (82°C)	12 a 16
Pork	Asado de jamón, fresco	4 a 6 lb (1.8 a 2.7 kg)	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	30 a 40
	Asado de paleta	4 a 6 lb (1.8 a 2.7 kg)	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	20 a 30
	Lomo	3 a 4 lb (1.4 a 1.8 kg)	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	20 a 25
	ón precocido	5 a 7 lb (2.3 a 3.2 kg)	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	30 a 40

* El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que "la carne semicruda es popular, pero debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F/60 °C significa que algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) 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)** El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio, para evitar que la piel se dore demasiado o se seque.

Ajuste para asado a la parrilla

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

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

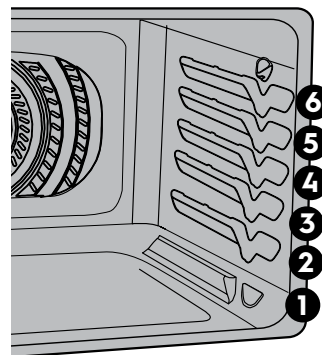
Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar de 550 °F (288 °C):

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Seleccione **Modo del horno** y deslícese hasta **Asar a la parrilla**.
3. Aparece **550°** predeterminado.
4. Si se necesita una temperatura de asar a la parrilla más baja, use el teclado para seleccionar entre 400 °F (204 °C) y 550 °F (288 °C).



5. Oprima la tecla **START** (encendido). Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada.
6. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado hasta que lo desee.
7. Cuando termine de asar, oprima **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO).



Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

Table 11: Recomendaciones de Asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo de cocción en minutos		Temperatura interna	Nivel de cocción
			1.º lado	2.º lado		
Filete de res de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	4:00	4:00	140°F (60°C)	Semicrudo**
Filete de res de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	6:00	4:00	145°F (63°C)	Término medio
Filete de res de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	7:00	5:00	160°F (71°C)	Término medio
Filete de res de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4 pulg. (1,9 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pollo, con hueso	5	450°F (232°C)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pollo deshuesado	5	450°F (232°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pescado	5	550°F (288°C)	como se indica		170°F (77°C)	Bien cocido
Camarones	5	550°F (288°C)	como se indica		170°F (77°C)	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Término medio
Hamburguesas de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Bien cocido

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.

Parrillas múltiples

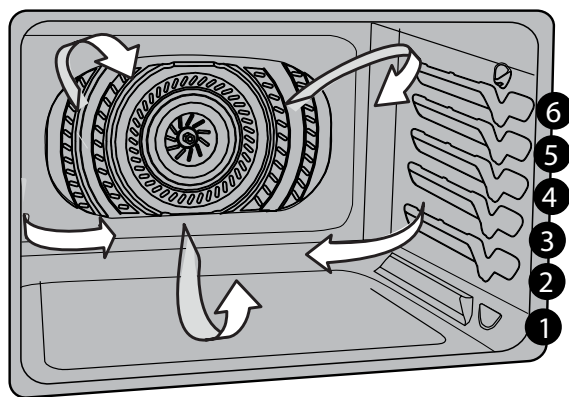
La opción Parrillas múltiples es para hornear hasta en dos parrillas mientras se siguen el tiempo y la temperatura recomendados. El horno hará ajustes para obtener los mejores resultados.

IMPORTANTE: asegúrese de usar las posiciones de las parrillas sugeridas antes de configurar el horno.

Para usar Parrillas múltiples:

- Siga la receta en lo que respecta al tiempo y la temperatura y el horno hará los ajustes necesarios para tener un mejor rendimiento.
- Precaliente completamente el horno para obtener mejores resultados.
- Los panecillos y las pizzas deben colocarse al frente de la parrilla.
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.
- Use la parrilla plana en la posición 1 y la parrilla deslizante en la posición 4.

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías.
2. Seleccione **Modo del horno** y deslícese hasta **Parrillas múltiples**.
3. Oprima la tecla **Parrillas múltiples**.
4. Aparece **350°** predeterminado. Si lo desea, configure otra temperatura.
5. Oprima la tecla **INICIAR**.
6. De ser necesario, ajuste el **Tiempo de cocción**.
7. Oprima la tecla **START** (encendido).
8. Cuando el tiempo de cocción finaliza, el horno se apaga automáticamente.
9. La cocción ha finalizado y Apagado aparecerá en la pantalla.
10. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.



Mantener caliente

La función Mantener caliente solo debe ser utilizada con alimentos que ya se encuentren calientes. La función Mantener caliente mantendrá los alimentos cocidos calientes y listos para servir después de que la cocción haya terminado.

La función Mantener caliente mantendrá el horno a una temperatura de 140 °F a 200 °F (60 °C a 93 °C).

Para programar la función Mantener caliente:

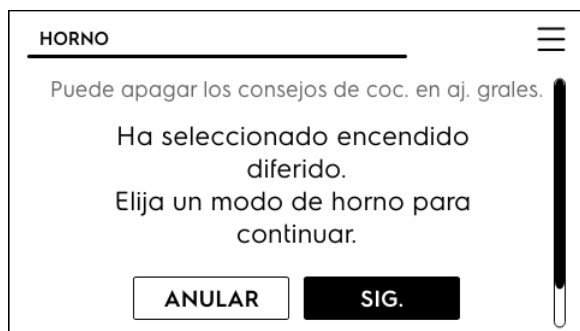
1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Mantener caliente**:
3. Oprima la tecla **Mantener caliente**.
4. Ajuste la temperatura deseada.
5. Oprima la tecla **INICIAR**.
6. La función **Mantener caliente** se apagará cuando el tiempo finalice o cuando se anule.



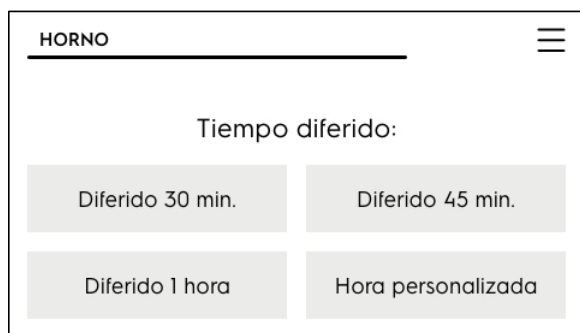
Ajuste del encendido diferido

El Encendido diferido permite programar una hora de inicio diferida solo para las funciones Horneado, Horneado por convección, Sin precalentamiento, Asado por convección, Limpieza a vapor y Auto-limpieza. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta. El tiempo diferido máximo para un Encendido diferido es una hora (12 horas para autolimpieza o limpieza a vapor).

1. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) y toque **Modos del horno**.



2. Deslícese hasta **Encendido diferido** y oprímalo.
3. Siga la información que aparece en la pantalla para ajustar el tiempo diferido, la temperatura y el tiempo de cocción.
4. Se permite un tiempo de Encendido diferido de una hora o menos.



Cuando se alcanza el tiempo de Encendido diferido, el horno se encenderá y comenzará a cocinar. La pantalla mostrará la temperatura del horno.

Cuando el Tiempo de cocción finalice, aparecerá **Cocción finalizada** y **Apagado** y **ACEPTAR** en la ventana de la pantalla, y el horno se apagará automáticamente.

El control del horno emitirá tres tonos sonoros a modo de recordatorio hasta que oprima **ACEPTAR**.



ADVERTENCIA

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

Autolimpieza

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que evapora la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo. Esta función puede programarse para tiempos de limpieza de entre 2 y 4 horas.

Importante: antes de iniciar la autolimpieza, asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de

PRECAUCIÓN

- No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.
- No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes al interior del horno y destruirá la distribución del calor; además, se derretirá en el interior del horno.
- No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán.
- Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluidos los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No rocíe agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta y al

área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- No limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

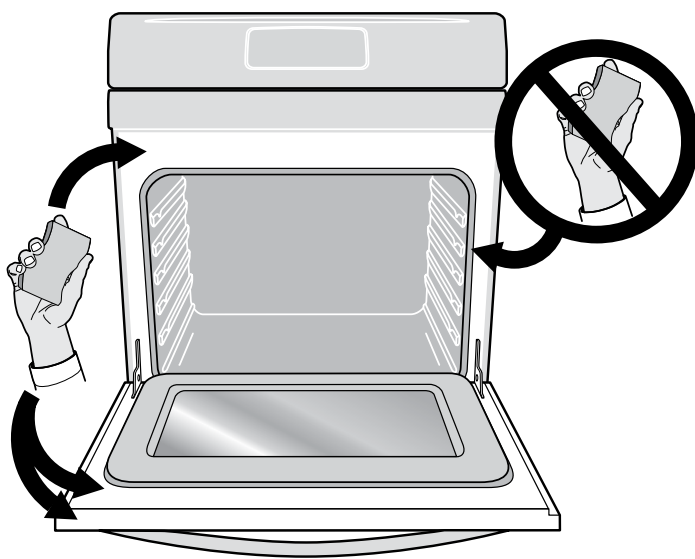


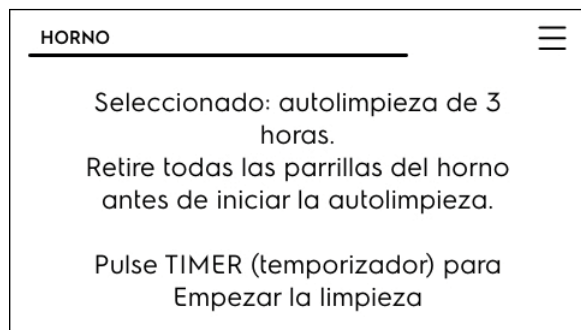
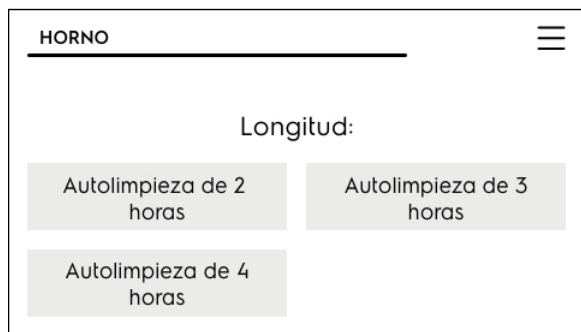
Figure 21: Limpie alrededor de la junta de la puerta del horno.

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales.

- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora de bloqueo del horno esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.

Para configurar un ciclo de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Autolimpieza**.
3. Oprima la tecla **Autolimpieza** y seleccione un tiempo de limpieza de 2 horas, 3 horas o 4 horas.
4. Oprima la tecla **TEMPORIZADOR** para iniciar el ciclo de autolimpieza.



Cuando el horno está configurado para realizar un ciclo de autolimpieza, el motor de bloqueo de la puerta comenzará por bloquear la puerta del horno. No abra la puerta del horno mientras el motor de bloqueo esté en funcionamiento o cuando aparezcan indicadores de bloqueo o indicadores visuales. La puerta del horno quedará completamente bloqueada en aproximadamente 15 segundos. Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, aparecerá LIMPIEZA en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza.

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando la autolimpieza esté activada. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado el ciclo de autolimpieza, ya que el horno aún puede estar muy caliente.

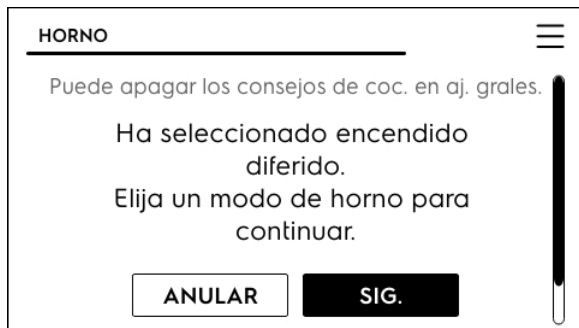
Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

1. El mensaje **LIMPIEZA** desaparecerá de la pantalla y aparecerá "Caliente". La puerta del horno permanecerá bloqueada mientras el horno se enfría.
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), **Caliente** desaparecerá de la pantalla y podrá abrirse la puerta.
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

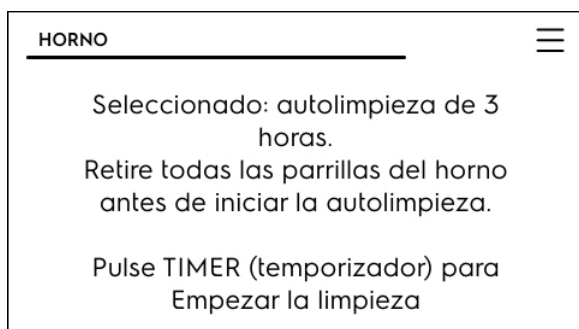
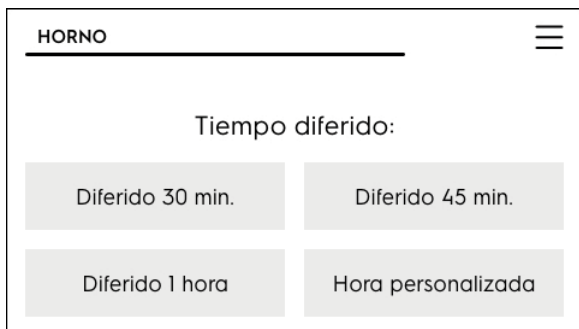
Ajuste de un ciclo de autolimpieza diferido

Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas.

1. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) y toque **Modos del horno**.
2. Deslícese y oprima **Encendido diferido**.



3. Oprima la tecla **SIG.** y deslícese por Modos del horno hasta **Autolimpieza**. Siga la información que aparece en la pantalla para configurar el tiempo diferido y el tiempo de autolimpieza.



Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

- Oprima la tecla **OFF** (APAGADO).
- Si la autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el suficiente tiempo para que el horno se enfríe.
- Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Notas importantes

- Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza.
- En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción de la autolimpieza, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 horas.

Limpieza a vapor

La función Limpieza a vapor proporciona un método libre de productos químicos y que permite ahorrar tiempo para ayudar en la limpieza de rutina de suciedades leves. Para suciedades más intensas, use la función de autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

No agregue lejía, amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo al agua que se utiliza para la limpieza a vapor.

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

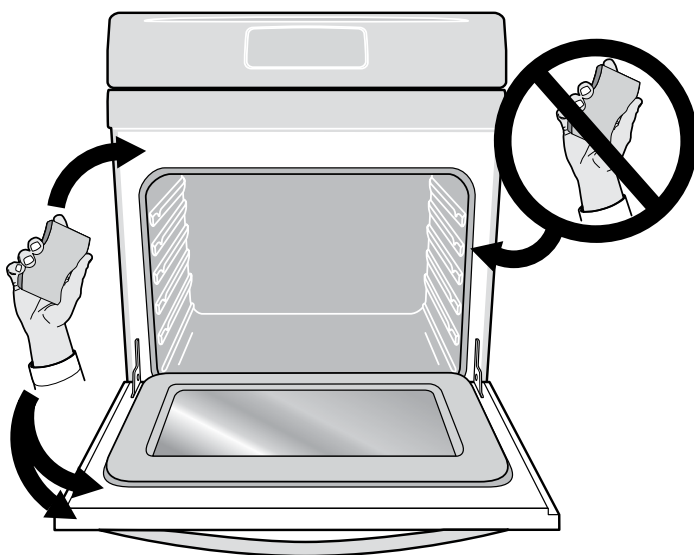
Asegúrese de que el horno esté nivelado y frío antes de comenzar con la autolimpieza. Si la temperatura del horno es superior a la temperatura ambiente, se escuchará un pitido triple y la función no comenzará. La limpieza a vapor produce mejores resultados cuando se inicia con un horno frío.

Para configurar un ciclo de Limpieza a vapor:

1. Retire todas las parrillas y accesorios del horno.
2. Raspe o limpie la basura y la grasa suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 1 taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta del horno.

**Figure 22: Agregue 1 taza de agua.**

4. Oprima la tecla **Modos del horno**, deslícese hasta allí y pulse **Limpieza a vapor**.
5. Oprima la tecla **INICIAR**.
6. El tiempo en el que el ciclo de limpieza a vapor finalizará se muestra en la pantalla. No abra la puerta del horno durante este proceso. Si la puerta está abierta durante la limpieza a vapor, aparecerá (d-O) en la pantalla.
7. Cuando el ciclo de limpieza a vapor finalice, sonará una alerta y aparecerá el mensaje "Apagado" en la pantalla. Oprima la tecla "Off" (apagar) para volver al reloj.
8. Tenga cuidado al abrir la puerta cuando haya terminado la limpieza a vapor. Manténgase al costado del horno y alejado de la salida de vapor.
9. Limpie la cavidad del horno y la parte inferior. No limpie la junta de la puerta del horno. Evite inclinarse o apoyarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras se limpia la cavidad.

**Figure 23: Limpie alrededor de la junta de la puerta del horno.****Notes:**

- Si se abre la puerta durante el ciclo de limpieza a vapor, el agua no alcanzará la temperatura necesaria para limpiar.
- Para obtener los mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de la finalización del ciclo. La Limpieza a vapor funciona mejor en la suciedad de la parte inferior del horno.
- Se puede usar una esponja de fregar no abrasiva, una esponja de acero inoxidable, un raspador de plástico o paño de limpieza tipo borrador (sin limpiador) para las suciedades difíciles. Humedezca los paños con agua antes de usarlos.
- Coloque una toalla de papel o un paño al frente del horno para capturar agua que pueda derramarse durante el enjuague.
- No deje agua residual en el horno.
- Puede aparecer condensación o vapor de agua cerca del respiradero del horno y el vidrio de la puerta del horno. Esto es normal. La junta del horno puede estar húmeda; no la seque.
- Las fuentes de suministro de agua locales con frecuencia contienen minerales (agua dura). Si se produce un depósito de agua dura, moje la cavidad con una solución 50/50 de agua y vinagre o una solución 50/50 de jugo de limón y agua.
- La Limpieza a vapor no se puede programar con un horario de encendido diferido.
- Si los resultados de la limpieza a vapor no son satisfactorios, realice una autolimpieza. Consulte "Autolimpieza" en la página 82.

Cocción con sensor de alimentos

Use la función de sonda para carne para obtener los mejores resultados cuando cocine alimentos tales como asados, jamones o carne de ave.

El sensor de alimentos funciona con los siguientes modos del horno: Horneado, Horneado por convección, Freidora con aire caliente, Asado por convección y Pavo.

La función de sonda, cuando se configura correctamente, señalará una alerta cuando la temperatura interna de los alimentos alcance la temperatura programada establecida deseada. Los ajustes del sensor con respecto al comportamiento del horno deben realizarse primero en el menú del horno.

