

GRUNDLÄGGA

EN

ES





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

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

Contents

English 3

Español 53

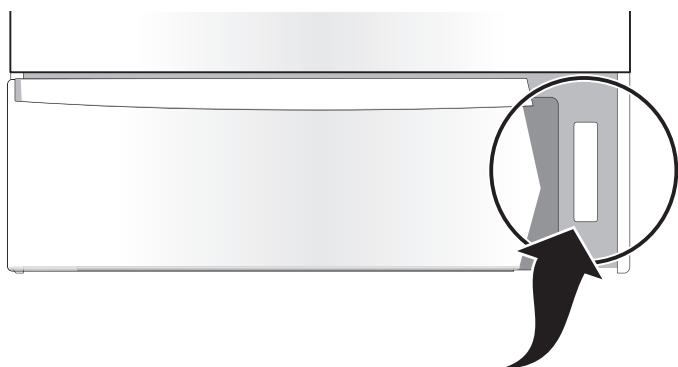
Please record your model and serial numbers below for reference.

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

Purchase Date / Fecha de compra /

Model Number / Número de modelo /

Serial Number / Número de serie /



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

i NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

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

Important Safety Information	3	Oven Controls	22
Cooking Recommendations	10	Care and Cleaning	43
Before Setting Surface Controls	13	Before You Call	48
Setting Surface Controls	16	IKEA LIMITED GUARANTEE	51
Before Setting Oven Controls	21		

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read all instructions before using this appliance.

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

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

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

DEFINITIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

IMPORTANT

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

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

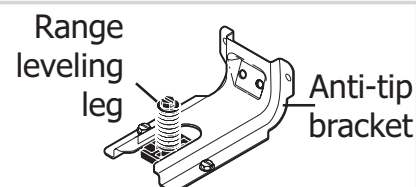
WARNING

Tip Over Hazard



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

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



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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION **IMPORTANT**

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

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

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

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

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

GROUNDING INSTRUCTIONS **WARNING**

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

 WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR RADIANT COOKTOP

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

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

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

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

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

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

Do not use a searing grill meant for use with a broiler pan on the cooktop. The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS

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

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

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

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

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

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

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

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR
CLEANING YOUR APPLIANCE**** CAUTION**

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

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

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

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF
CLEANING OVENS**** CAUTION**

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

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

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the appliance.

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

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

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

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

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

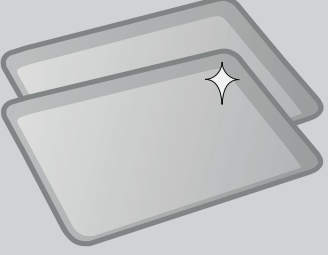
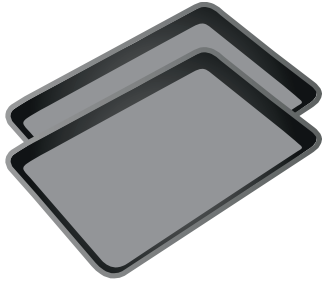
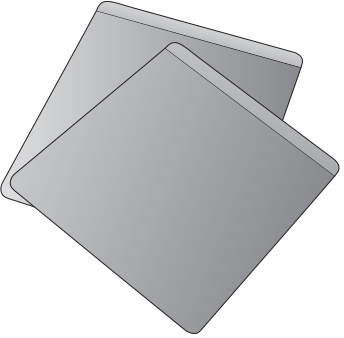
Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

**WARNING**

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

Bakeware

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

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

Cooking Conditions

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

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

Cooking Results

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

Conditions	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.

Baking Tips	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "Setting Oven Controls" on starting on on page 22 When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, see "Convection Bake" on page 27.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

Cooking	Recommendation
Broiling / Roasting	
Broiling pan	For best results when broiling, use a broil pan with a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters.
Convection Cooking	
Convection attributes	Convection cooking uses a fan to circulate hot air around the oven and food. It browns food more evenly and reduces hot spots in the oven. Convection saves time when using multiple racks or cooking several food items at once.
Convection bake	Reduce cooking temperature by 25° F (13-14° C) from the recipe unless the recipe is written for convection baking. Preheat the oven for best results.
Convection roast	Convection 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 a meat probe if available with your appliance. Meat probes are also available from most grocery and home goods stores. Arrange oven racks so large cuts of meat and poultry are on the lowest rack of the oven. Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.

About the Ceramic Glass Cooktop

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



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

Figure 1: Testing cookware

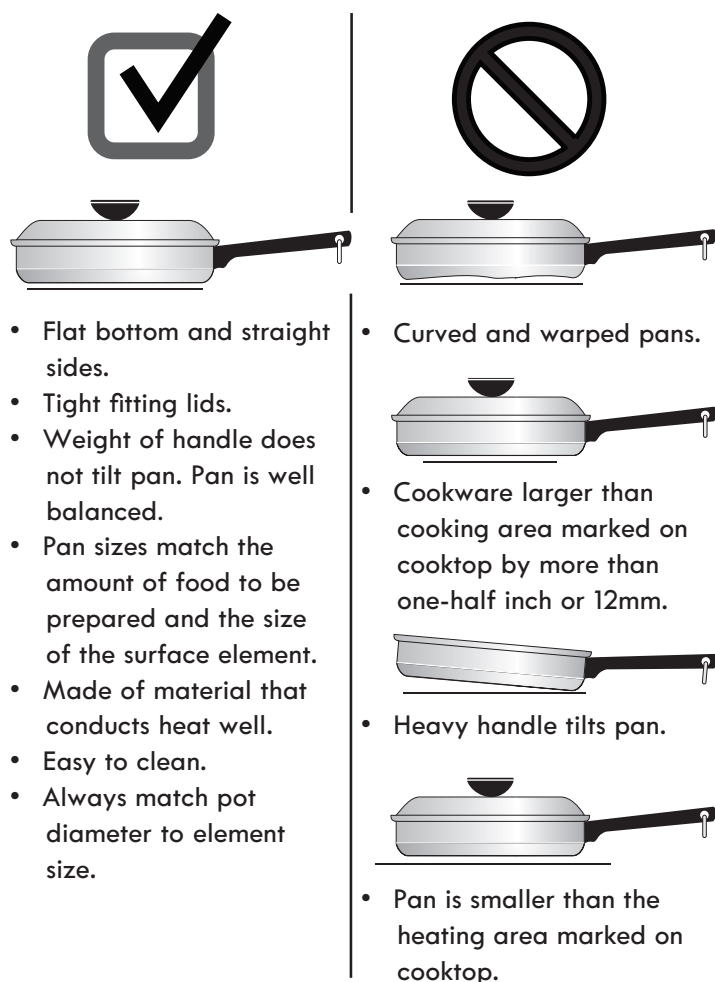


Figure 2: Proper cookware

Cookware Material Types

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

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily (see Aluminum).
- **Stainless** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast Iron** - A slow heat conductor that will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. If cast iron pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.



IMPORTANT

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

About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic glass cooktop has heating elements below a smooth glass surface. The designs on the ceramic cooktop outline the areas of the surface elements underneath. Always match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop. Only flat-bottomed cookware should be used.

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

The type and size of cookware, the number of surface elements in use, and their settings will all affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.

IMPORTANT

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface.

Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it.

Placing food directly on the smoothtop surface (without a cooking utensil) is not recommended, as difficult cleaning will result, and foods may smoke and cause potential fire hazard.

Always lift cookware before moving on the ceramic glass cooktop. Any cookware that has a rough or dirty bottom can scratch the ceramic cooktop. Always start with clean cookware.

About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn the element off several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

CAUTION

Surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The element surface may still be hot, and burns may occur if the element or surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.

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

Do not allow aluminum foil, or any material that can melt, to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage the ceramic cooktop.

NOTE

Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smooth top. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

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

Element On and Hot Surface Indicator Lights

Some models have an ELEMENT ON indicator light that will turn on when one or more elements are turned on.

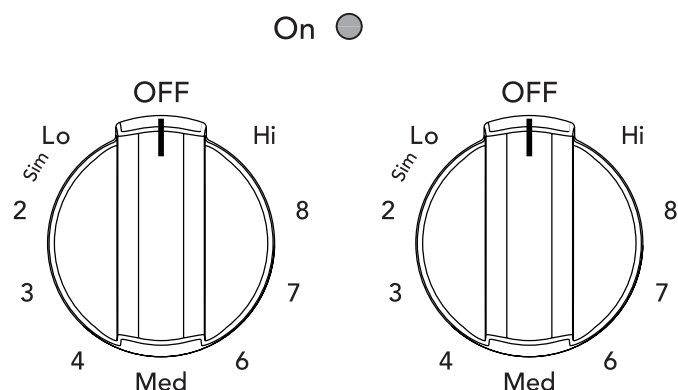


Figure 3: Element On

A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off.

The HOT SURFACE indicator light will turn on when the burner is hot enough to cause burns and will remain on after the burner is turned off until the surface has cooled to a safe temperature

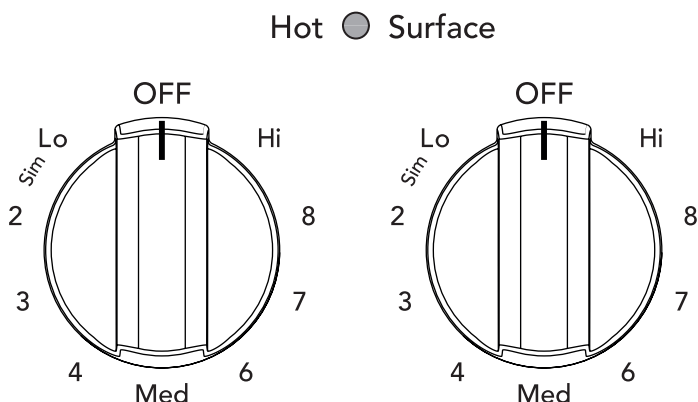


Figure 4: Hot Surface

Types of ceramic cooktop elements

The circles on the ceramic glass cooktop outline the size and type of element underneath. The elements on your cooktop depend on the model.

- A single radiant element has one circle.
- A dual radiant element has two circles. The dual radiant element may be set using only the smaller inner element or both inner and outer elements may be set to heat together for a larger surface.
- A triple radiant element has three circles. The element may be set using only the inner element, the inner and middle elements, or all three elements together.

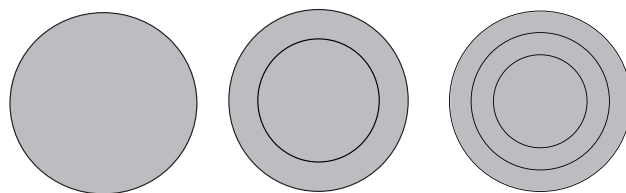


Figure 5: Single, dual, and triple elements

- A warm zone element has one small circle. It is used to keep food warm after cooking. The keep warm element is not designed to cook food.