Cuando esté activa, la sonda mostrará la temperatura interna de los alimentos, la cual puede verse en la pantalla durante el proceso de cocción. Esto elimina cualquier conjetura o la necesidad de abrir la puerta del horno para consultar el termómetro.

Para carnes tales como carne de ave o asados, usar una sonda para controlar la temperatura interna es el método más seguro para garantizar que los alimentos queden bien cocidos.

Para configurar el sensor de alimentos: oprima la tecla **Modos del horno**, deslícese hasta **Sensor de alimentos** y siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Conecte el sensor de alimentos antes de seleccionar el modo del horno.

ACEPTAR

⚠ PRECAUCIÓN

No use utensilios de cocina para tirar del cable o la manija de la sonda. Siempre inserte y quite la sonda con las manijas proporcionadas, tal como se muestra, y siempre use un tomaavillos para proteger las manos de posibles quemaduras.

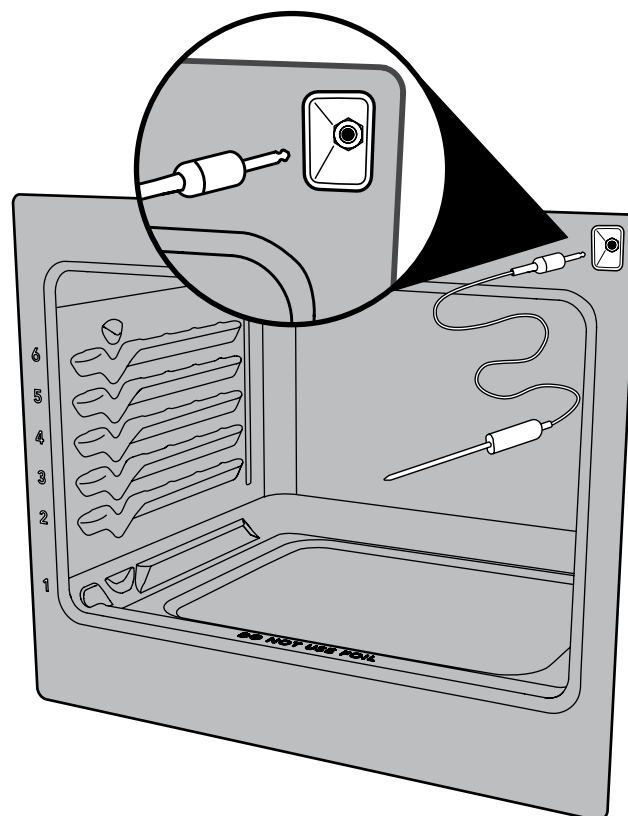
Colocación correcta de la sonda en los alimentos.

Inserte la sonda de manera tal que la punta de esta quede dentro del centro de la parte más gruesa de la carne o el alimento. Para obtener los mejores resultados, no permita que el sensor de temperatura de la sonda entre en contacto en el hueso, la grasa, el cartílago o la asadera.

- Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más bajos.



- Para pastel de carne (rosbif) o guisos, inserte la sonda en el centro del alimento.
- Cuando cocine pescado, inserte la sonda para carne justo por encima de la aleta.
- Para carne de ave o pavo enteros, inserte completamente el sensor de la sonda en la porción más gruesa de la pechuga.



Cómo utilizar el Sensor de alimentos para Pavo

1. Seleccione **Modos del horno** y deslícese hasta **Sensor de alimentos**.
2. La pantalla le recordará que debe insertar el sensor en el pavo y colocar en el horno en la posición 1 de la parrilla.
3. La pantalla le recuerda que conecte el sensor de alimentos al receptáculo antes de ajustar el modo del horno:
4. Oprima la tecla **SIG**.
5. Oprima la tecla **Pavo** en Modos del horno.
6. Ajuste la temperatura objetivo de los alimentos después de oprimir **SIG**.
7. Ajuste la temperatura del horno y oprima **INICIAR**.
8. Cuando se alcance la temperatura objetivo del pavo (temperatura interna), el horno se apagará si está configurado para cocinar hasta detenerse en los ajustes de Menú del horno.

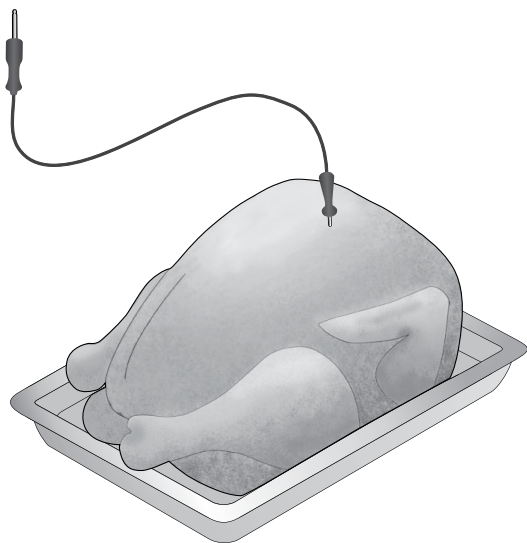


Table 12: Temperaturas internas mínimas de cocción recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA)

Tipo de alimento	Temp. interna
Carne picada/molida y mezclas de diferentes carnes	
Carne de res, cerdo, ternera, cordero	160°F (71°C)
Pavo, pollo	165°F (74°C)
Res fresca, ternera, cordero	
Semicruda +	145°F (63°C)
Término medio	160°F (71°C)
Bien cocido	
Pollo y pavo, entero	165°F (74°C)
Pechugas de ave, asados	165°F (74°C)
Muslos de ave, alitas	165°F (74°C)
Relleno (cocinado solo o en el interior del ave)	165°F (74°C)
Jamón fresco (crudo)	160°F (71°C)
Jamón precocido (para recalentar)	140°F (60°C)
Platos preparados con huevos	160°F (71°C)
Sobras de comida y guisos	165°F (74°C)

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que "la carne semicruda es popular, pero debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F/60 °C significa que algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Visite el sitio web del Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) en www.fsis.usda.gov.

NOTA

Durante la cocción, la temperatura interna de la comida se mostrará en el centro de la pantalla. La temperatura del horno se mostrará en la parte inferior de la pantalla al lado de la tecla Anular. Para garantizar precisión, no retire la sonda de los alimentos o del receptáculo hasta que alcance la temperatura interna deseada.

Si saca la sonda solamente del receptáculo, la función de la sonda se cancelará y el horno se apagará. Si saca la sonda solamente del alimento, la función de la sonda seguirá activa y eventualmente puede generar un mensaje de sonda demasiado caliente.

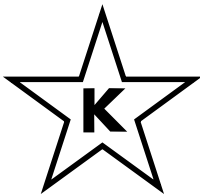
Para cambiar la temperatura objetivo (interna de los alimentos) o la temperatura configurada del horno, oprima la que desea cambiar y use las teclas + o - para ajustar la temperatura.

IMPORTANTE

No guarde la sonda dentro del horno. Use solamente la sonda original proporcionada. Conectar otra sonda o dispositivo podría causar daño al control del horno, los componentes electrónicos y el receptáculo.

Antes de iniciar la autolimpieza, controle dos veces que se haya quitado la sonda del interior del horno. Descongele los alimentos congelados completamente antes de insertar la sonda.

Programación del Modo sabático y otras fiestas judías (algunos modelos)



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

Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para los usuarios que celebren el Shabat u otras fiestas judías. Este modo desactiva todas las señales sonoras o los cambios de la pantalla del control del horno. La función Hornear es la única función de cocción disponible en el modo sabático. La mayoría de los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Para iniciar el Modo sabático, primero seleccione Sabático del menú de configuración. A continuación, seleccione Diferido (si lo desea), temperatura de horneado y tiempo de cocción (si lo desea) y configure. La cocción comenzará después del tiempo diferido especificado.

Si se configuró el tiempo de cocción, una vez que haya transcurrido el tiempo, la cocción finalizará y la pantalla mostrará el mensaje Reposo para indicar que el tiempo de cocción ha finalizado.

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

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

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura del horno que se realice cuando el Modo sabático esté activado se realice oprimiendo la tecla + o -.

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

ADVERTENCIA

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

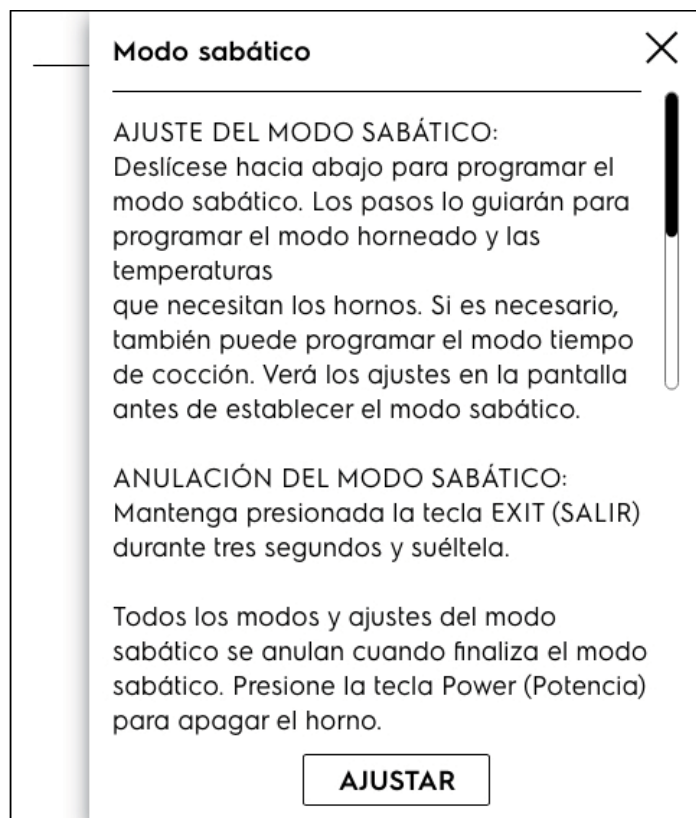
Importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea Hornear mientras el modo sabático esté activo. Cuando la función Modo sabático está activa, solamente funcionarán las teclas + y - y APAGADO. NINGUNA DE LAS DEMÁS TECLAS se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que este haya comenzado a hornear. Use las teclas + y - para subir o bajar la temperatura del horno. Cada vez que oprima la tecla de flechas la temperatura subirá o bajará en 5 °F (1 °C).
- Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- El horno se apagará automáticamente después del tiempo de horneado y, por lo tanto, solo podrá ser usado una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.

AJUSTE DEL MODO SABÁTICO:

Modo sabático se configura mediante las **Opciones de menú**.

1. Oprima las barras **Opciones de menú**.
2. Deslícese hasta **Modo sabático**.
3. Oprima la tecla **Modo sabático** y siga todas las instrucciones que aparecen en la pantalla. on screen.



Para salir del Modo sabático, oprima y mantenga oprimido **SALIR** durante tres segundos.

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.

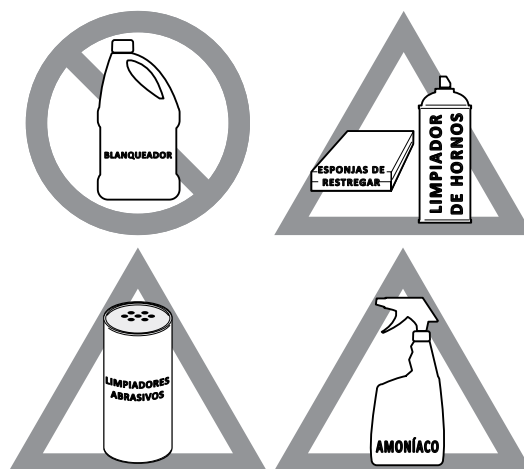


Figure 24: Use los agentes de limpieza con precaución

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.
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.
Pantalla táctil	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 sobre el área de la pantalla. No use grandes cantidades de agua en la pantalla; el exceso de agua podría causar daños al electrodoméstico. No utilice otros agentes de limpieza líquidos o abrasivos, esponjas ásperas o toallas de papel porque podrían dañar el acabado.
Panel de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control; el exceso de agua en el área de control podría causar daños al electrodoméstico. No utilice otros agentes de limpieza líquidos o abrasivos, esponjas ásperas o toallas de papel porque dañarán el acabado.
Perillas de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Para sacar las perillas de control: gírelas hasta la posición "OFF" (apagado), sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee las marcas de la posición "OFF" e inserte las perillas en su lugar.
Acero inoxidable	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use ningún agente de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco.
Acero inoxidable recubierto	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.
Interior del horno con autolimpieza	Antes de ajustar un ciclo de autolimpieza, limpie la suciedad pegada en el marco del horno, en las áreas fuera de la junta de la puerta del horno y en el área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. "Autolimpieza" en la página 82.
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.

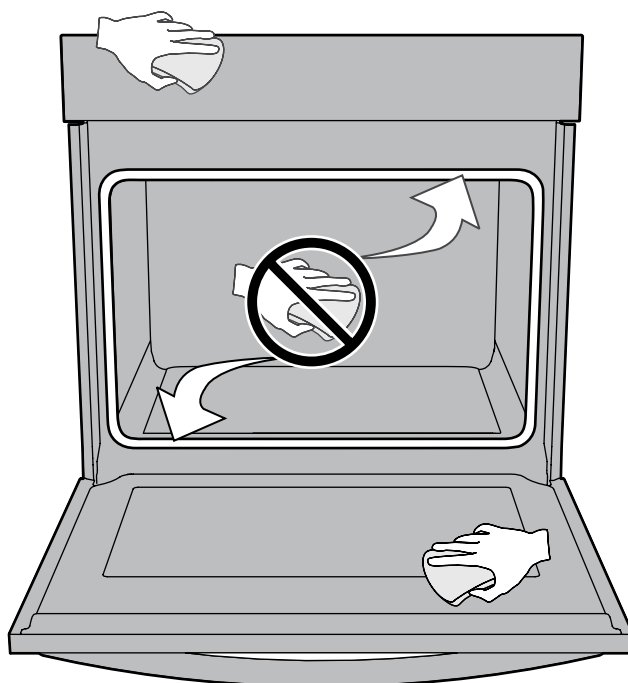


Figure 25: No limpie la junta de la puerta del horno

Limpieza general

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

Siga estas precauciones de limpieza:

- Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice guantes de goma cuando limpie el electrodoméstico a mano.

Quite las manchas con agua caliente jabonosa. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente del electrodoméstico reducirá el esfuerzo requerido para limpiarlo más a fondo en lo sucesivo.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Quite todas las parrillas y los accesorios del horno antes de limpiarlo.

Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Para limpiar el horno de porcelana esmaltada

El interior del horno tiene un acabado de acero revestido con porcelana esmaltada, por lo cual es seguro utilizar productos de limpieza de hornos.

Para quitar manchas difíciles:

1. Deje un recipiente con amoníaco dentro del horno durante la noche o durante varias horas, con la puerta del horno cerrada. Limpie las manchas de suciedad suavizadas con agua caliente jabonosa. Enjuague bien con agua y un paño limpio.
2. Si las manchas no se quitan, use una esponja de restregar no abrasiva o un limpiador no abrasivo. En caso necesario, use un limpiador de hornos y siga las instrucciones de este producto. No mezcle amoníaco con otros limpiadores.
3. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Limpie con agua caliente jabonosa. Enjuague bien con agua limpia y un paño.

Papel de aluminio, utensilios de aluminio y forros para el horno

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 absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

- Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. El elevado calor del horno puede derretir estos materiales en la cavidad del horno y arruinarlo. Estos tipos de materiales también pueden reducir la eficacia de la circulación de aire en el horno y producir malos resultados de cocción. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- 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.
- Parrillas del horno: no utilice papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno. El uso de un forro en el horno reduce el flujo de aire y de calor necesarios para obtener los mejores resultados de cocción en cualquier horno.

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.

La luz interior del horno está ubicada en la pared trasera del interior del horno y está cubierta con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Retire el protector de la luz interior del horno; para ello, gire un cuarto de vuelta hacia la izquierda.
3. Reemplace la bombilla con una bombilla de halógeno para electrodomésticos tipo T-4 de 25 W.

NOTA

Use un guante de algodón o una toalla de papel para instalar una bombilla nueva. No toque la bombilla nueva con los dedos cuando la reemplace. Esto reducirá la vida útil de la bombilla nueva.

4. Gire a la derecha para volver a colocar el protector de vidrio de la luz interior.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

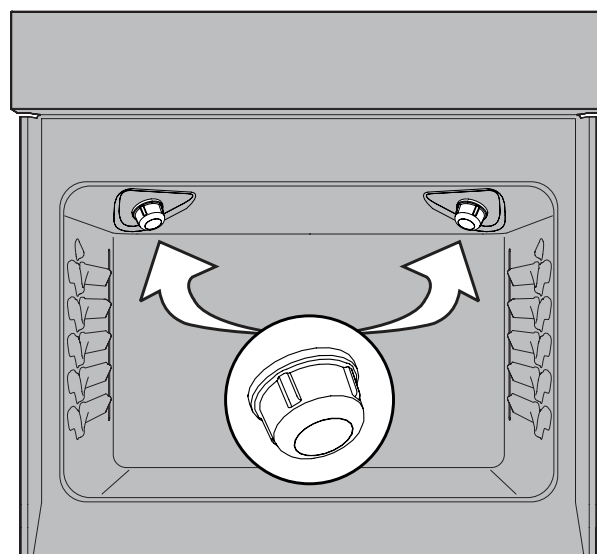


Figure 26: Luz de halógeno de la pared del horno

Cuidado de las parrillas deslizantes

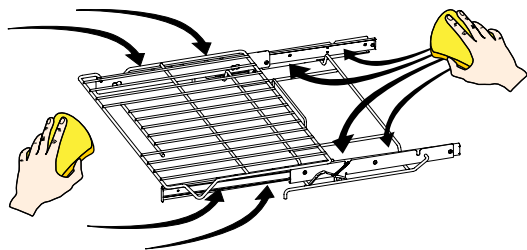
Precaución: manipule las parrillas del horno cuando estén frías. Después de cocinar o después del ciclo de limpieza de refrescamiento, es posible que las parrillas estén muy calientes y pueden causar quemaduras.