Single radiant surface elements (all models)

To operate the single radiant element:

1. Place correctly sized cookware on surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction (Figure 6) to the desired setting (refer to the "Suggested radiant surface element settings" in Table 1).
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element OFF before removing the cookware.

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed (see Figure 6).

A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

Suggested radiant surface element settings

The suggested settings found in Table 1 below are based on cooking with medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Settings	Type of Cooktop
High (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
Medium High (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
Medium (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
Medium Low (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (1)	Low temperature cooking
Low (LO)	Keep warm, melt

Table 1: Suggested settings for radiant elements

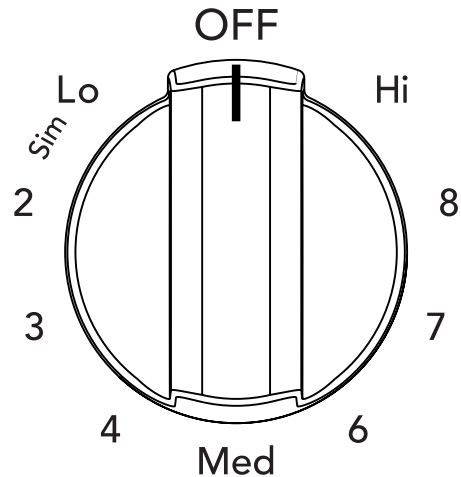


Figure 6: Surface control knob

CAUTION

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The element may still be hot and burns may occur if the element is touched before it has cooled sufficiently.

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

Do not use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

NOTE

The size and type of utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

The Element ON indicator lights will glow when one or more elements are turned ON. A quick glance at these indicator lights when finished cooking is an easy check to be sure all control knobs are turned OFF. The Hot Surface indicator light will remain on AFTER the control knob is turned to the "OFF" position and will stay on until the heating surface area has cooled sufficiently.

Dual radiant surface elements

Symbols on the backguard will help choose which portion of the dual radiant element to set. The  symbol indicates a setting for the inner element only. The  symbol indicates a setting for both inner and outer elements.

To operate a dual radiant element:

1. Place correctly sized cookware on the surface element.
2. Push in and turn the surface control knob clockwise to begin heating both the inner and outer elements. If only the inner element is needed for smaller cookware, push in and turn the knob counter-clockwise (see Figure 7).
3. When cooking is complete, turn the knob to OFF before removing the cookware.

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed.

A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

You may switch from either single or dual element setting at any time during cooking.

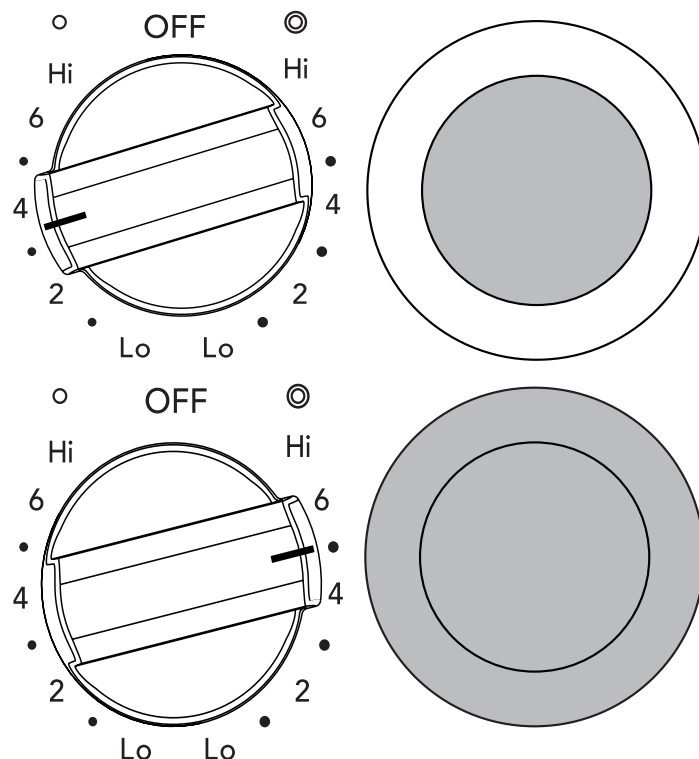


Figure 7: Dual element knob settings

➔ IMPORTANT

Do not allow aluminum foil or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage the ceramic cooktop.

⚠ CAUTION

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The element may still be hot and burns may occur if the element is touched before it has cooled sufficiently.

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

Do not use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

ⓘ NOTE

The size and type of utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

The Element ON indicator lights will glow when one or more elements are turned ON. A quick glance at these indicator lights when finished cooking is an easy check to be sure all control knobs are turned OFF. The Hot Surface indicator light will remain on AFTER the control knob is turned to the "OFF" position and will stay on until the heating surface area has cooled sufficiently.

Triple radiant surface elements

Symbols around the knob are used to indicate which element of the triple radiant element will heat.

The ○ symbol indicates that only the inner element will heat.

The ◎ symbol indicates that the inner and middle elements will heat.

The ⊙ symbol indicates that the inner, middle and outer elements will heat. You may switch the element setting at any time during cooking.

To Operate the Triple Surface Element

1. Place correctly sized cookware on the triple surface element.
2. Push in and turn the control knob to the inner element symbol for smaller cookware or to the inner and middle element symbol for average cookware or to the inner, middle, and outer element symbol for large cookware (Figure 8). Turn the knob to adjust the setting if needed.
3. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware.