Notas importantes:

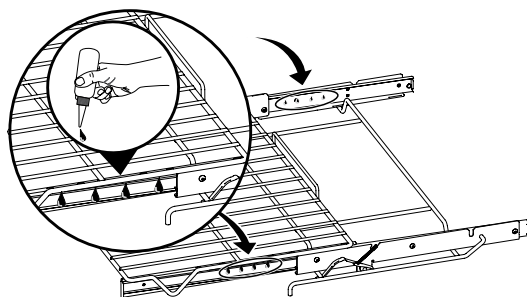
- Retire todas las parrillas, incluidas las parrillas laterales, antes de iniciar un ciclo de limpieza.
- No use aceite de cocina, rocío antiadherente u otros productos de lubricación a base de aceite en los rieles de extensión de las parrillas deslizantes. Use solamente lubricación con grafito en esta área. Para solicitar la lubricación con grafito, comuníquese con su instalador, técnico o distribuidor.
- Es importante que las piezas de la parrilla que estén en contacto con los laterales del horno siempre tengan un recubrimiento ligero de aceite vegetal. Aplique una delgada capa de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de limpieza de refrescamiento o cuando sea difícil volver a colocarla en el horno.

Para lubricar la parrilla deslizante:

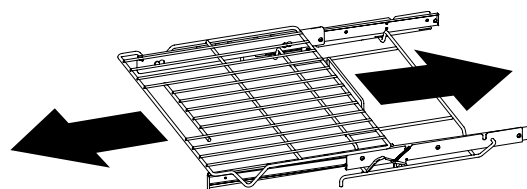
1. Retire la parrilla del horno y colóquela sobre una superficie grande y plana cubierta de papel de diario o de un trapo que no le sirva. Extienda completamente la parrilla.
2. Limpie la basura y las migajas de la parrilla deslizante con un paño o una esponja.



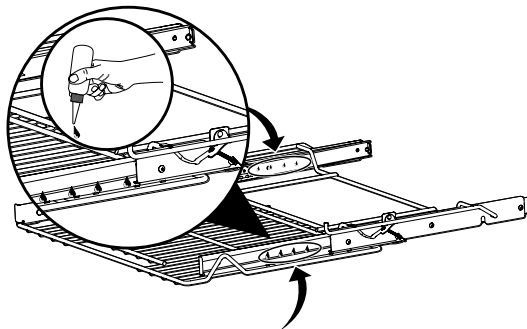
3. Agite muy bien la lubricación de grafito antes de aplicarla. Aplique a las guías de carga y el pasador de rotación. Repita a ambos costados de la parrilla deslizante.



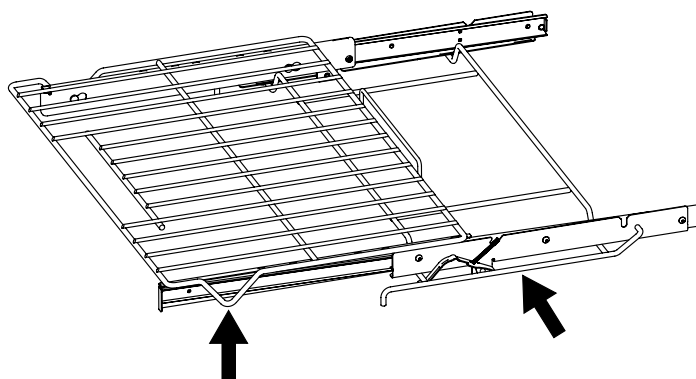
4. Tire y empuje la parrilla deslizante varias veces por los rieles para distribuir la lubricación.



5. Invierta la parrilla deslizante y aplique lubricación de grafito en el interior de las guías de carga.



6. Tire y empuje la parrilla deslizante varias veces por los rieles para distribuir la lubricación.
7. Aplique una capa delgada de aceite de cocina en la parte inferior de la "V" y los canales deslizantes. Mantener los laterales del marco lubricados permite que toda la parrilla se deslice con facilidad cuando la cambia de posición.
8. Vuelva a colocar la parrilla con el lateral derecho hacia arriba.



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.

➡ IMPORTANTE

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta: para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior hacia abajo.

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

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno dejándola horizontal con el piso (Figure 27).
2. Levante el bloqueo que está ubicado en cada soporte de la bisagra hacia la parte delantera del horno hasta que el bloqueo se detenga. Es posible que deba aplicar algo de presión hacia arriba en el bloqueo para tirarlo (Figure 28).
3. Sujete la puerta por los lados y cierre la puerta hasta que el marco de la puerta haga contacto con las bisagras desbloqueadas (Figure 29: Desbloqueo de la bisagra de la puerta).
4. Tire la parte inferior de la puerta hacia usted mientras hace girar la parte superior de la puerta hacia el electrodoméstico para desenganchar completamente las palancas de la bisagra (Figure 30).

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 (Figure 30).
2. Sostenga la puerta del horno en el mismo ángulo que la posición de remoción (Figure 29). Coloque con cuidado las palancas de las bisagras en el marco del horno hasta que sienta que estas están asentadas sobre las muestras de las bisagras. Los brazos de las bisagras deben estar completamente apoyados en las muescas de las bisagras antes de poder abrir la puerta del horno por completo.

3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (Figure 27).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (Figure 28).
5. Cierre la puerta del horno.

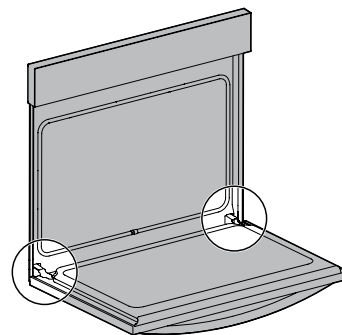


Figure 27: Ubicación de las bisagras de la puerta

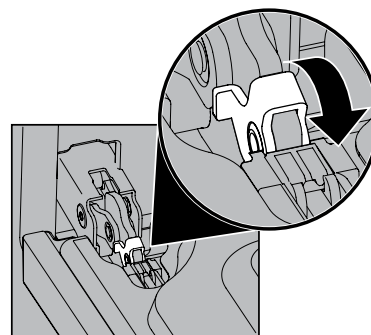


Figure 28: Bisagra de la puerta bloqueada

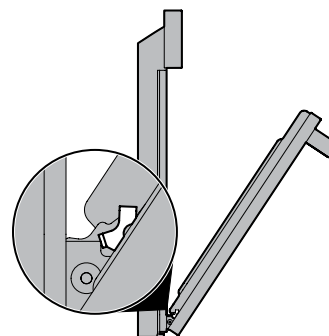


Figure 29: Desbloqueo de la bisagra de la puerta

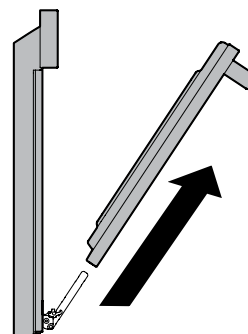


Figure 30: Posición de remoción de la puerta

Horneado

Para obtener mejores resultados de horneado, precaliente 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. 	Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que se precalentara el horno.	Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandejas que dejen al menos 2 pulg. (5.1 cm) de espacio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	Las tortas se introdujeron en el horno antes de que este se precalentara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Programe la temperatura del horno en 25 °F (13 °C) menos 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. Utensilio de vidrio: conductor lento del calor.	Programe la temperatura del horno en 25 °F (13 °C) menos de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja de manera que queden 2 pulg. (5,1 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja. Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción o use utensilios 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 izquierda del horno está encendida mientras está horneando.	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. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja de manera que queden 2 pulg. (5,1 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja. No use bandejas abolladas o deformadas. No deje la luz del horno encendida mientras esté horneando.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	OEl horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	Ajuste el horno en 25 °F (13 °C) más que la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

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

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

Problemas 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. Consulte "Calibración de la temperatura del horno" en la página 65 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
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 78.
Sale demasiado humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga la "Ajuste para asado a la parrilla" en la página 78. 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 ventilador de convección no gira.	La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si se abre la puerta del horno mientras la función de convección está activa. Cierre la puerta del horno.

Problemas de autolimpieza	
Problema	Causa/Solución
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Consulte "Autolimpieza" en la página 82.
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza. Retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	Se interrumpió la autolimpieza. Revise las instrucciones en "Autolimpieza" en la página 82. Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie los derrames excesivos antes de iniciar la autolimpieza. No se limpió toda la suciedad pegada en el marco del horno, en el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y en el área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.

Otros problemas	
Problema	Causa/Solución
El electrodoméstico está desnivelado.	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.
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 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 93.

¿Cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

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

¿Quién prestará el servicio?

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

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

¿Qué no está cubierto en virtud de esta garantía?

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

¿Cómo se aplica la legislación del país?

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

Zona de validez

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

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

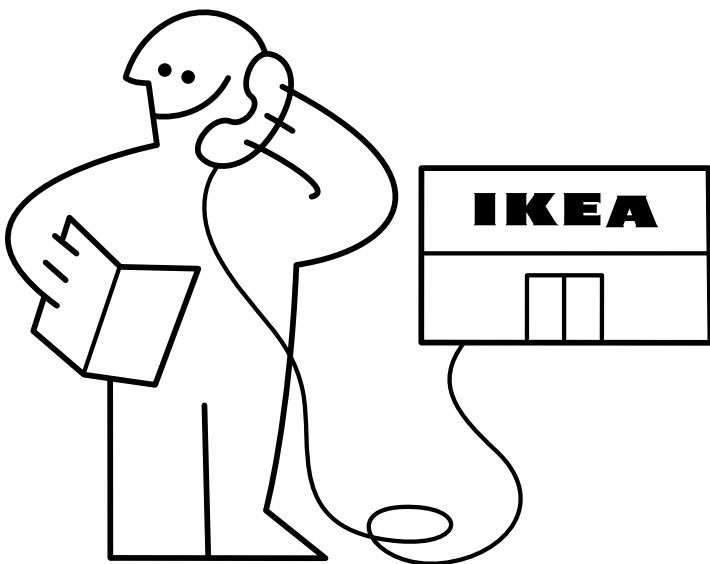
- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo en virtud de la garantía;
- las Instrucciones de montaje y la Información de seguridad del manual del usuario.

El equipo especializado de POSVENTA para los electrodomésticos IKEA

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

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

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



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

¿Cómo contactarnos cuando necesite nuestros servicios?

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

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

¡CONSERVE EL RECIBO DE COMPRA!

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

¿Necesita más ayuda?

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

Importantes Mesures De Sécurité	101
Recommandations Pour La Cuisson	108
Avant L'utilisation Du Four	112
Réglage Des Commandes Du Four.	119

Entretien Et Nettoyage.	141
Avant De Faire Appel Au Service Après-Vente	147
Garantie Limitée D'ikea	150

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives. Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité continues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot **AVERTISSEMENT** ou **ATTENTION** selon le type de risque.

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

DÉFINITIONS

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

! AVERTISSEMENT

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

! ATTENTION

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

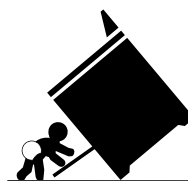
➡ IMPORTANTE

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

i REMARQUE

Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

! AVERTISSEMENT

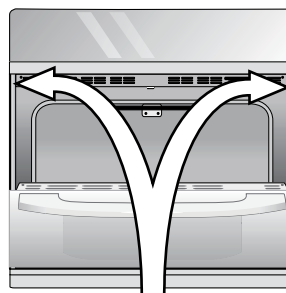


Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Installez le dispositif anti-renversement sur la

cuisinière et/ou la structure selon les instructions d'installation.

- Assurez-vous d'enclencher de nouveau le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Trous de montage du dispositif anti-renversement

Pour une installation adéquate du dispositif anti-renversement, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre cuisinière.

Effectuez une vérification visuelle de la présence des vis du dispositif anti-renversement pour vous assurer qu'il a été installé correctement.

Vérifiez l'installation du dispositif en ouvrant la porte du four et en appliquant sur cette dernière une légère pression vers le bas. La cuisinière ne devrait pas basculer vers l'avant.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANTE

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

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

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

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

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

** AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

** ATTENTION**

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

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

** ATTENTION**

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES FOURS AUTONETTOYANTS

ATTENTION

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

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

N'utilisez pas de revêtement protecteur pour tapisser le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four commercial à moins qu'il ne soit certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE

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

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

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

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

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

**AVERTISSEMENT**

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

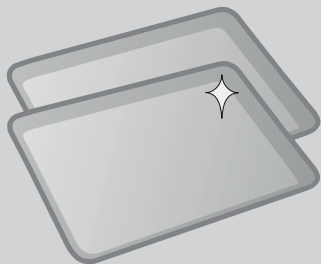
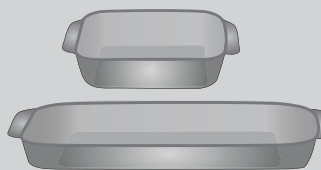
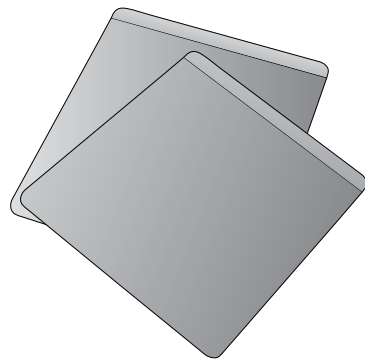
Caractéristiques spéciales

Utilisez les caractéristiques spéciales de votre four IKEA pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et de rôtissage.

Objectif	Fonction
- Des ailes de poulet dorées et croustillantes - Des croustilles de légumes croquantes - Un poulet parmesan juteux - Des crevettes tempura parfaitement croustillantes, des samoussas et plus	Friture à air chaud La convection à air chaud produit des aliments frits croustillants et dorés sans éclaboussures. Pour un chauffage uniforme de tous les côtés et une grande capacité, utilisez le plateau de friture à air chaud (accessoire).
Des pains aérés et une pâte à pizza bien répartie	Fermentation du pain La Fermentation du pain maintient votre four à la meilleure température et humidité pour que la levure fasse lever votre pâte.
Préparez des plats cuisinés sans délai	Sans préchauffage Préparez vos délices culinaires plus rapidement
- Des collations de fruits saines et savoureuses - Des charquis de viande maigre - Des herbes séchées	Déshydratation La fonction de déshydratation maintient un faible niveau d'humidité et une basse température dans le four pour sécher les aliments sans les cuire.
Même vos recettes les plus difficiles se révèlent délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation d'air contrôlées avec précision de la Convection avancée	Cuisson à convection Même vos recettes les plus difficiles se révèlent délicieuses grâce à la chaleur et à la circulation d'air contrôlées avec précision de la Convection avancée
Plus besoin de deviner comment obtenir la température parfaite	Sonde de température Faites cuire vos protéines à la température interne exacte que vous désirez, évitant ainsi une cuisson insuffisante ou excessive
Empêchez l'accumulation d'aliments brûlés et renversés dans le fond du four	Nettoyage à la vapeur d'une heure Gardez votre four à son meilleur, sans produits chimiques ni odeurs, grâce au cycle de nettoyage à la vapeur d'une heure

Ustensile de cuisson

Le matériel des ustensiles de cuisson affecte la façon dont il transfère la chaleur uniformément et rapidement de la casserole aux aliments.

Matériel	Attributs	Recommandation
Ustensile de cuisson en métal brillant 	Les ustensiles de cuisson brillants, en aluminium et non revêtus offrent le chauffage le plus uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie.	Les températures et durées de cuisson recommandées sont basées sur des ustensiles de cuisson en métal brillant.
Ustensiles de cuisson en métal foncé 	Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson foncés deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants.	Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson foncés.
Ustensile de cuisson en verre 	Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent plus chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants. Le verre est pratique, car le même plat de cuisson peut être utilisé pour la cuisson, le service et la conservation des aliments.	Réduisez la température de cuisson de 13-14 °C (25 °F) lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre.
Ustensile de cuisson isolé 	Les aliments cuits dans des ustensiles de cuisson en verre deviennent moins chauds que ceux cuits dans des ustensiles de cuisson brillants. Les ustensiles de cuisson isolés sont conçus pour la cuisson dans des fours à gaz.	Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson isolés, le temps de cuisson de la recette peut être plus long que d'habitude.

Conditions de cuisson

Les conditions dans votre cuisine peuvent affecter les performances de votre appareil lors de la cuisson des aliments.

Condition	Attributs	Recommandation
Vieux ustensiles de cuisson	À mesure que les ustensiles de cuisson vieillissent et se décolorent, les temps de cuisson peuvent devoir être légèrement réduits.	Si les aliments sont trop foncés ou trop cuits, utilisez le temps de cuisson minimum indiqué dans la recette ou sur l'emballage. Si les aliments sont trop pâles ou insuffisamment cuits, utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum indiqué dans la recette ou sur l'emballage.
Haute altitude	L'air est plus sec et la pression d'air est plus faible. L'eau bout à une température plus basse et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent nécessiter plus de temps pour cuire. Les pâtes peuvent fermenter plus rapidement.	Ajustez la température de cuisson, le temps de cuisson ou les recettes au besoin. Augmentez la quantité de liquide dans les recettes de pâtisserie. Augmentez le temps de cuisson sur la table de cuisson. Couvrez les plats pour réduire l'évaporation. Augmentez le temps de cuisson ou la température du four. Réduisez la quantité de bicarbonate de soude ou de levure chimique dans la recette. Réduisez le temps de levée ou pétrissez la pâte et laissez-la lever deux fois.

Résultats de la cuisson

De petits ajustements peuvent vous aider à obtenir les meilleurs résultats.

Résultat	Recommandation
Les aliments sont trop pâles	Utilisez le temps de cuisson moyen ou maximum recommandé sur l'emballage ou la recette.
Les aliments sont trop foncés	Utilisez le temps de cuisson minimum recommandé sur l'emballage ou la recette.

Conseils de cuisson

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

Situation	Recommandation
Cuisson	
Positionnement de la grille	Suivez les instructions du mode de four particulier en commençant avec « Réglage des commandes du four » à la page 119.
Préchauffage	Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains. Insérez les aliments immédiatement après le signal sonore.
Vérifiez les aliments	Utilisez la fenêtre et la lampe du four pour vérifier les aliments. Ouvrir la porte peut réduire les performances de cuisson.
Cuisson ou cuisson à convection	La cuisson à convection est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleures performances, consultez « Cuisson à convection » à la page 123.
Emplacement des aliments	Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.