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

A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

You may switch to the single, dual, or triple element setting at any time during cooking.

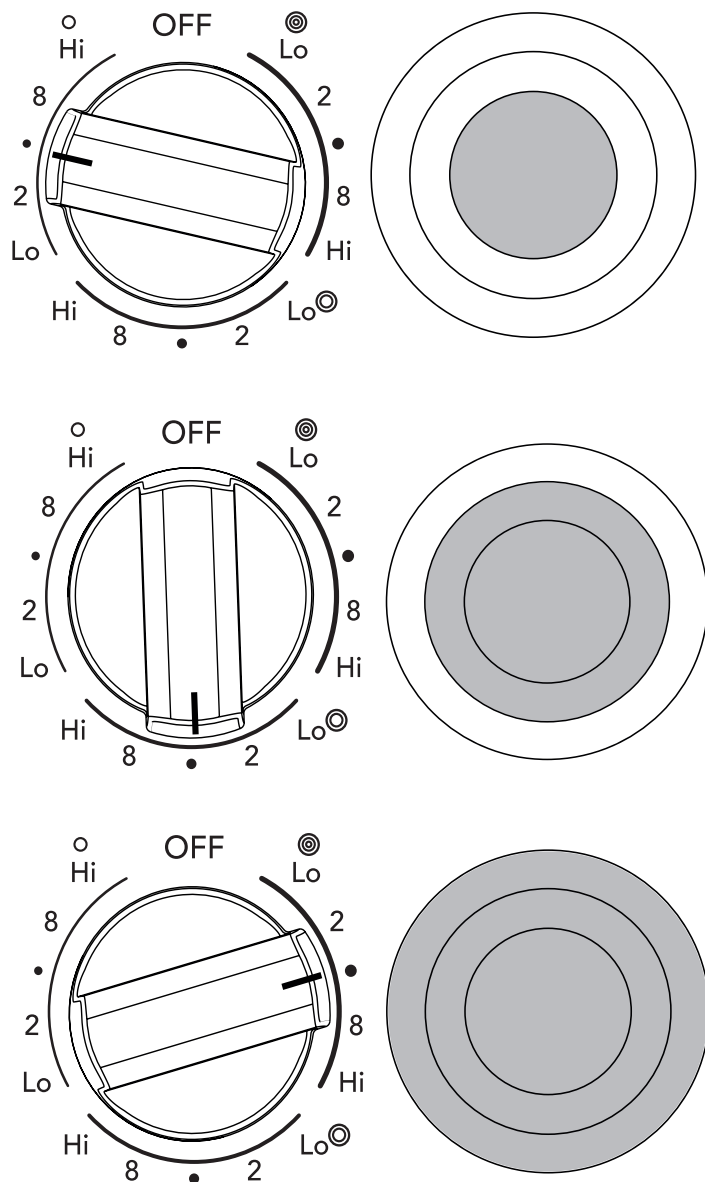


Figure 8: Single, dual, and triple elements

⚠ CAUTION

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The element may still be hot and burns may occur if the element is touched before it has cooled sufficiently.

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

➡ IMPORTANT

Do not allow aluminum foil or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage the ceramic cooktop.

Warm Zone

Use the warm zone feature to keep cooked foods hot.

Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the warm zone. All food placed on the warm zone should be covered with a lid to maintain quality.

For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean. Use only dishware, utensils, and cookware recommended for oven and cooktop use on the warm zone.

Setting the warm zone control:

1. Push in the knob and turn in either direction. The temperatures are designated by Hi and Lo. However, the control can be set at any position between Hi and Lo for different levels of warming.
2. When ready to serve, turn the control to **OFF**. The hot surface indicator light will remain on until the warm zone cools.

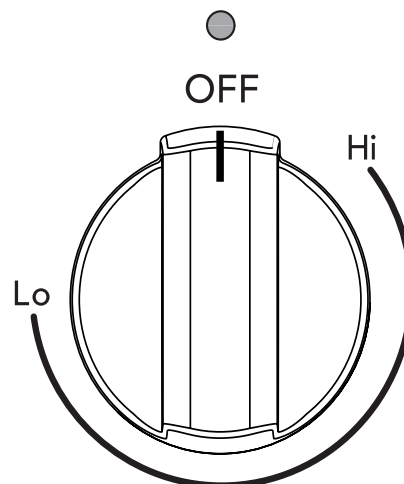


Figure 9: Warm Zone knob

Temperature selection -

Refer to the recommended warm zone settings table (see Table 2). If a particular food is not listed, start with the medium level and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

Food Item	Heating Level
Breads/Pastries	LO (Low)
Casseroles	LO (Low)
Dinner Plates with Food	LO (Low)
Eggs	LO (Low)
Gravies	LO (Low)
Meats	MED (Medium)
Sauces	MED (Medium)
Soups (cream)	MED (Medium)
Stews	MED (Medium)
Vegetables	MED (Medium)
Fried Foods	HI (High)
HOT BEVERAGES	HI (HIGH)
Soups (liquid)	HI (High)

Table 2: Recommended warm zone settings

CAUTION

Do not allow aluminum foil or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage the ceramic cooktop.

CAUTION

Unlike the surface elements, the warm zone will not glow red when it is hot. To avoid burns always use potholders or oven mitts when removing food from the cooktop, including the warm zone, as cookware and plates will be hot.