Matériel	Recommandation
Cuisson au gril/Rôtissage	
Lèchefrite	Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite munie d'une grille conçue pour évacuer la graisse des aliments et éviter les éclaboussures et la formation de fumée. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.
Cuisson à convection	
Attributs de la cuisson par convection	La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four et autour des aliments. Elle fait dorer les aliments plus uniformément et réduit les points chauds dans le four. La convection permet de gagner du temps lors de l'utilisation de plusieurs grilles ou de la cuisson de plusieurs aliments à la fois.
Rôtissage à convection	Réduisez la température de cuisson dans la recette de 13-14 °C (25 °F), sauf si la recette est conçue pour la cuisson à convection. Préchauffez le four pour obtenir de meilleurs résultats.
Rôtissage à convection	Le rôtissage à convection est optimal pour les viandes et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et des volailles. Il n'est pas recommandé de réduire la température de cuisson pour le rôtissage à convection. Suivez attentivement les recommandations de température et de durée de votre recette. Ajustez le temps de cuisson si la recette ne spécifie pas de temps de rôtissage à convection. Puisque le rôtissage à convection cuit plus rapidement, le temps de cuisson peut être réduit de 25 % à 40 % selon le type d'aliment. Vous pouvez réduire le temps de cuisson de la recette de 25 % et vérifier les aliments. Si nécessaire, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée. Utilisez la sonde thermique de votre appareil. Des sondes thermiques sont également disponibles dans la plupart des épiceries et des boutiques d'articles ménagers. Disposez les grilles du four de manière à ce que les grandes pièces de viande et de volaille soient sur la grille la plus basse du four. Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement. Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèchefrite et la grille ou une grille de rôtissage. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

→ IMPORTANTE

Votre four encastré IKEA possède de nombreuses fonctionnalités vous permettant de personnaliser le fonctionnement de votre four.

Prenez le temps de lire cette section pour obtenir des informations de sécurité importantes et vous familiariser avec les nombreux réglages d'options de menu à partir de la page 114.

Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe de l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. Cela est normal.

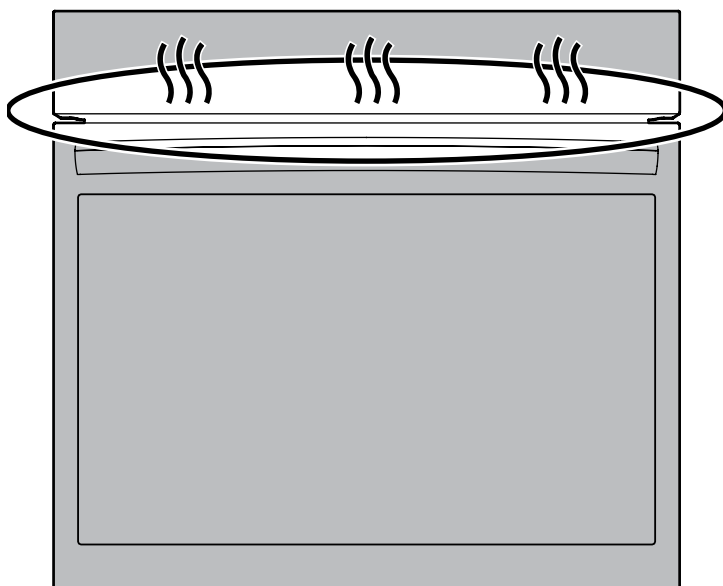


Figure 31: Évén du four

⚠ AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs - N'utilisez pas de papier aluminium ou tout autre matériau ou revêtement pour recouvrir le fond du four, les parois, les grilles ou toute autre partie de la cuisinière. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles du four et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Enlevez toutes les grilles du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Si les grilles de four demeurent à l'intérieur pendant un cycle d'autonettoyage, la capacité de glissement des grilles peut être affectée et toutes les grilles perdront leur fini lustré.

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

Types de grilles de four

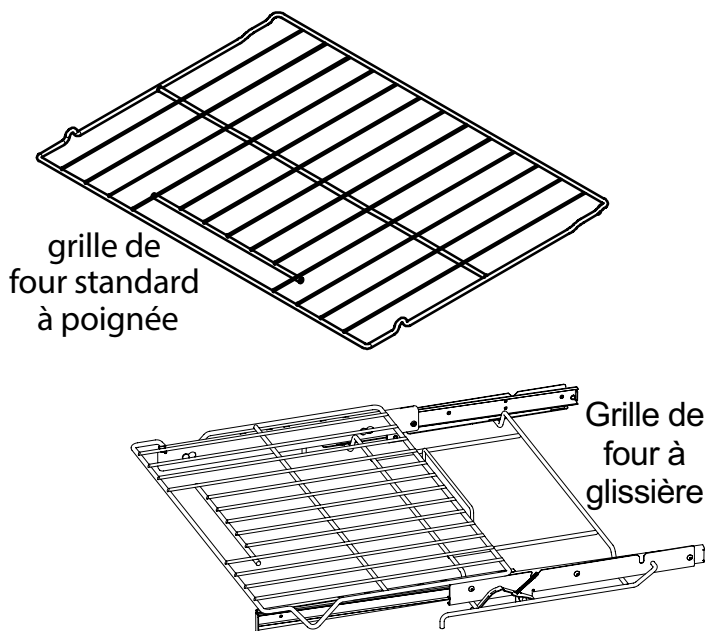


Figure 32: Types de grille de four

- **Les grilles de four plates** peuvent être placées dans la plupart des positions de grille de four et être utilisées pour la majorité de vos cuissons.
- La **grille à glissière** entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four. Consultez les instructions de la grille à glissière à la page suivante.

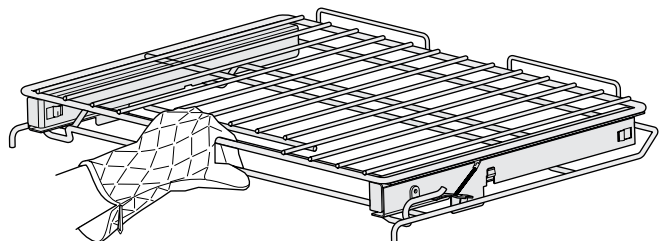
⚠ IMPORTANTE

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson et l'intérieur du four risquerait d'être endommagé de façon permanente. Les températures d'autonettoyage sont assez élevées pour faire fondre du papier d'aluminium.

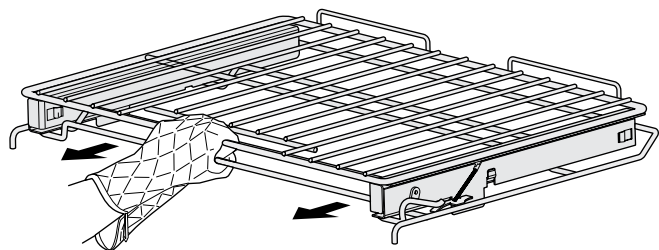
Retrait et remise en place de la grille à glissière

La grille à glissière entièrement extensible facilite la préparation des aliments. Cette grille dispose de glissières qui permettent de la sortir du four sans avoir à la glisser sur les parois du four.

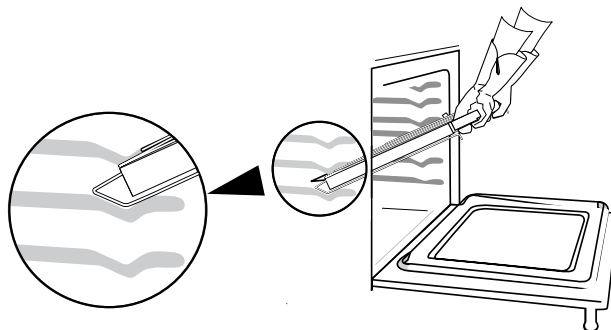
Pour la retirer - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Avec une main, passez à travers l'ouverture de la poignée et saisissez les barres supérieures et inférieures de la grille à glissière.



Tout en tenant les deux sections, tirez la grille à glissière hors du four jusqu'à la position d'arrêt.



Avec les deux mains, soulevez légèrement l'avant de la grille et continuez de tirer cette dernière vers l'extérieur du four. Assurez-vous de saisir les parties supérieures et inférieures de la grille lorsque vous la sortez du four ou que vous la manipulez.



Ces parties de la grille se déplacent indépendamment l'une de l'autre et sont difficiles à manipuler, à moins qu'elles ne soient tenues ensemble.

Pour la remettre en place - Assurez-vous que la grille de cuisson est à la position fermée. Saisissez les parties supérieures et inférieures de la grille à glissière. Soulevez la grille et placez-la de niveau entre les parois de la cavité du four. Inclinez l'avant de la grille légèrement vers le haut et faites-la glisser complètement en place.

Pour éviter d'éventuels dommages au four, ne tentez pas de fermer la porte du four avant que les grilles ne soient entièrement dans la cavité du four.

➡ IMPORTANTE

Enlevez toutes les grilles du four et nettoyez-les conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » du présent guide. Ne prenez jamais de grille ou de pièce chaude dans vos mains.

Utiliser les options de menu pour personnaliser votre expérience culinaire

Lorsque vous installez votre appareil pour la première fois, l'écran vous invite à définir vos préférences. Vous pouvez toujours les modifier ultérieurement à l'aide du menu ≡.

1. Appuyez sur les barres des Options de menu et faites défiler pour trouver l'option souhaitée.
2. Sélectionnez une option et définissez vos préférences.
3. Enregistrez et retournez en arrière ou enregistrez et fermez.

Vous pouvez appuyer sur X pour fermer sans enregistrer les modifications.

Horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de courant, 12:00 est affiché. Nous vous recommandons de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser la cuisinière.

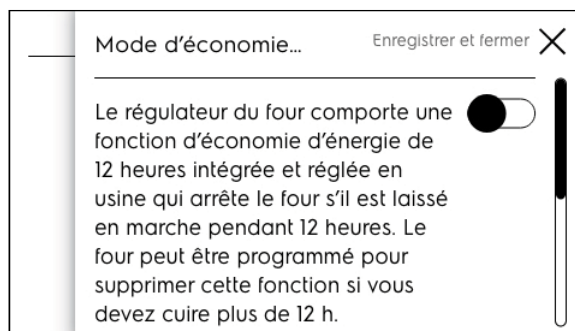
1. Appuyez sur les barres des **Options de menu** et faites défiler à **Horloge**.
2. Appuyez sur **Réglage de l'horloge** et réglez l'heure à l'aide du graphique.
3. Réglez AM ou PM.
4. **Enregistrer et fermer.**



Mode d'économie d'énergie

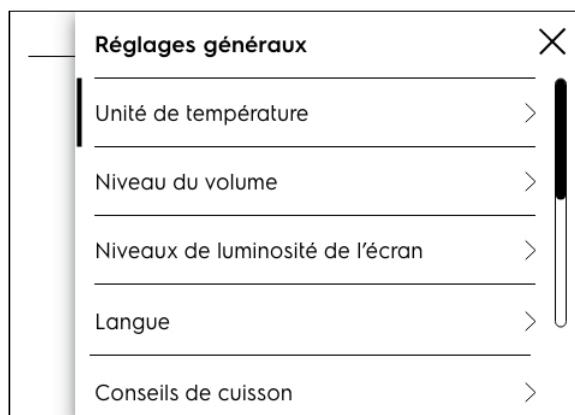
Le régulateur du four comporte une fonction d'économie d'énergie 12 heures réglée en usine qui arrête le four s'il est laissé en marche pour plus de 12 heures. Le régulateur peut être programmé pour supprimer cette fonction et passer en mode de cuisson au four continue.

1. Faites défiler jusqu'à Mode d'économie d'énergie et appuyez sur la touche.
2. Suivez les informations pour annuler la fonction d'économie d'énergie si nécessaire.
3. **Enregistrez et fermez.**



Réglages généraux

1. Faites défiler jusqu'à **Réglages généraux** et appuyez sur la touche.
2. Différentes options seront affichées.
3. Sélectionnez une option pour voir comment elle est réglée et modifiez-la si vous le souhaitez.



Affichage de la température

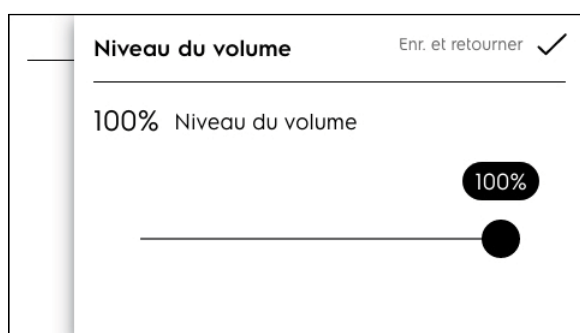
Le régulateur électronique du four est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit lorsqu'il quitte l'usine. L'affichage peut être configuré pour indiquer les températures du four en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Affichage de la température > ☐ Fahrenheit
☐ Celsius

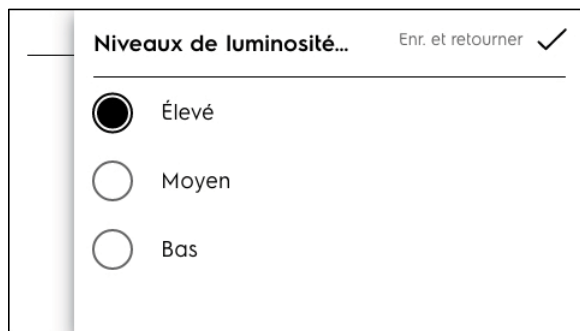
1. Sélectionnez **Fahrenheit** ou **Celsius**.
2. **Enregistrer et fermer.**

Volume

Le mode silencieux permet d'utiliser les commandes sans sons. Utilisez le curseur pour régler le volume.



Luminosité de l'écran



1. Sélectionnez la luminosité, puis appuyez sur Enr. et retourner.

Langue



1. Sélectionnez la langue souhaitée.
2. Appuyez sur Enr. et retourner.

Programmes préférés

Faites défiler jusqu'à Programmes préférés et appuyez sur la touche.

- **Options de démarrage rapide** > Four à 350 °F (peut modifier la valeur par défaut lorsque la fonction Mise en marche rapide est sélectionnée.)
 1. Changez la température si vous le souhaitez.
 2. Enregistrez et fermez.
- **Options de température** > Ajustez le préchauffage personnalisé par défaut.
 1. 163°C / 325°F
 2. 191°C / 375°F
 3. 204°C / 400°F

REMARQUE

Ces options de température sont également disponibles dans le menu Préchauffage personnalisé sur l'écran principal.

Conseils de cuisine

Vous pouvez changer l'affichage ou non des conseils de cuisson en choisissant Activé ou Désactivé.

Calibration de la température du four

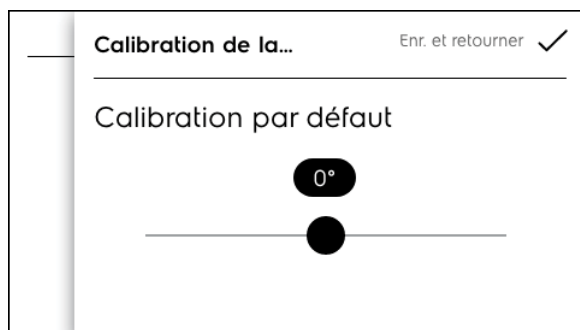
1. Faites défiler jusqu'à Calibration de la température du four et appuyez sur la touche.
2. L'option de réglage est affichée.
3. Utilisez le curseur pour augmenter ou diminuer la température par défaut du four.
4. Enregistrez et retournez en arrière ou enregistrez et fermez.

Lisez les informations importantes avant de modifier la température du four qui a été réglée à l'usine.

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez l'ajuster pour qu'il chauffe plus ou moins que la température indiquée.

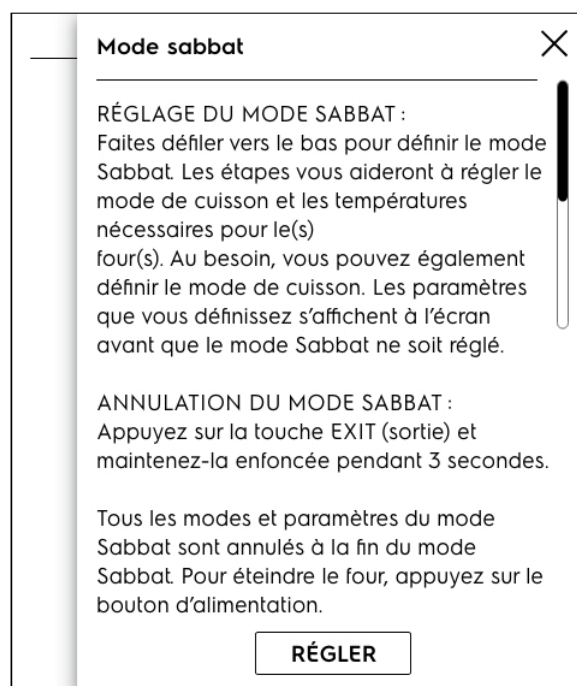
Important : N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four de 19 °C (35 °F) par rapport aux réglages par défaut.



Mode sabbat

1. Faites défiler à **Mode sabbat**.
2. Lisez et suivez toutes les instructions pour régler l'option et lorsque vous avez terminé, appuyez sur Annuler. Consultez « Réglage du mode sabbat à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives (certains modèles) » à la page 140 pour obtenir plus de détails sur le fonctionnement du Mode sabbat avec les commandes de votre four.



Rétablissement des réglages préprogrammés à l'usine

1. Faites défiler jusqu'à Rétab. des régl. préprog. à l'usine et appuyez sur la touche
2. Suivez les directives à l'écran

Remarque : Votre appareil dispose de réglages de commande de four prédéterminés (par défaut). Avec le temps, il se peut que l'utilisateur ait modifié ces réglages. Les options suivantes pourraient avoir été modifiées depuis l'achat de l'appareil :

- Mode d'affichage de l'horloge sur 12 ou 24 heures
- Luminosité de l'écran
- Langue
- Programmes préférés
- Affichage de l'horloge
- Tous les réglages de la sonde thermique
- Mode de cuisson au four continue ou d'économie d'énergie 12 heures
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (UPO)

Si vous appuyez sur Réinitialiser, tous les paramètres retourneront à leurs valeurs par défaut.

3. Êtes-vous sûr?

4. Réinit.

5. OK

Êtes-vous sûr de vouloir réinitialiser vos paramètres? Ceci réinitialisera tous les réglages personnalisés et effacera toutes les préférences que vous avez enregistrées.

ANNULER

RÉINIT.

Réinitialisation réussie

OK

Sonde thermique

Les options de sonde thermique se trouvent dans le menu de réglage et le menu des modes du four.