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

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

Home Canning

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

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

Oven Vent Location

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

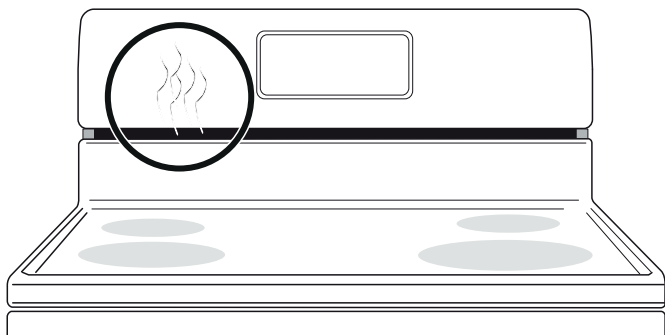


Figure 10: Oven Vent

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

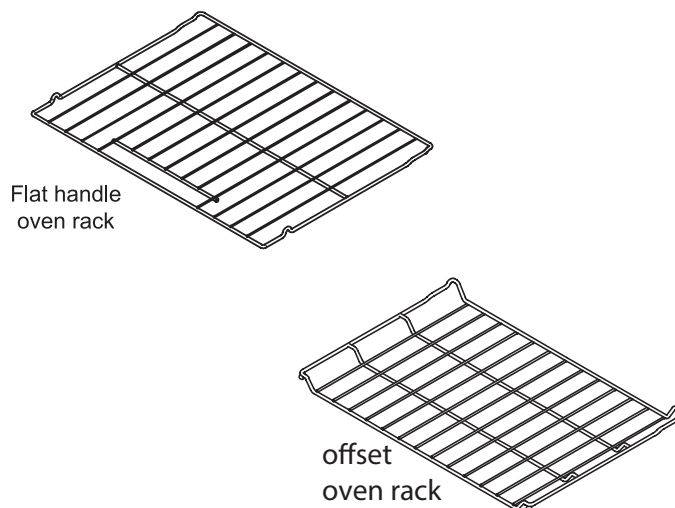


Figure 11: Types of flat oven racks

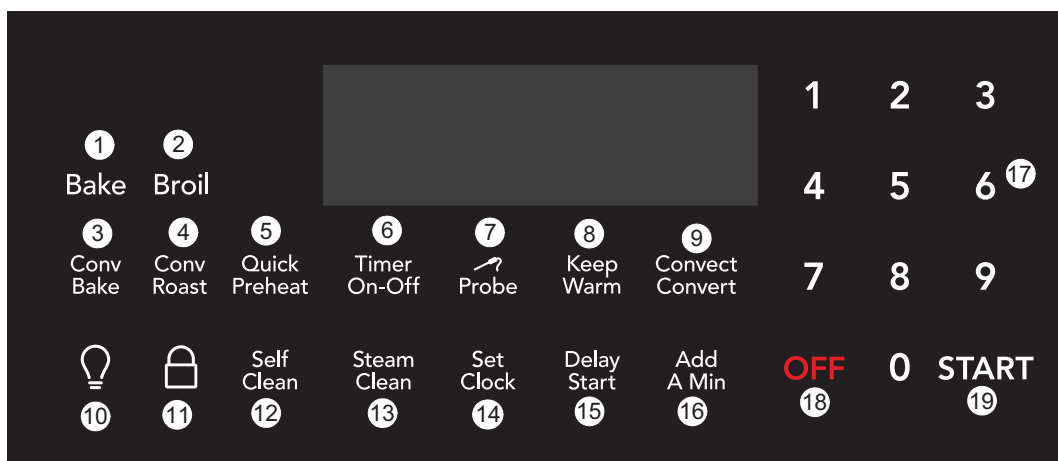
- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.
- The **offset oven rack** provides additional step down positions from the standard flat rack design. The offset design positions the base of the rack about $\frac{1}{2}$ of a rack position lower than the flat rack and may be used in most oven rack positions. To maximize oven cooking space, place the bottom oven rack in the lowest rack position for baking or roasting large cuts of meat.

Removing, Replacing, and Arranging Flat or Offset Oven Racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

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

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



Oven Control Features

- 1. Bake** - Use to select bake feature.
- 2. Broil** - Use to set Broil feature.
- 3. Conv Bake** - Circulates the oven heat evenly and continuously for faster cooking of some foods.
- 4. Conv Roast** - Uses a convection fan to gently brown meats and poultry and seal in the juices.
- 5. Quick Preheat** - Best used for single rack baking with packaged and convenience foods.
- 6. Timer On-Off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function.
- 7. Probe** - Use to set and adjust temperatures when using probe.
- 8. Keep Warm** - Use to keep cooked foods at serving temperature.
- 9. Convect Convert** - Use to change standard bake recipe to a convection bake recipe.
- 10. Oven Light** - Use to turn on internal light when checking on food. Also will turn on when the oven door is open.
- 11. Oven Lock** - Use to lock out oven controls.
- 12. Self Clean** - Use with arrow keys to set self clean cycle for any duration between 2 and 4 hours.
- 13. Steam Clean** - Use for cleaning light soils.
- 14. Set Clock** - Use set the time of day.
- 15. Delay Start** - Add to any cooking feature or Self Clean to program a delay start time.
- 16. Add A Min** - Use to add additional minutes to the timer.

17.0 through 9 keys - Use to set temperature and time.

18. OFF - Use to clear any feature except the time of day and minute timer.

19. START - Use to start most oven features.

Table 1: Minimum and maximum control settings

Feature	Mode	Min Temp/ Time	Max Temp/ Time
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Quick Pre-heat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Probe		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Timer	12 Hr. 24 Hr.	1 Min 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Delay Start	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Self Clean		2 hours	4 hours

Note: An entry acceptance tone (1 beep) will sound each time a key is touched (the oven lock key is delayed 3 seconds). An entry error tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

Setting the Clock

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

To Set Clock to 1:30:

1. Press **Set Clock**.
2. Enter **1 3 0** using numeric keys.
3. Press **START**.

NOTE

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

Temperature display (Fahrenheit/Celsius)

The oven control is set to operate in Fahrenheit (°F) at the factory. The oven may be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 288°C).

To change the temperature to Celsius (°C) or from °C to °F:

1. Press and hold **Broil** key for 6 seconds.
2. When **F(orC)** appears, press **Self Clean** to toggle between Fahrenheit and Celsius temperature display modes.
3. Press **START** to accept the choice.



NOTE

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

Changing between continuous bake or 12-hour energy saving feature

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

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

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

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



IMPORTANT

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

Setting a silent control panel

Silent mode allows the oven control to operate with no audible tones. The control may be programmed for silent operation and later reset to operate with all the normal audible tones.

To set for silent or audible mode:

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



Setting Oven Lockout

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

To activate the oven lockout features:

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

To cancel the oven lockout feature:

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

NOTE

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

Operating oven light

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



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

Setting the Timer

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

To set timer for 5 minutes:

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

To cancel the timer when active, press Timer on-off again.



IMPORTANT

The timer does not start or stop the cooking process. It serves as an extra minute timer that will beep when the set time has run out. The timer may be used alone or while using any of the other oven functions.

When timer is set for more than 1 hour it will display hours and minutes until 1 hour remains. When less than 1 hour remains, the display counts down in minutes and seconds. With less than 1 minute remaining, only seconds will display.

If the timer is active during a cooking process, the timer will show in the display. To view the status of any other active oven function, press the key of the cooking function once and it will appear in the display for a few seconds.

Add a Min

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

To add 2 minutes to the timer:

Press **Add a Min** twice.

Quick Preheat

Quick Preheat is available for single rack baking with packaged and convenience foods and can be programmed for temperatures between 170°F and 550°F. Follow the recipe or package directions for food preparation time and temperature. When quick preheat is complete, a reminder tone will sound and food should be placed in the oven.

CAUTION

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

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

- Always place food in center of the oven on rack position 4 (Figure 12). Place the food as shown in Figure 13.
- For best results when baking batter and dough-based items such as cookies and pastries, use convection bake function and place food in oven when the reminder tone sounds signaling the oven is fully preheated.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended bake time.

To set the preheat temperature for 350°F:

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

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

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

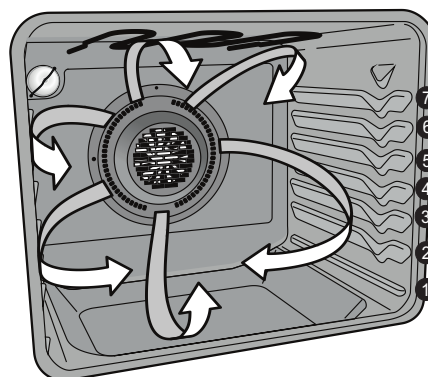


Figure 12: Rack positions

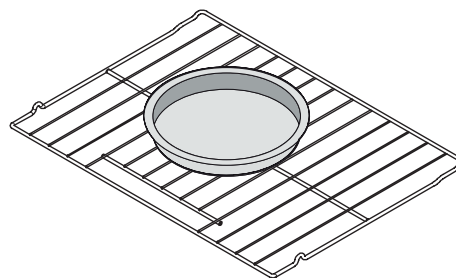


Figure 13: Suggested pan placement

Setting Bake

Bake cooks with heat that rises from the oven bottom. The heat and air circulate naturally in the oven. A reminder tone will sound indicating when the set bake temperature is reached and to place the food in the oven.

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.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- Bake is the best function to use for baking cakes.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks in positions 3 and 5 and place pans as shown in Figure 14.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits, or muffins use rack position 4.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Do not open oven door too often as it may extend baking time.
- Leave oven light OFF while baking.

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

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

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

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

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

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

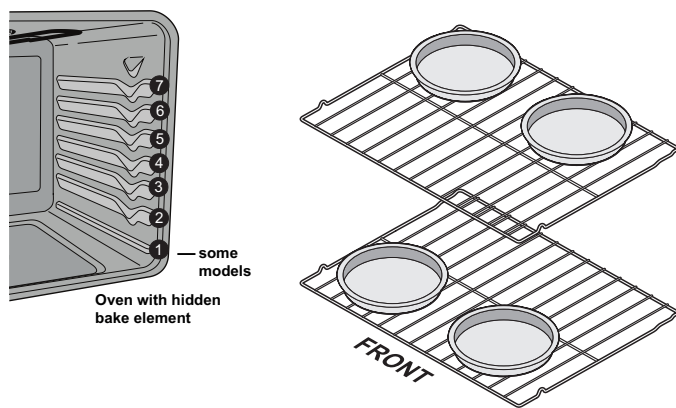


Figure 14: Suggested pan placement for best results.