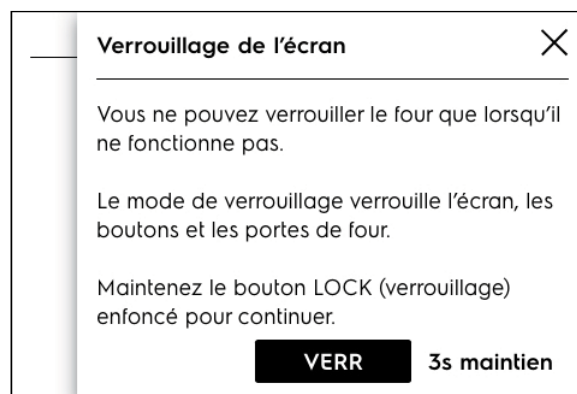
1. Faites défiler jusqu'à **Sonde thermique et appuyez sur la touche.**
2. Suivez les instructions à l'écran.

i REMARQUE

Pour régler le four afin qu'il utilise la sonde pour aliments, voir « Utiliser la sonde thermique pour la dinde » à la page 138.

Écran verrouillé

Par mesure de sécurité, les portes et les commandes du four peuvent être verrouillées. Suivez les instructions à l'écran pour les verrouiller et les déverrouiller.



Appuyez sur la touche **VERR.** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un code sera affiché et vous devrez l'utiliser pour déverrouiller les portes et les commandes. Cela garantit que le four restera verrouillé et sécuritaire.

Lorsque les portes et les commandes sont verrouillées, l'écran affichera l'heure du jour, une note indiquant que le four est verrouillé et une touche **DÉVERR.**

Une fois que les commandes et la porte sont verrouillées, il est impossible d'accéder aux fonctions de cuisson. Pour déverrouiller la porte du four, entrez le code et appuyez sur DÉVERR., puis suivez les instructions à l'écran.

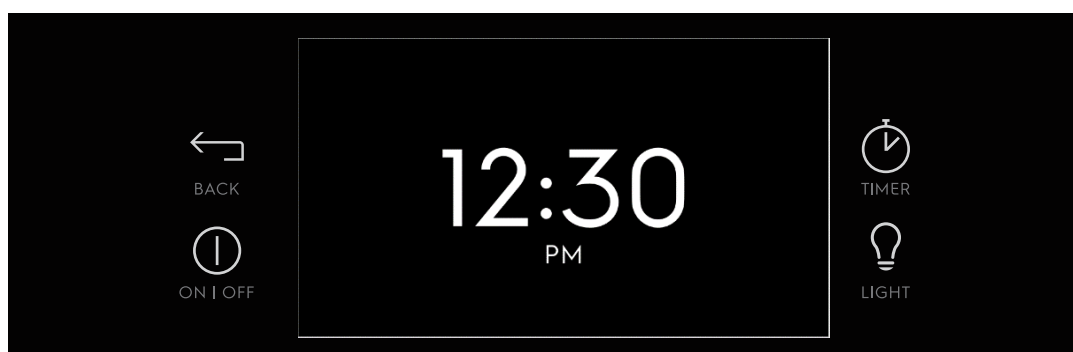
Entrez code ci-dessous pour déverr. écran

382	000	×	DÉVERR	
CODE À ENTRER	CODE	ANNUL		
1	2	3	4	5
6	7	8	9	0

À propos de cet appareil

1. Faites défiler jusqu'à **À propos de cet appareil** et appuyez sur la touche.
2. Appuyez sur les titres pour afficher les informations.

Des informations importantes sur l'appareil, telles que le numéro de version du logiciel et les coordonnées de l'assistance technique, sont affichées ici.



ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

Lorsque vous appuyez sur ON/OFF (MARCHE/ARRÊT), l'écran de démarrage rapide est affiché.



REMARQUE

En plus de ON/OFF (MARCHE/ARRÊT), toucher l'écran activera également l'affichage.

Si le four est allumé lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, il s'éteindra complètement, annulant ainsi toutes les fonctions en cours d'exécution.

BACK (RETOUR)

Appuyez sur la touche Back (Retour) pour revenir à l'écran précédent sans appliquer les modifications que vous avez sélectionnées.

TIMER (MINUTERIE)

Appuyez sur Timer (Minuterie) pour accéder à la fonction de minuterie. La minuterie commencera son compte à rebours du temps que vous spécifiez et un signal sonore se fera entendre lorsque la minuterie atteint zéro. La minuterie peut être réglée pour toute durée comprise entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

Entrez le temps désiré et appuyez sur MARCHE. Pendant que la minuterie fonctionne, vous pouvez mettre en pause ou annuler le compte à rebours. Vous pouvez également ajouter ou soustraire du temps en appuyant sur + ou -.

LIGHT (LAMPE)

Appuyez sur la touche Light (Lampe) pour allumer ou éteindre les lampes du four.

Table 13: Réglages minimal et maximal des fonctions

Fonction	Mode	Temp./ temps min.	Temp./ temps max.
Sans préchauffage		77°C (170°F)	288 °C (550 °F)
Cuisson au four		77°C (170°F)	288 °C (550 °F)
Gril		205 °C (400 °F)	288 °C (550 °F)
Friture à air chaud		77°C (170°F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		77°C (170°F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection		77°C (170°F)	288 °C (550 °F)
Sonde thermique		60°C (140°F)	99 °C (210 °F)
Maintien au chaud		60°C (140°F)	93 °C (200 °F)
Fermentation du pain		38°C (100°F)	11:59 h/min
Déshydratation		35°C (95°F)	77 °C (170 °F)
Minuterie		0:01 Min	11:59 h/Min.
Horloge	12 h 24 h	1:00 h/min 0:00 min	11:59 h/min 23:59 h/Min
Mise en marche différée		0:01 Min.	1:00 Hr./Min
Temps de cuisson	12 h 24 h	0:01 min 0:01 min	11:59 h/min 11:59 h/min
Autonettoyage		2 heures	4 heures

Mise en marche rapide

Lorsque vous appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**, l'écran de démarrage rapide est affiché.

À l'écran Mise en marche rapide, vous pouvez démarrer immédiatement la fonction de cuisson en appuyant sur **MARCHE**. Vous pouvez régler la température en appuyant sur **+** ou **-**.



Pour sélectionner d'autres options de cuisson, appuyez sur **Modes de four** et faites défiler jusqu'à la fonction souhaitée.

Utilisez la barre de défilement pour trouver le mode de four, comme indiqué dans le tableau des modes du four sur la droite. Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, vous n'avez qu'à suivre les conseils pour régler le mode particulier.

Important : Des conseils pratiques pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats sont inclus dans l'affichage et peuvent également être trouvés dans ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Modes

- Cuisson au four (page 121)
- Cuisson à convection (page 123)
- Friture à air chaud (page 124)
- Sans préchauffage (page 125)
- Déshydratation (page 126)
- Fermentation du pain (page 127)
- Rôtissage à convection (page 127)
- Gril (page 129)
- Plusieurs grilles (page 131)
- Maintien au chaud (page 131)
- Mise en marche différée (page 132)
- Autonettoyage (page 133)
- Nettoyage à la vapeur (page 135)
- Sonde thermique (page 137)

Réglage de la cuisson au four

La cuisson au four utilise la chaleur qui monte du bas du four pour de meilleurs résultats de cuisson.

Un bip de rappel est émis pour indiquer le moment où la température de cuisson est atteinte et où il faut placer la nourriture dans le four.

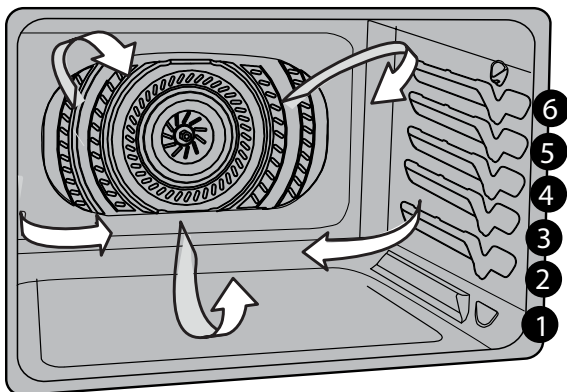
La cuisson au four peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Conseils pour la cuisson au four

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Pour toutes les cuissons, à l'exception des gâteaux étagés, les moules doivent être placés vers l'avant de la grille. Disposez les moules à gâteaux étagés comme indiqué.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisez des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux étagés à l'aide de deux grilles de four, placez les grilles aux positions 2 (grille plate) et 5 (grille à glissière) et centrez les ustensiles comme indiqué.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour faire cuire des biscuits, des gâteaux, des petits pains ou des muffins, utilisez la position de grille 3.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.



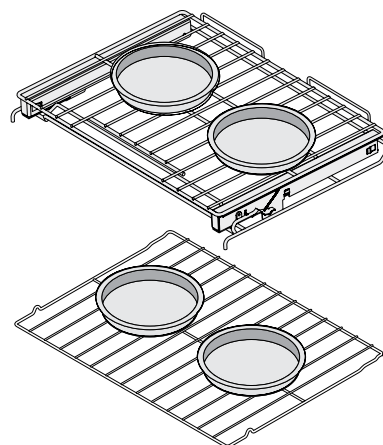
Pour régler la cuisson

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHÉ/ARRÊT)**.



2. Appuyez sur **Modes de four** et appuyez sur **Cuisson au four**. La température par défaut de 177 °C (350 °F) s'affiche à l'écran. Vous pouvez également utiliser les commandes de l'écran de démarrage rapide.
 3. Pour régler la température à 375, utilisez les touches numérotées pour programmer la nouvelle température de **375** et appuyez sur **MARCHÉ**.
 4. L'écran affiche la température actuelle et un bouton **Temps de cuisson**.
 5. Appuyez sur **Temps de cuisson** pour régler un temps de cuisson si nécessaire.
- REMARQUE** : Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement à l'expiration du temps.
6. Appuyez sur **MARCHÉ**.
 7. **La cuisson est terminée** et **Arrêt** s'affichera. Appuyez sur **OK** pour retourner à l'écran de démarrage.

Appuyez sur **ON/OFF (MARCHÉ/ARRÊT)** pour éteindre le four et afficher l'heure du jour. Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.



Réglage du temps de cuisson

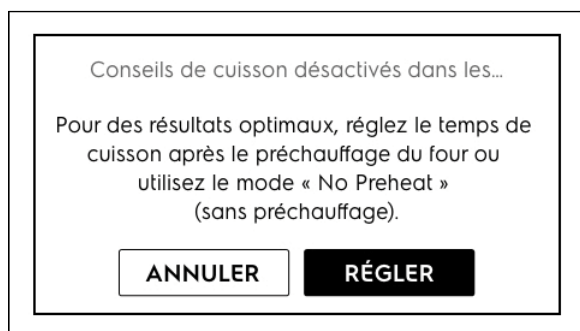
Utilisez la fonction Temps de cuisson pour définir le temps de cuisson nécessaire pour la plupart de fonctions du four. Le four s'allume immédiatement (ou après un délai spécifié) et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

Dans la plupart des cas, vous verrez un conseil de cuisson suggérant de régler le Temps de cuisson après le préchauffage du four.

Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé :

- **Arrêt** apparaîtra dans la fenêtre d'affichage
- un signal sonore retentit
- le four s'éteint automatiquement

Le message **Arrêt** et un bouton **OK** seront affichés lorsque vous appuyez sur **OK**.



REMARQUE : Le réglage maximal du temps de cuisson est de 11 heures 59 minutes, à moins que le four ne soit réglé pour la cuisson continue.

Pour changer la température du four ou le temps de cuisson pendant la cuisson :

- Appuyez sur **+** ou **-** de chaque côté de la température réglée.
- Appuyez sur **Temp.** pour accéder au clavier.

Cuisson à convection

La cuisson à convection permet de faire circuler uniformément l'air chaud à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus uniformément. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés.

La cuisson à convection peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Parmi les avantages de la cuisson à convection:

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.

Conseils pour la cuisson à convection :

- Utilisez la cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de biscuits et de gâteaux sur 2 grilles.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain et de déplacer les moules vers l'avant des grilles.
- Si votre recette n'a pas été élaborée pour la cuisson par convection, réduisez la température du four de 25 degrés ou utilisez l'option de Conversion à la convection.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Pour la cuisson des biscuits, utilisez les positions de grilles suivantes :

- Cuisson sur une seule grille, utilisez 3 (grille plate).
- Cuisson sur deux grilles, utilisez 2 (grille plate) et 5 (grille à glissière).
- Pour la cuisson des gâteaux, utilisez les positions de grilles suivantes et placez les ustensiles de cuisson comme indiqué à la Figure 33. Pour la grille supérieure, utilisez la position de grille 4 (grille à glissière) ou 5 (grille plate).
- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les aliments placés dans des ustensiles de cuisson foncés cuiront plus rapidement.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

Conversion à la convection

La Conversion à la convection réduit automatiquement la température du four par rapport à ce qui est spécifié dans la plupart des recettes pour compenser l'augmentation de l'efficacité de la cuisson à convection.

Pour régler la cuisson à convection à la température du four par défaut de 163°C (325°F) :

1. Sélectionnez **Mode de four** et faites défiler à **Cuisson à convection**
2. Appuyez sur **Cuisson à convection** : La température par défaut du four de 163 °C (325 °F) est affichée.
3. Une option pour **Conversion à la convection** est affichée à l'écran. Son utilisation abaissera la température du four de 25 degrés pour tenir compte de l'efficacité accrue de la convection. Si elle est utilisée, la Conversion à la convection doit être sélectionnée avant d'appuyer sur Mise en marche.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Option pour régler **Temps de cuisson**.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. Le four s'éteint lorsque le **Temps de cuisson** est terminé.
8. La cuisson est terminée et **Arrêt** s'affichera.
9. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.

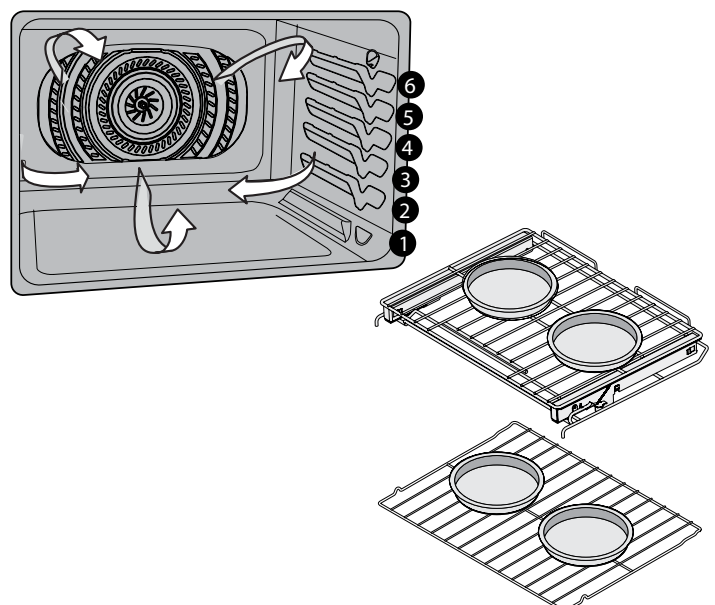
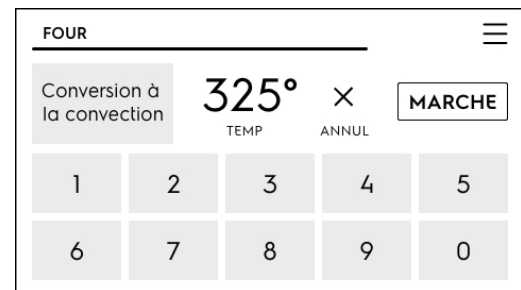


Figure 33: Position des casseroles pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles.

Friture à air chaud

La fonction Friture à air chaud est optimale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Suivez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître les quantités liées à la préparation des aliments, la durée et la température.

Importante:

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être disposés en une seule couche sur le plateau de friture et placés sur la position 3 de la grille.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la position 1 de la grille pour récupérer les miettes ou les gouttes.
- Laissez la lumière du four éteinte lors de la cuisson.
- Les aliments peuvent devoir être retirés tôt et doivent être vérifiés au temps de cuisson minimum recommandé. Cependant, les aliments denses congelés et les articles dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

Pour régler la friture à air chaud :

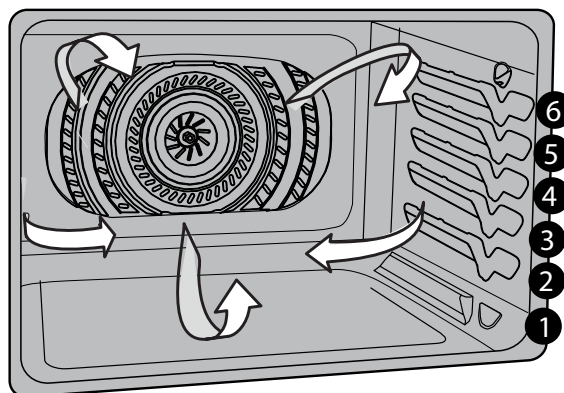
1. Disposez les aliments sur la grille comme suggéré.
2. Sélectionnez **Friture à air chaud** pour les Modes de four.
3. Entrez la température suggérée pour un aliment particulier. Appuyez sur **MARCHE**.
4. Appuyez sur **MARCHE**. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le plateau sur la position de grille 3 et, pour éviter la fumée, placez une plaque à pâtisserie à la position de grille 1 sous le plateau de
5. Si vous utilisez un **Temps de cuisson**, réglez-le après avoir préchauffé le four. Le Temps de cuisson désactive la Friture à air chaud lorsque le temps est écoulé.

Table 14: Tableau de friture à air chaud

Type d'aliments	Quantité (g/oz)	Temperature	Cuisson minutée (min)
Bouchées de pomme de terre surgelées	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	29 à 33
Frites dorées surgelées	1 361 g / 48 oz	218 °C / 425 °F	25 à 35
Pépites de poulet surgelées	1 361 g / 48 oz	205 °C / 400 °F	13 à 15
Lanières de poulet croustillantes surgelées	1 361 g / 48 oz	205 °C / 400 °F	20 à 22
Ailes de poulet épicées non désossées surgelées	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	25 à 28
Ailes de poulet surgelées	1 361 g / 48 oz	190 °C / 375 °F	60 à 65
Ailes de poulet fraîches	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	30 à 40

REMARQUE : Il est préférable de régler la minuterie pour le temps minimum suggéré après le préchauffage, puis de vérifier la cuisson des aliments.