NOTE

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

Convection Bake

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

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

Benefits of convection cooking include:

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

Baking tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- When baking cakes using two oven racks place bakeware in positions 3 and 5 and place bakeware as shown in Figure 16.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits or muffins, use rack position 4.
- Unless the recipe is written for convection cooking, reduce oven temperature 25°F from recipe's recommended oven temperature. Follow the remainder of the recipe's instructions.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Do not open oven door too often as it may extend baking time.
- Leave oven light OFF while baking.

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

1. Press **Conv key** once.
2. **Conv bake and 350°** will appear in the display.
3. Press **START**.
4. The convection fan will turn on and stay on during the cooking process.
5. To cancel convection bake at any time, press **OFF**.

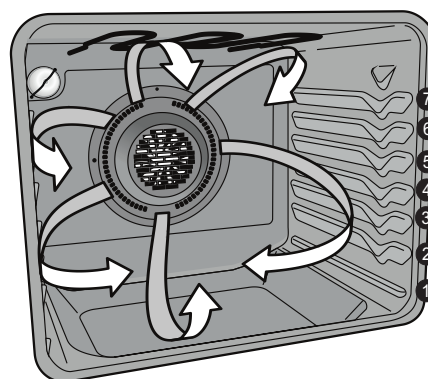


Figure 15: Rack positions

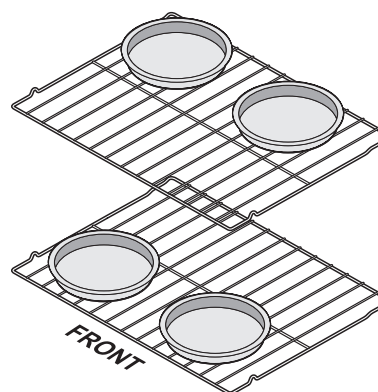


Figure 16: Suggested pan placement for best results when baking with multiple pans on two racks.

Setting Convection Convert

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

Convection Convert notes:

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

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

1. Arrange interior oven racks.
2. Press **Conv Conv and Bake** will flash and **350** will appear in the display.
3. Press **4 0 0**. Conv and bake will keep flashing and 400° will appear in the display.
4. Press **START**.
5. Set **Delay Start** if needed. For Delay Start instructions, see details in this section.
6. Press **Conv Convert**, and the oven temperature displayed will be 25°F lower than the original set temperature of 400°F. The actual oven temperature and the fan icon will be displayed. A beep will sound once the oven temperature reaches 375°F.
7. Place food in the oven.

Pressing **OFF** will stop the feature at any time.

CAUTION

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

Setting Delay Start

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

WARNING

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

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

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

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

IMPORTANT

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

Keep Warm

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

To set Keep Warm:

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

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.

When using the Probe for cooking, the Keep Warm function will turn on automatically once the probe reaches the target temperature of the food.

Keep Warm will remain on at a serving temperature of 170°F until canceled.

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 flames.

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

Always pull oven rack out to rack stop position before turning or removing food.

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

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

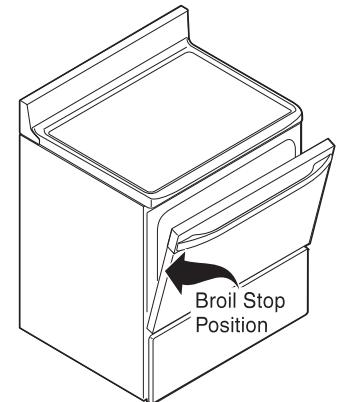
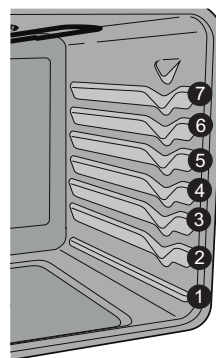


Figure 17: Rack positions; Door open to stop position during broil.

TABLE 2: BROIL RECOMMENDATIONS

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

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

Convection Roast

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

WARNING

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

Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

CAUTION

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

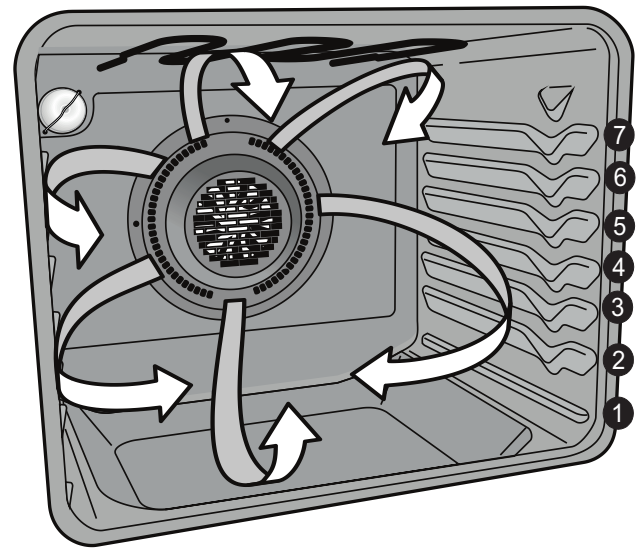


Figure 18: Convection roast on lower oven racks

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

1. Place oven rack on 1, 2, or 3 rack position.
2. Place the meat on shallow roasting pan.
3. Place meat (fat side up) on insert
4. Place prepared food on oven rack and slide into oven.
- 5. Close the door.**
6. Press the **Conv** key twice. **Roast** will appear in the display.
7. Press **START**.
8. When cooking is completed or to cancel convection roast press **OFF**.