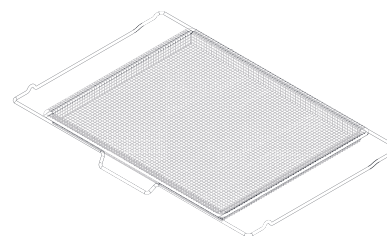
6. **Arrêt** sera affiché à la fin du temps de cuisson.
7. Appuyez sur **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT) pour l'affichage de l'heure du jour.



IKEA propose un plateau à frites en option, spécialement conçu pour offrir des performances supérieures.

Quelques avantages du plateau de friture à air chaud :

- Plateau optimisé pour l'espace du four. Fits in the dishwasher for easy clean up.
- Loge dans le lave-vaisselle, ce qui facilite le nettoyage.
- Rendement supérieur aux modèles de comptoir.
- Permet d'avoir plus d'espace sur le comptoir.
- Compatible avec les fours à convection.
- Le plateau Air Fry en option peut être acheté sur, veuillez appeler au: (833) 337-4006.



Sans préchauffage

Sans préchauffage est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et préparés et peut également être utilisé avec des recettes régulières. Sans préchauffage peut être utilisé pour des températures entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Suivez la recette ou les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.

Lorsque la fonction Sans préchauffage est activée, les éléments chauffants du four fonctionnent par intermittence. Le ventilateur de convection s'allumera et restera en marche jusqu'à ce que la fonction Sans préchauffage soit arrêtée. Selon votre préférence du niveau de cuisson, les temps de cuisson peuvent varier. Surveillez les aliments de près.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Importante:

- Placez toujours les aliments sur la position de grille 3.
- Placez les aliments dans la lèchefrite ou l'ustensile et cuisson vers l'avant de la grille du four.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, utilisez un ustensile de cuisson à côtés bas ou sans côtés. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments plus uniformément.
- Laissez la lampe du four éteinte pendant la cuisson.
- Les aliments qui se présentent sous formes allongées, comme les bâtonnets de poisson et les filets de poulet, doivent être placés sur une lèchefrite en faisant pointer les extrémités vers les côtés du four. Suivez les instructions continues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée.
- Le mode de cuisson sans préchauffage fonctionne mieux lorsque vous cuisinez des aliments pendant plus de 10 minutes. Si les instructions demandent un temps de cuisson plus court, quelques minutes supplémentaires peuvent être nécessaires pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

Pour régler une température sans préchauffage de 177 °C (350 °F) :

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHÉ/ARRÊT)**.
3. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Sans préchauffage**.
4. Suivez les conseils de Sans préchauffage et réglez la température ou utilisez 177 °C (350 °F) (par défaut).
5. Appuyez sur **MARCHÉ**.
6. Réglez **Temps de cuisson** si nécessaire.

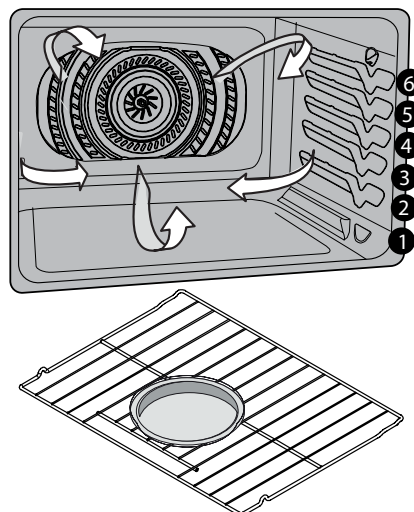


7. Appuyez sur **MARCHÉ**.

REMARQUE : Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement à l'expiration du temps. Les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 10 minutes peuvent nécessiter un temps supplémentaire.

8. **La cuisson est terminée** et **Arrêt** s'affichera.
9. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHÉ/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.



Déshydratation

Pour de meilleurs résultats lors de la déshydratation des aliments, utilisez le plateau de friture à air chaud qui permet à l'air de circuler tout autour des aliments pour une conservation plus rapide.

Conseils

- Utilisez toujours du matériel et des ustensiles propres.
- Conservez la viande et la volaille au réfrigérateur (4 °C/40 °F ou légèrement en dessous) avant de les déshydrater.
- Coupez les aliments en morceaux de taille égale. Les tranches doivent être uniformes et avoir une épaisseur de 0,6 à 1,3 cm (1/4 à 1/2 po). Cela garantira que tous les morceaux seront déshydratés en même temps.
- Utilisez des fruits, des légumes et des viandes de bonne qualité.
- Les fruits et légumes trop mûrs ou meurtris peuvent noircir en se déshydratant.
- Choisissez des coupes de viande maigres et retirez l'excédent de gras.
- Utilisez des feuilles d'essuie-tout pour éponger la viande avant de la déshydrater.
- Conservez les aliments déshydratés dans des contenants hermétiques. Si de l'humidité apparaît dans les récipients, les aliments n'ont pas été correctement déshydratés.
- Suivez les recommandations de l'USDA lors de la déshydratation.

Pour régler la fonction Déshydratation:

1. Disposez les aliments en une seule couche dans le plateau de friture à air chaud.
2. Appuyez sur **Modes du four** et faites défiler à **Déshydratation**.
3. Appuyez sur **Déshydratation**.
4. Réglez la température de déshydratation (entre 35 °C et 77 °C [95 °F et 170 °F]).
5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.

Table 15: Déshydratation Temp and Time Suggestions

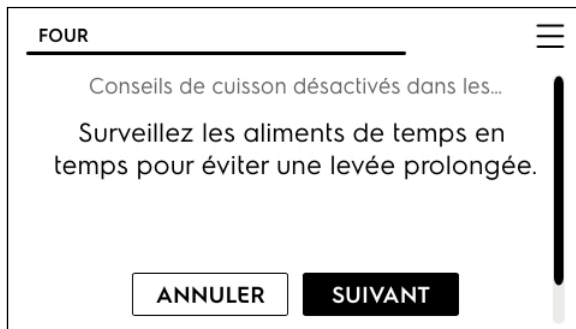
Food	Temperature	Hours	Food	Temperature	Hours
Herbes, fleurs	35 °C/95 °F	6 à 10	Zeste d'agrumes	57 °C/135 °F	8 à 15 heures
Légumes Tomates Poivrons Champignons	52 °C/125 °F	8 à 20 6 à 12 6 à 12	Fruit Pommes Bananes Fraises Pêches	63 °C/145 °F	5 à 7 8 à 20 8 à 20 12 à 18
Viande	74 °C/165 °F	6 à 18	Poissons	63 °C/145 °F	8 à 12
Légumes-racines Carottes Pommes de terre	74 °C/165 °F	6 à 10 10 à 15	Rouleaux de fruits/Cuir	74 °C/165 °F	8 à 18
			Noix et graines	66 °C/150 °F	8 à 20

Fermentation du pain

L'option Fermentation du pain crée les meilleures conditions pour que la levure se multiplie et fasse lever votre pâte.

1. Appuyez sur **Modes du four** et faites défiler à **Fermentation du pain**.
2. Appuyez sur **Fermentation du pain** : Affiche la **Fermentation du pain à 38 °C** (100 °F).
3. Appuyez sur **MARCHE**.

REMARQUE : Vérifiez souvent pour éviter une levée prolongée.



REMARQUE

Pour éviter une sur-fermentation, surveillez fréquemment la cuisson.

REMARQUE

Vérifiez si vous avez obtenu la cuisson désirée. S'il y a de l'humidité, laissez les aliments se déshydrater plus longtemps.

Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Pour utiliser le rôtissage à convection à une température de 177 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **Mode du four** et faites défiler à **Rôtissage à convection**.
2. Appuyez sur **Rôtissage à convection**.
3. **Réglez** la température souhaitée ou utilisez la température par défaut de **177 °C** (350 °F).
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Option pour régler **Temps de cuisson**.
6. Appuyez sur **MARCHE**. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
7. Appuyez sur **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT) lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de rôtissage à convection.

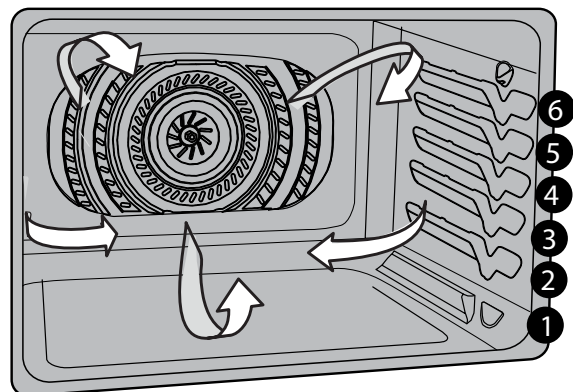


Figure 34: Convection roasting on lower oven racks

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Pour le rôtissage à convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et pour la volaille.
- Disposez les grilles du four de manière à ce que la viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Étant donné que le rôtissage à convection cuit les aliments plus rapidement, vous pouvez réduire le temps de cuisson dans la recette jusqu'à un maximum de 25 % (vérifiez l'état de cuisson de l'aliment à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.
- Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

Table 16: Recommandations pour le rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes par 0,45 kg (1 lb)
Boeuf	Rôti de boeuf de première qualité*	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25 à 30
	Rôti de faux-filet*	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25 à 30
	Rôti de filet	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	*71 °C (160 °F)	15 à 25
Volaille	Dinde entière**	5,4 à 7,3 kg (12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8 à 10
	Dinde entière**	7,3 à 9,1 kg (16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10 à 15
	Dinde entière**	9,1 à 10,9 kg (20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12 à 16
	Poulet	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	177 °C à 191 °C (350 °F à 375 °F)*	82 °C (180 °F)	12 à 16
Porc	Rôti de jambon frais	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30 à 40
	Rôti de palette	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20 à 30
	Longe	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20 à 25
	Jambon précuit	2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30 à 40

* Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le boeuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de boeuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ».

** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

Réglage du gril

Utilisez la fonction de gril pour cuire des aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Le gril peut produire de la fumée. Si l'émission de fumée est excessive, placez les aliments plus loin de l'élément chauffant.

La fonction de gril est préréglée à 288 °C (550 °F). La cuisson au gril peut être réglée pour toute température comprise entre 205 °C (400 °F) et 288 °C (550 °F).

AVERTISSEMENT

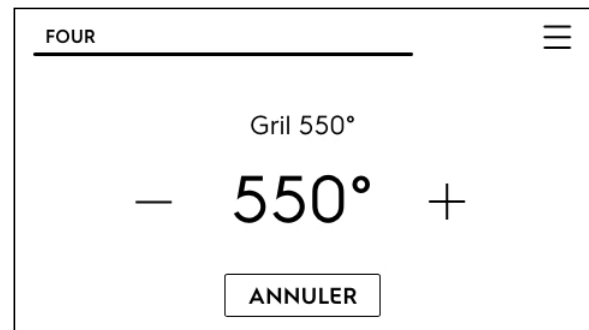
Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.

ATTENTION

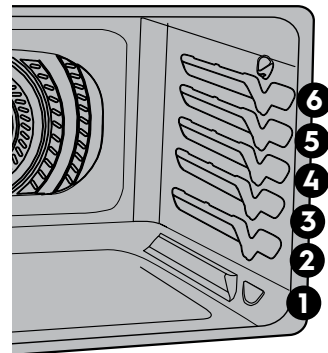
Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Pour programmer le gril à la température de gril par défaut du four de 288 °C (550 °F) :

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides. Pour des résultats de brunissement optimaux, préchauffez le four pendant 2 minutes avant d'ajouter de la nourriture.
2. Sélectionnez **Mode de four** et faites défiler à **Gril**.
3. La température par défaut de **550°** est affichée.
4. Si une température de gril plus basse est nécessaire, utilisez le clavier pour sélectionner entre 200 °C et 260 °C (400 °F et 550 °F).



5. Appuyez sur **MARCHE**. Faites griller les aliments en gardant la porte du four fermée.
6. Passez l'aliment au gril sur un côté jusqu'à ce qu'il brunisse. Retournez-le et faites-le griller de l'autre côté, selon votre goût.
7. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT).



Remarques importantes :

- Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Pour des résultats de cuisson au gril optimaux, utilisez une lèchefrite et une grille de lèchefrite afin d'évacuer la graisse de la nourriture et d'éviter les éclaboussures et la formation de fumée.
- Lors de la cuisson au gril, tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.

Table 17: Recommandations pour la cuisson au gril

Aliments	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Température interne	Cuisson
			1er côté	2e côté		
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	4:00	4:00	60 °C (140 °F)	Saignant**
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	6:00	4:00	63 °C (145 °F)	À point
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	7:00	5:00	71 °C (160 °F)	À point-bien cuit
Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	8:00	6:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	12:00	10:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet – avec os	5	232 °C (450 °F)	20:00	10:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	5	232 °C (450 °F)	8:00	6:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Poisson	5	288 °C (550 °F)	selon les instructions		77 °C (170 °F)	Bien cuit
Crevettes	5	288 °C (550 °F)	selon les instructions		77 °C (170 °F)	Bien cuit
Galette de boeuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	9:00	7:00	63 °C (145 °F)	À point
Galette de boeuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	288 °C (550 °F)	10:00	8:00	77 °C (170 °F)	Bien cuit

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : ** « Le boeuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. en juin 1985.) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de boeuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ». Tous les temps de cuisson indiqués sont pour un four qui aura préchauffé pendant 2 minutes avant d'ajouter l'aliment dans le four.

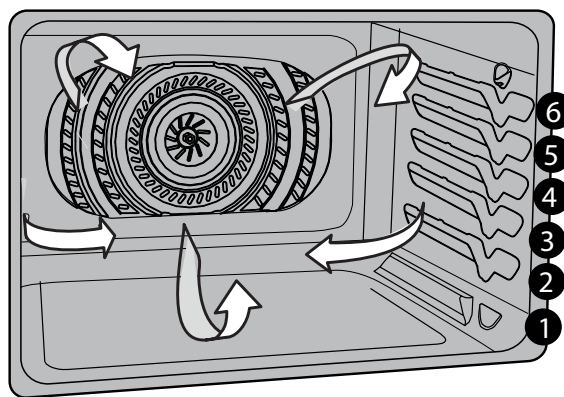
Cuisson sur plusieurs grilles

L'option Cuisson sur plusieurs grilles permet de cuire sur jusqu'à deux grilles, tout en respectant la durée et la température recommandées. Le four effectuera des ajustements pour de meilleurs résultats.

IMPORTANT : Assurez-vous d'utiliser les positions de grille suggérées avant de régler le four.

Follow recipe for time and temp and the oven will make needed adjustments for best performance.

- Suivez la recette pour le temps et la température et le four fera les ajustements nécessaires pour de meilleures performances.
- Préchauffez le four complètement pour obtenir de meilleurs résultats.
- Les casseroles et les pizzas doivent être placées vers l'avant de la grille.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.
- Utilisez la grille plate en position 1 et la grille à glissière en position 4.



Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud doit seulement être utilisée avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêts à servir après la cuisson.

La fonction de maintien au chaud garde la température du four de 60 °C à 93 °C (140 °F à 200 °F).

Pour régler la fonction de maintien au chaud :

1. Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Maintien au chaud**.
3. Appuyez sur la touche **Maintien au chaud**.
4. Réglez la température désirée.
5. Réglez la durée désirée de **Maintien au chaud** comme temps de cuisson.
6. Appuyez sur **MARCHE**.
7. **Maintien au chaud** s'éteindra à l'expiration du délai ou en cas d'annulation.

Pour arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps, appuyez sur **ARRÊT**.

Pour utiliser plusieurs grilles :

1. Organisez les grilles de four lorsqu'elles sont froides.
2. Sélectionnez **Mode de four** et faites défiler à **Cuisson sur plusieurs grilles**.
3. Appuyez sur **Cuisson sur plusieurs grilles**.
4. La température par défaut de **177 °C (350 °F)** est affichée. Réglez une autre température si vous le souhaitez.
5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. Réglez **Temps de cuisson** si nécessaire.
7. Appuyez sur **MARCHE**.
8. Le four s'éteint automatiquement à la fin de Temps de cuisson.
9. La cuisson est terminée et Arrêt s'affichera.
10. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.

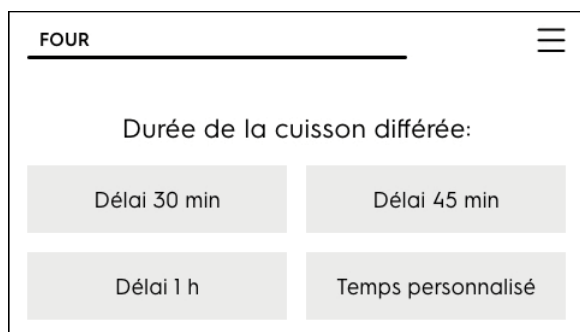
Réglage de la mise en marche différée

Mise en marche différée permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Cuisson au four, Cuisson à convection, Sans préchauffage, Rôtissage à convection, Rôtissage à la vapeur, Nettoyage à la vapeur, et Autonettoyage. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste. Le délai maximal d'une Mise en marche différée est d'une heure (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).

1. Appuyez sur **ON/OFF** (MARCHE/ARRÊT) et appuyez sur **Modes de four**.
2. Faites défiler jusqu'à **Mise en marche différée** et appuyez sur.



3. Suivez les informations à l'écran pour régler la durée du délai, la température et le temps de cuisson.
4. Une mise en marche différée de 1 heure ou moins est permise (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).



Le four s'allumera et la cuisson commencera lorsque l'heure de mise en marche différée sera atteinte. L'écran affichera la température du four.

Lorsque le temps de cuisson (si utilisé) est terminé, **la cuisson est terminée** et **Arrêt** et **OK** seront affichés dans la fenêtre d'affichage et le four s'éteindra automatiquement.

La commande du four émet des signaux sonores jusqu'à ce que vous appuyez sur **OK**.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson), ce qui permet d'éliminer les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever après avec un chiffon humide. Cette fonction peut être programmée pour des temps de nettoyage entre 2 et 4 heures.

Important: Assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde suivantes avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil. Pendant l'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher et provoquer des brûlures.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole, ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. En fondant à l'intérieur du four, le papier d'aluminium endommagerait de façon permanente l'intérieur du four et empêcherait une bonne repartition de la chaleur.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four peut être encore très chaud et vous pourriez vous brûler. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Remarques importantes :

- Retirez toutes les grilles du four et tout article se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles du four, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, dont les ustensiles et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas à la température élevée d'un cycle d'autonettoyage et fondra.
- Ne vaporisez pas de nettoyants pour four ou de revêtement de protection pour four dans ou autour d'une partie quelconque de la cavité du four. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.

- Nettoyez tout renversement excessif. Tout renversement sur la sole du four devrait être essuyé et nettoyé avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager, ni retirer le joint de la porte. Vous risqueriez d'endommager le joint.
- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle d'autonettoyage. Cela aidera à éliminer les odeurs normales.

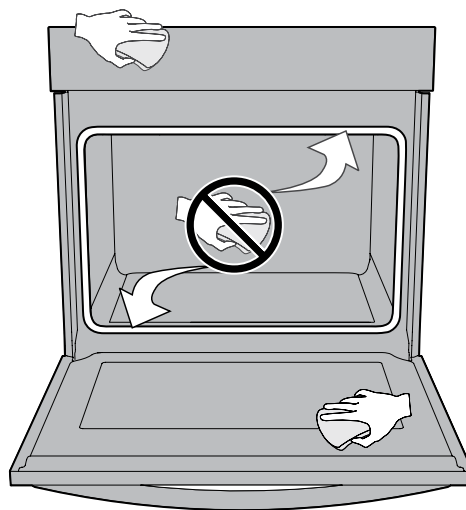
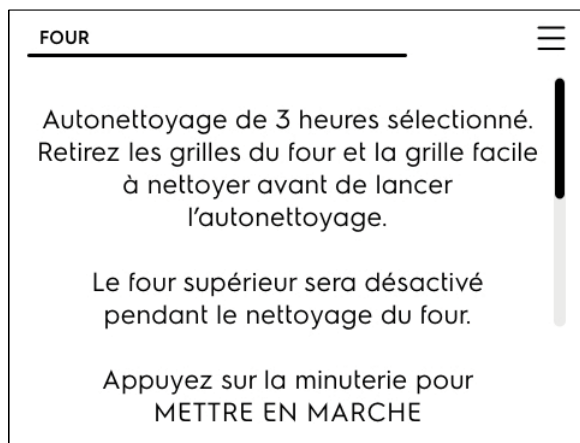
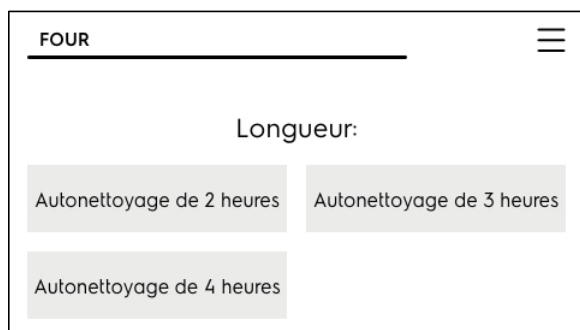


Figure 35: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant VERROUILLAGE DU FOUR clignote. Il faut environ 15 secondes au mécanisme de verrouillage motorisé de la porte pour se verrouiller ou se déverrouiller complètement.
- Lorsque le temps de nettoyage est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez laisser 1 heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.

Pour régler un cycle d'autonettoyage :

1. Vérifiez que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées. Retirez tous les articles du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.
2. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Autonettoyage**.
3. Appuyez sur **Autonettoyage** et sélectionnez un nettoyage de 2 heures, 3 heures ou 4 heures.
4. Appuyez sur **TIMER (MINUTERIE)** pour démarrer le cycle d'autonettoyage.



Lorsque le four est réglé au cycle d'autonettoyage, le loquet motorisé de la porte commencera à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur de verrouillage est en marche ou lorsque des indicateurs de verrouillage ou des messages sont affichés. La porte du four sera complètement verrouillée après environ 15 secondes. Lorsque la porte est verrouillée, **NETTOYAGE** s'affiche pour indiquer que le four va commencer le processus d'autonettoyage.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsque la fonction d'autonettoyage est activée. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après un cycle d'autonettoyage, le four risque d'être encore très chaud.

Une fois le cycle d'autonettoyage terminé :

1. Le message **NETTOYAGE** disparaît de l'afficheur et est remplacé par la mention Chaud. La porte du four restera verrouillée pendant que le four refroidit.
2. Dès que le four s'est refroidi (au bout d'environ 1 heure) et que **Chaud** n'est plus affiché, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Lorsque l'intérieur du four est complètement froid, essayez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

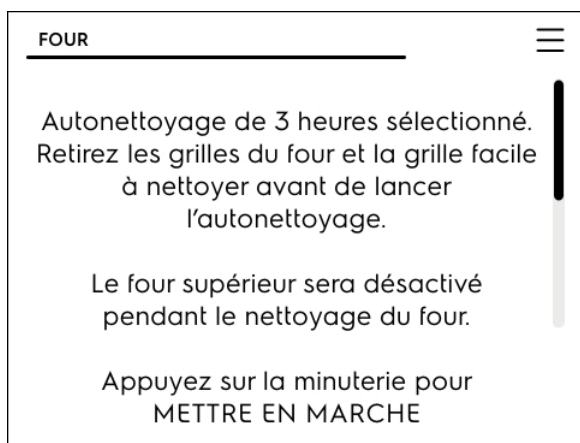
Réglage de l'autonettoyage différé

Pour démarrer un autonettoyage différé avec un temps de nettoyage par défaut de 3 heures.

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** et appuyez sur **Modes de four**.
2. Faites défiler et appuyez sur **Mise en marche différée**.



3. Appuyez sur SUIVANT et faites défiler Modes du four jusqu'à Autonettoyage. Suivez les informations à l'écran pour régler la durée du délai et la durée de l'autonettoyage.



S'il s'avère nécessaire d'arrêter l'autonettoyage lorsqu'il fonctionne :

- Appuyez sur ARRÊT.
- Si l'autonettoyage a fait monter le four à une température élevée, attendez assez longtemps pour permettre au four de refroidir.
- Avant de relancer l'autonettoyage, assurez-vous de lire les remarques importantes ci-dessous.

Remarques importantes

- Si l'autonettoyage est utilisé et qu'il est interrompu par une panne de courant ou annulé avant que le four n'ait été complètement nettoyé, il peut s'avérer nécessaire de lancer un autre cycle d'autonettoyage.
- Si la température de votre four était assez élevée lors de l'interruption d'un autonettoyage, les commandes de votre four pourraient ne pas permettre l'utilisation d'un autre cycle d'autonettoyage jusqu'à 4 heures après l'interruption.

Nettoyage à la vapeur

La fonction Nettoyage à la vapeur est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Pour les saletés cuites plus tenaces, utilisez la fonction Autonettoyage.

⚠ ATTENTION

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour la fonction Nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et la fonction de nettoyage à la vapeur ne démarre pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il est utilisé dans un four froid.

Pour régler un nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Versez 1 tasse d'eau du robinet dans le fond du four. Fermez la porte du four. Close oven door.

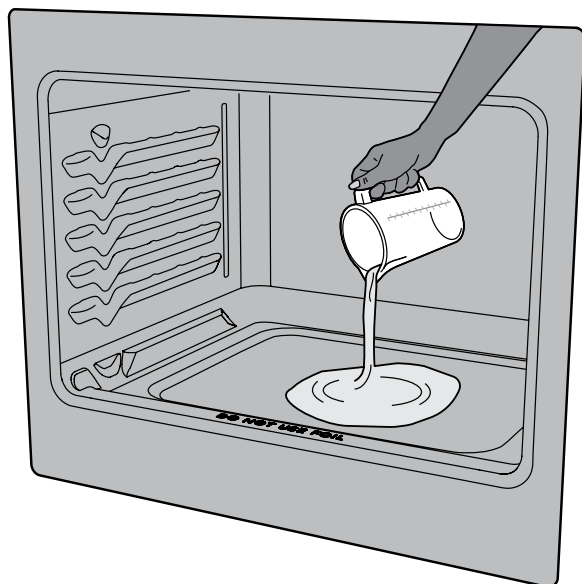


Figure 36: Ajouter 1 tasse d'eau du robinet

4. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Nettoyage à la vapeur**.
5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. L'heure de la fin du cycle de nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four pendant son verrouillage. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage à la vapeur, « (d-O) » apparaîtra sur l'afficheur.
7. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et Arrêt apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur arrêt pour afficher de nouveau l'heure du jour.
8. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin d'un nettoyage à la vapeur. Tenez-vous sur le côté du four, à l'écart de la vapeur qui s'échappera.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.

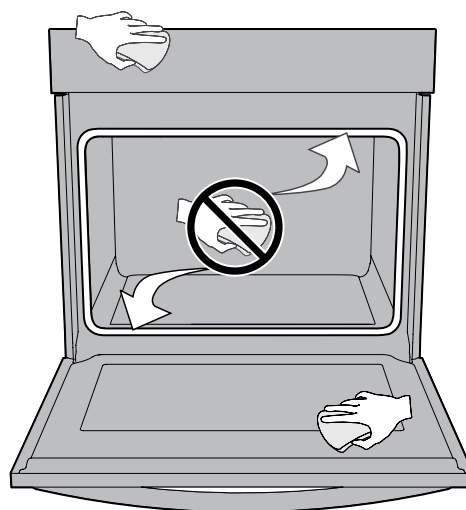


Figure 37: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

Remarques :

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire au nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four.
- Un tampon à récurer non abrasif, une éponge pour l'acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un nettoyeur de style effaceur (sans agent nettoyant) peut être utilisé pour nettoyer les saletés tenaces. Humidifiez les tampons avec de l'eau avant leur utilisation.
- Placez une serviette en papier ou un chiffon devant le four pour capturer toute l'eau qui pourrait se déverser lorsque vous essuyez la cavité et la sole du four.
- Essuyez immédiatement toute l'eau résiduelle qui peut se trouver dans le four.
- De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître près de l'évent du four et de la vitre de la porte du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure). Si des dépôts d'eau dure se forment, nettoyez la cavité avec une solution d'eau et de vinaigre 50/50 ou 50/50 de jus de citron et d'eau.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé avec une heure de démarrage différée.
- Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Consultez « Autonettoyage » à la page 133.

Cuire à l'aide d'une sonde thermique

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille.

La sonde thermique fonctionne avec les modes de four suivants : Cuisson au four, Cuisson à convection, Friture à air chaud, Rôtissage à convection, et Dinde.

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction de sonde vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée. Les réglages de la sonde basés sur le comportement du four doivent être d'abord définis dans le menu du four.

Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Pour certains types d'aliments, en particulier la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits.

Pour régler la sonde thermique : Appuyez sur **Modes de four**, faites défiler à **Sonde thermique** et suivez les instructions à l'écran.

Connectez la sonde thermique avant
de sélectionner le mode du four.

OK

⚠ ATTENTION

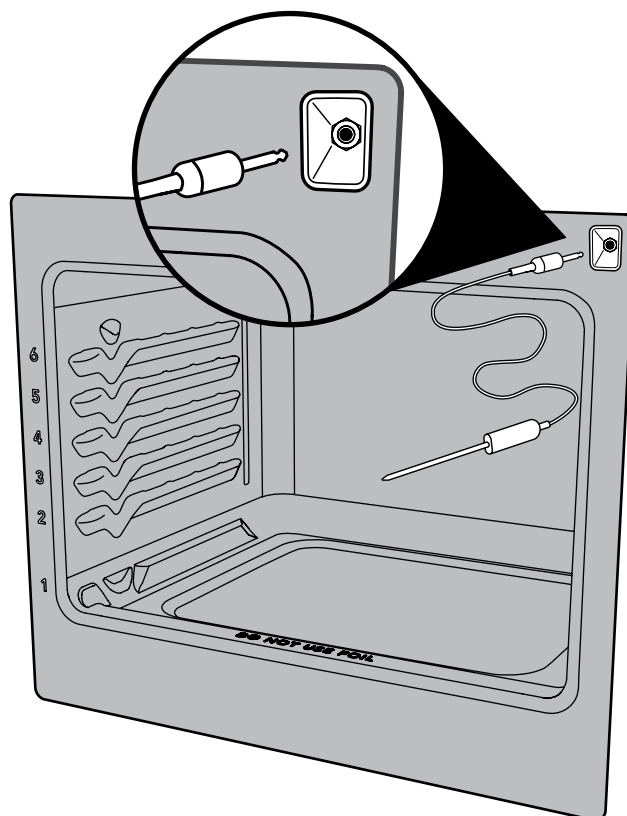
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

Insertion correcte de la sonde.

Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment. Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage, ni à l'ustensile.



- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour de la volaille ou de la dinde entière, insérez la sonde complètement dans la partie la plus épaisse de la poitrine.



Utiliser la sonde thermique pour la dinde

1. Sélectionnez **Modes de four** et faites défiler à **Sonde thermique**.
2. L'écran vous rappellera d'insérer la sonde dans la dinde et de la placer au four sur la position de grille 1.
3. L'affichage vous rappelle de connecter la sonde thermique à la prise avant de régler le mode four :
4. Appuyez sur **SUIVANT**.
5. Appuyez sur **Dinde** dans Modes de four.
6. Réglez la température cible des aliments après avoir appuyé sur **SUIVANT**.
7. Réglez la température du four et appuyez sur **MARCHE**.
8. Lorsque la température cible de la dinde (température interne) est atteinte, le four s'éteint s'il est réglé pour que la cuisson s'arrête dans les réglages du Menu du four.

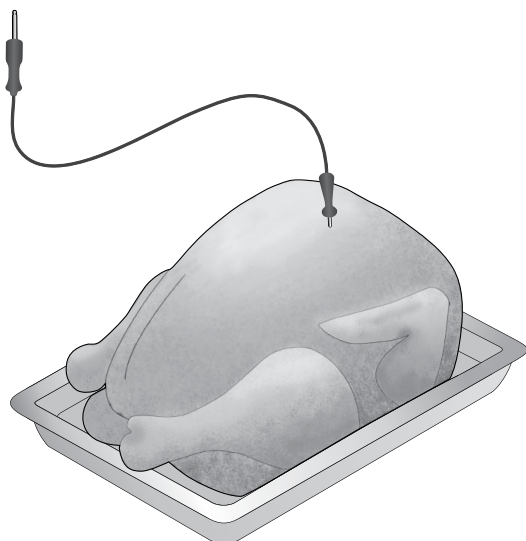


Table 18: Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA

Type d'aliments	Temp. interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Boeuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Boeuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant +	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Dinde et poulet entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes de volaille	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Jambon frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Jambon précuit (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Plats contenant des oeufs	71 °C (160 °F)
Restes de repas et plats mijotés	74 °C (165 °F)

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le boeuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov.

REMARQUE

Pendant la cuisson, la température interne des aliments est affichée au centre de l'écran. La température du four sera affichée au bas de l'écran à côté de la touche d'annulation. Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.

Si la sonde est retirée de la prise uniquement, la fonction de la sonde est automatiquement annulée et le four s'éteindra. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message de sonde trop chaude.

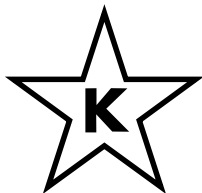
Pour modifier la température cible (température interne des aliments) ou la température réglée du four, appuyez sur celle que vous souhaitez modifier et utilisez la touche + ou - pour régler la température.

REMARQUE

Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie avec votre four. Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager le régulateur du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.

Avant de démarrer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Faites dégeler complètement les produits surgelés avant d'y insérer la sonde.

Réglage du mode sabbat à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives (certains modèles)



Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous au www.star-k.org.

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. Le mode de cuisson au four est la seule fonction accessible lorsque l'appareil est en mode sabbat. La plupart des commandes du four sont verrouillées durant le mode sabbat.

Pour démarrer le mode sabbat, sélectionnez d'abord Sabbath dans le menu des paramètres. Ensuite, sélectionnez Mise en marche différée (si désiré), Température de cuisson et Temps de cuisson (si désiré) et réglez. La cuisson commencera après tout délai spécifié.

Si le temps de cuisson a été réglé, une fois le temps écoulé, la cuisson se terminera et l'écran affichera Attente pour indiquer que le temps de cuisson est terminé.

Important : Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si la cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

Si vous avez besoin des lampes à l'intérieur du four, assurez-vous de les allumer avant de programmer le mode sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes à l'intérieur du four.

Il est recommandé que toute modification de la température du four effectuée dans un mode sabbat actif soit faite avec la touche + ou -.

La température augmentera ou diminuera de 1 °C ou 5 °F avec chaque pression et le changement sera automatiquement accepté.

AVERTISSEMENT

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

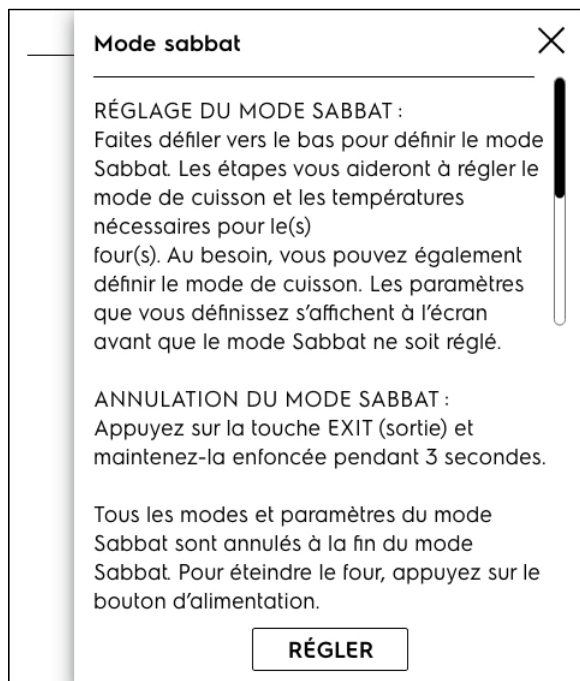
Important:

- N'utilisez aucune autre fonction du four, à l'exception de la cuisson au four lorsque la fonction de sabbat est activée. Lorsque le Mode sabbat est activé, seules les touches + et - et ARRÊT fonctionneront. AUCUNE DES AUTRES TOUCHES ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Utilisez les touches + et - pour augmenter ou diminuer la température du four. Chaque pression sur une touche fléchée augmentera ou réduira la température de 1 °C (5 °F).
- N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affichent plus les modifications une fois la fonction de sabbat activée.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson minutée et ces fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives.

RÉGLAGE DU MODE SABBAT :

Le Mode sabbat est réglé dans les **Options de menu**.

1. Appuyez sur les barres **Options de menu**.
2. Faites défiler à **Mode sabbat**.
3. Appuyez sur **Mode sabbat** et suivez les instructions à l'écran.



Pour quitter le Mode sabbat, appuyez et maintenez **QUITTER** pendant trois secondes.

Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduit la difficulté des nettoyages plus importants.

ATTENTION

Avant de nettoyer une pièce de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi.

Si de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage pour appareils sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant de l'utiliser. Suivez les instructions du fabricant et assurez une ventilation adéquate.

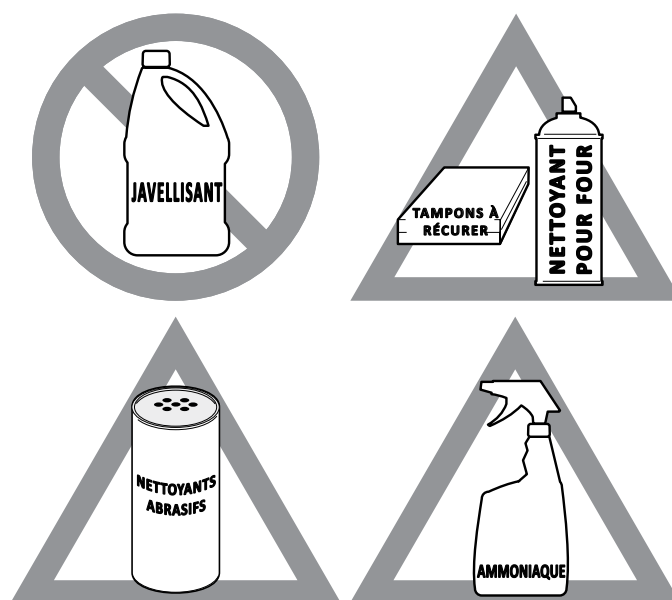


Figure 38: Utiliser les produits de nettoyage avec prudence

Surface ou zone	Recommandations pour le nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre.
Pièces peintes Garnitures décoratives peintes	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau claire, séchez et polissez avec un chiffon doux et propre. Des nettoyeurs pour vitres peuvent être utilisés, mais ne les utilisez pas directement sur la surface; vaporisez-les sur un chiffon et essuyez-les.
Affichage tactile	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur l'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur l'affichage au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyeurs liquides, des nettoyeurs abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Tableau de commande	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyeurs liquides, des nettoyeurs abrasifs, des tampons à récurer ou de papier essuie-tout, car ils endommageront le fini.
Boutons de commande	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position ARRÊT, tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les repères ARRÊT et poussez les boutons en place.
Acier inoxydable	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque.

Surface ou zone	Recommandations pour le nettoyage
Revêtement en acier inoxydable	Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'un détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une solution moitié vinaigre, moitié eau. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour appareils électroménagers, de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit contenant des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager le fini.
Lèchefrite et grille émaillées Revêtement de porte en porcelaine Pièces en porcelaine	Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon humide. Pour enlever la plupart des taches, frottez doucement avec un tampon à récurer anti-rayures savonneux. Rincez avec un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Essuyez tous les nettoyants, sinon un chauffage futur pourrait endommager la porcelaine. Ne laissez pas les renversements à fortes concentrations de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou la garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Ces renversements peuvent causer des taches ternes, même après le nettoyage.
Nettoyage manuel de l'intérieur du four	L'intérieur du four est revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four. Suivez toujours les instructions du fabricant des produits de nettoyage. Après le nettoyage, enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lors des prochaines utilisations de l'appareil. Ne pulvérisez pas de produits nettoyants sur les commandes électriques. Ne pulvérisez pas ou ne laissez pas le produit nettoyant s'accumuler sur la sonde de détection de la température du four. Ne pulvérisez pas de produits nettoyants sur le joint et la garniture de la porte, les glissières, les poignées et les surfaces extérieures de l'appareil.
Intérieur du four autonettoyant	Avant de régler un cycle d'autonettoyage, nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, la zone à l'extérieur du joint de la porte du four et la petite zone à l'avant au centre de la sole du four. « Autonettoyage » à la page 133.
Porte du four	Utilisez un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales de vinaigre et d'eau pour nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres sur la fenêtre externe de la porte. Un nettoyant ou un vernis pour table de cuisson en vitrocéramique peut être utilisé sur la vitre intérieure de la porte. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne vaporisez pas ou ne laissez pas d'eau ou de produits de nettoyage pénétrer dans les événements de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint est fait d'un matériau tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas, n'endommagez pas et ne retirez pas ce joint.

Nettoyage général

Consultez le tableau au début de ce chapitre pour plus d'informations sur le nettoyage de certaines parties du four.

Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four à la main.

Enlevez la saleté à l'aide d'eau savonneuse chaude. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.

ATTENTION

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Retirez toutes les grilles et accessoires du four avant de procéder au nettoyage.

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

Nettoyage du four en émail vitrifié

L'intérieur du four est constitué d'acier revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four.

Nettoyage de la saleté excessive :

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures, porte de four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. S'il reste encore de la saleté, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé de savon ou d'un produit de nettoyage. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage du commerce, en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.
3. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

Papier d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements de four

⚠ AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les ouvertures ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présente un risque d'incendie.

- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur élevée du four peut faire fondre ces matériaux sur la cavité du four et endommager ce dernier. Ces types de matériaux peuvent également entraver la bonne circulation de l'air dans le four et produire des résultats de cuisson peu satisfaisants. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : Le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium.
- Grilles du four - Ne recouvrez pas les grilles du four avec du papier d'aluminium. L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte par un écran de protection en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

i REMARQUE

Portez un gant de coton ou utilisez une serviette en papier lorsque vous installez une nouvelle ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

4. Remplacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner vers la droite.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

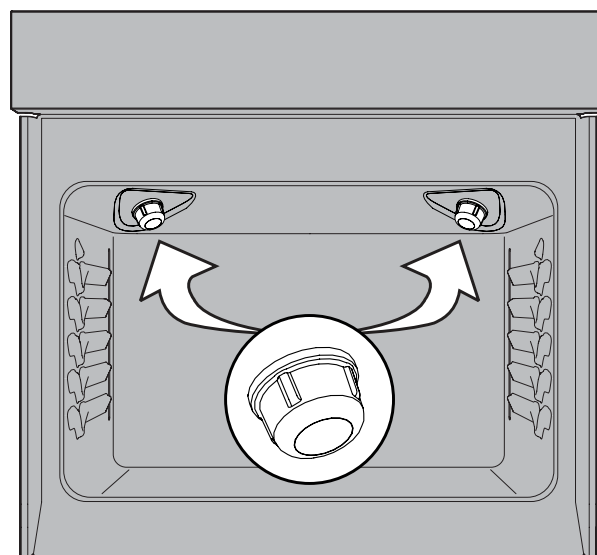


Figure 39: Lumière halogène du four encastré

L'entretien de vos grilles à glissière

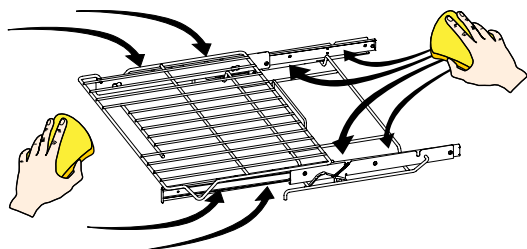
Attention: Ne manipulez les grilles du four que lorsqu'elles sont froides. Après la cuisson ou après le cycle de nettoyage, les grilles sont très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Remarques importantes :

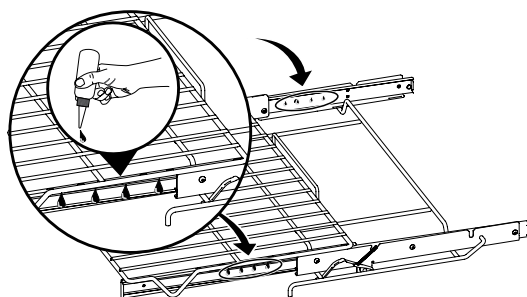
- Retirez toutes les grilles du four, y compris les grilles en échelle, avant de commencer un cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas d'huile de cuisson, d'aérosol de cuisson ou d'autres produits de lubrification à base d'huile sur les pistes d'extension des grilles à glissière. N'utilisez qu'un lubrifiant au graphite dans cette zone. Pour commander un lubrifiant au graphite, communiquez avec votre installateur, réparateur ou revendeur.
- Il est important que les pièces de la grille qui touchent les côtés du four soient toujours légèrement recouvertes d'huile végétale. Appliquez une fine couche d'huile végétale sur les côtés de la grille après chaque cycle de nettoyage et lorsqu'il devient difficile de repositionner le support dans le four.

Pour lubrifier la grille à glissière :

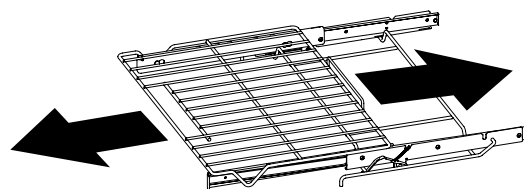
1. Retirez la grille du four et placez-la sur une grande surface plane recouverte de papier journal ou d'un chiffon. Ouvrez complètement la grille.
2. Essuyez les débris et les miettes de la grille à glissière à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.



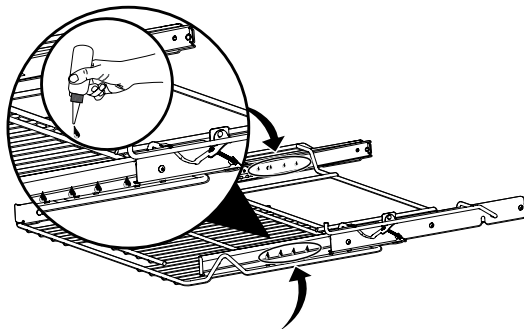
3. Agitez la lubrification au graphite avant l'application. Appliquez sur les guides de chargement et l'axe de rotation. Répétez sur les deux côtés de la grille à glissière.



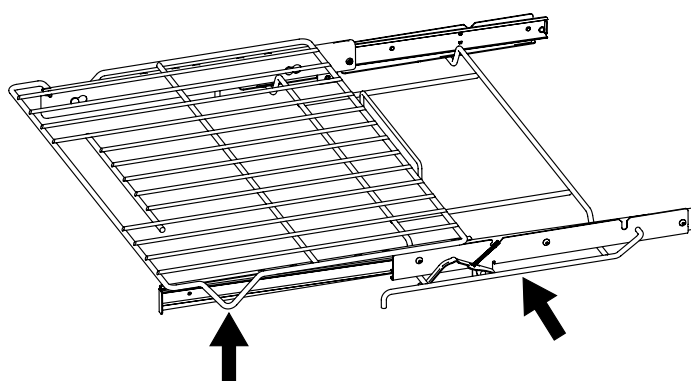
4. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.



5. Retournez la grille et appliquez une lubrification au graphite à l'intérieur des guides de chargement.



6. Étendez la grille à glissière et retournez-la plusieurs fois le long des pistes pour répartir la lubrification.
7. Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur le fond du « V » et dans les pistes de glissement. Garder les côtés du cadre légèrement lubrifiés permet à l'ensemble de la grille de glisser facilement lors du changement de position.



8. Remplacez la grille dans le four avec le côté droit vers le haut.

Retrait et remise en place de la porte du four :

⚠ ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

➡ IMPORTANT

Instructions particulières pour l'entretien de la porte - Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 40).
2. Tirez vers l'avant le verrou situé sur chaque support de charnière du four jusqu'à ce que le verrou s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une petite pression vers le haut sur le verrou pour le tirer vers le haut (Figure 41 et Figure 42).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre entre en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en faisant tourner le haut de la porte vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 43).

To replace the oven door:

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (Figure 43).
2. Tenez la porte du four au même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont logés dans les encoches de charnière. Les bras de charnière doivent être entièrement insérés dans les encoches de charnière avant que la porte du four ne puisse être complètement ouverte. (Figure 42).
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol (Figure 40)).

4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 41).
5. Fermez la porte du four.

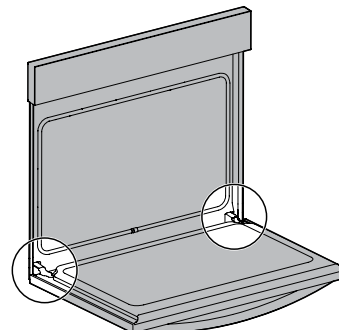


Figure 40: Emplacement de la charnière de la porte

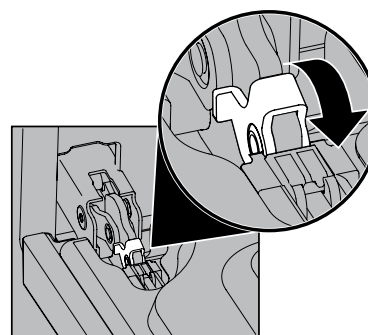


Figure 41: Serrure de charnière de porte

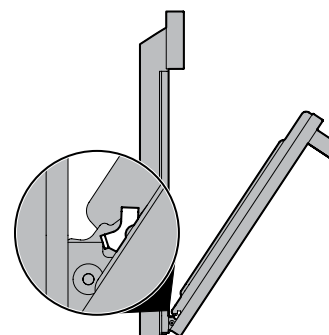


Figure 42: Position de retrait

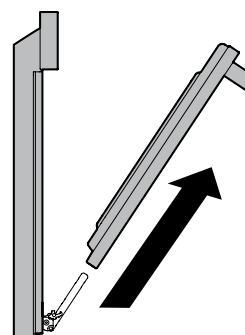


Figure 43: Enlever la porte

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four pour faire rôtir les viandes ou pour faire cuire les plats mijotés. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

Problèmes et solutions de cuisson au four		
Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
Le dessous des biscuits et des petits pains brûle. 	Les biscuits ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour des aliments dans le four.
Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé. 	Les gâteaux sont placés dans le four avant que le four ne soit préchauffé. La grille est placée trop haut ou trop bas. Le four est trop chaud.	Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur. Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson. Réduisez la température suggérée de 13 °C/25 °F.
Les centres des gâteaux ne sont pas cuits. 	Le four est trop chaud. La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée. L'ustensile n'est pas centré dans le four. Le verre est un conducteur de chaleur lent.	Réduisez la température suggérée de 13 °C/25 °F. Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci. Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant.
Les gâteaux ne sont pas nivelés. 	Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée. Le moule est gauchi. La lumière du four reste allumée pendant la cuisson.	Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four. Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) tout autour de celui-ci. N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée. 	Le four ne chauffe pas suffisamment. Le four est trop chargé. La porte du four est ouverte trop fréquemment.	Augmentez la température du four suggérée de 13 °C/25 °F et respectez le temps de cuisson recommandé. Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.

Soluciones de problemas comunes

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

Problème	Cause / Solution
La cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise. Vérifiez votre boîte de fusibles ou de disjoncteurs pour vous assurer que le circuit est actif. Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.

Problèmes avec le four	
Problème	Cause / Solution
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Consultez « Calibration de la température du four » à la page 115 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture dans le fond du four. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez « Réglage du gril » à la page 129.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Réglage incorrect. Suivez la section « Réglage du gril » à la page 129. La viande se trouve trop près de l'élément du gril ou du brûleur. Changez la position de la lèchefrite en laissant plus de place entre la viande et l'élément du gril et le brûleur. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four.

Problèmes liés à l'autonettoyage

Problème	Cause / Solution
La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas.	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Consultez « Autonettoyage » à la page 133.
Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four.
Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage.	Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Consultez les instructions sur « Autonettoyage » à la page 133. Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Retirez les résidus de cuisson excessifs avant de commencer l'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.

Autres problèmes

Problème	Cause/Solution
L'appareil n'est pas de niveau.	Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau. Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil.
Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Communiquez avec un ébéniste ou un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Consultez « Remplacement de l'ampoule du four » à la page 144.

Combien de temps la garantie IKEA est-elle valable?

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

Qui effectuera les réparations?

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

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

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

Que fera IKEA pour résoudre le problème?

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

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

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

Application des lois en vigueur

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

Zone de validité

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

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

Le service après-vente destiné aux électroménagers d'IKEA

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

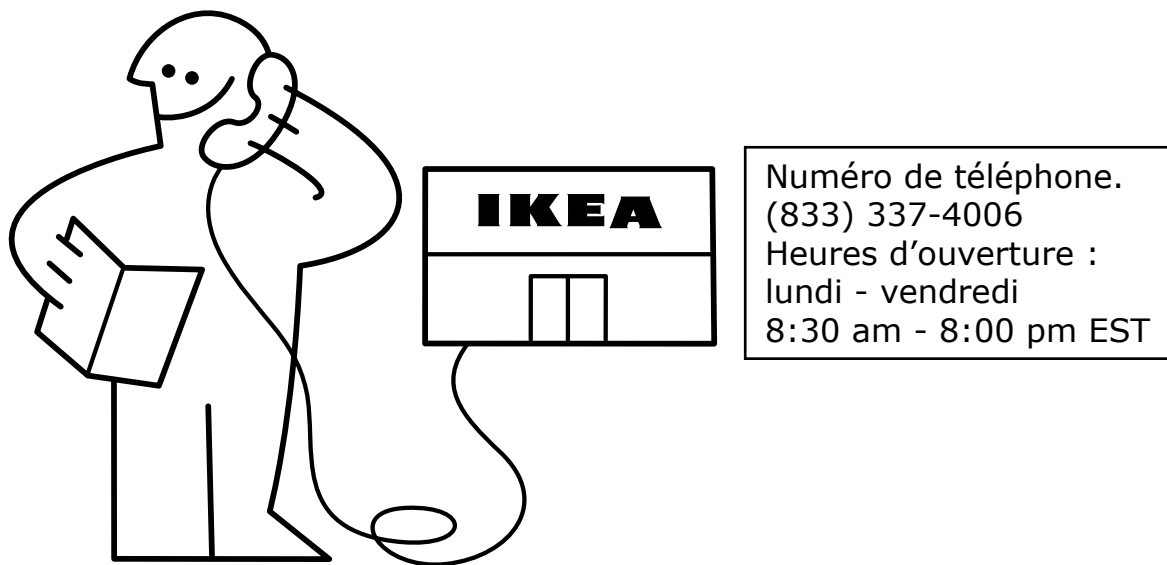
- faire une demande de service en vertu de la présente garantie;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil électroménager IKEA dans les meubles de cuisine dédiés IKEA;
- poser des questions sur les fonctions des appareils électroménagers IKEA.

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

Comment nous joindre si vous avez besoin de nos services

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

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

**CONSERVEZ LE REÇU D'ACHAT!**

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire?

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