Convection Roasting tips:

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

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

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

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

Cooking with Meat Probe

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

The probe feature, when set correctly, will signal an alert when the internal food temperature reaches the desired set target temperature.

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.

CAUTION

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

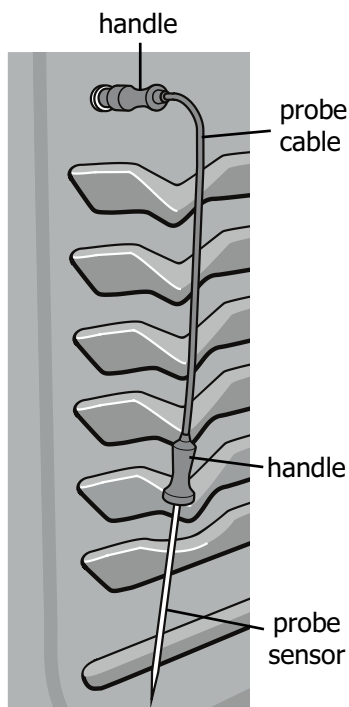


Figure 19: Probe parts

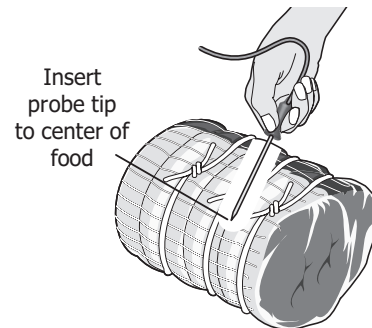
CAUTION

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.

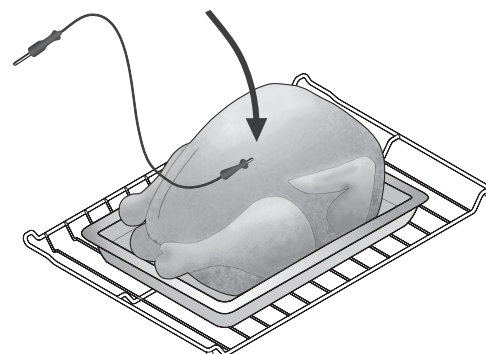
Before starting self clean, double check that the probe is removed from the oven interior. De-frost frozen foods completely before inserting the probe.

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 (See Illustration below). 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.



To set probe:

1. Insert the probe into the food. Place prepared food on the desired oven rack position and slide into the oven.
2. Plug the connector end of the probe all the way into the probe receptacle while the oven is still cool. The receptacle is located on the upper left front oven cavity wall (See "Figure 19: Probe parts" on page 34).
3. When the probe is set, an acceptance tone will sound, the probe icon will illuminate, and the actual probe temperature appears in the display. Close the oven door.



4. Press probe key once. Enter the desired target food temperature using the numeric keys and set temperature for food type.

The minimum setting is 140°F (60°C); the maximum is 210°F (99°C) Default is 170°F (77°C)

5. Press **START** to accept the target temperature.
6. Set for **Quick Preheat, Bake, Convection Bake, or Convection Roast** and if necessary adjust the oven temperature accordingly.
7. The control will provide three beeps when the internal target temperature is reached.
8. The oven will automatically change to a **Keep Warm** setting and the actual probe temperature will remain in the display. Keep Warm will maintain the oven temperature at 170°F (77°C) for 3 hours unless otherwise cancelled.
9. To stop cooking at any time, press **OFF**.

NOTE

During cooking the internal food temperature will display by default. To see the target temperature press the probe key once. After 6 seconds the display will revert to the internal food temperature. 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 but the oven will continue to cook. 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 temperature while cooking, press the probe key once. Use the numeric keys to change the temperature. Press the **START** key to accept any change.

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.

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	170°F (77°C)
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)	160°F (71°C)
Ham Fresh (raw)	140°F (60°C)
Ham Pre-cooked (to reheat)	160°F (71°C)
Eggs dishes	165°F (74°C)
Leftovers and Casseroles	160°F (71°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	

To set how the oven will operate once the probe reaches the target temperature:

The oven is preset to automatically stop cooking and start the warm feature when probe sensor reaches the target temperature. This may be set to continue cooking if desired. Setting the options must be done when the oven is inactive. The probe is not required to be connected to the probe receptacle when setting this option.

To set the oven to continue cooking after reaching the target temperature:

1. Press probe key and hold for 6 seconds.
2. Press Self Clean key and toggle until Contin: appears, as shown, then press START to accept.

Continu

To set the oven to automatically stop cooking and start warm once reaching target temperature:

1. Press probe key and hold for 6 seconds.
2. Press the Self Clean key and toggle until CANCEL appears, as shown, then press START to accept.

CANCEL

Probe too hot message:

When the message Prob... Too... Hot... flashes in the display, the probe temperature has exceeded 250°F (121°C). If the probe is not removed, this message may continue until the sensor reaches 300°F (149°C) or higher, and oven will automatically turn off. Be sure the probe sensor is fully covered by the food.

Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays

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



This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays.

Sabbath mode disables all audible tones or visual display changes on the oven control. Bake heating is the only cooking feature available while in the Sabbath mode. Oven controls are locked during Sabbath mode.

You must first set the Bake feature and temperature and, if needed, Delay Start. Any settings made prior to setting the Sabbath mode will be visible in the displays.

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

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

It is recommended that any oven temperature modification made within an active Sabbath mode be followed with two presses of the START key. This will insure the oven remains on even if an attempt is made to set the oven temperature outside of its temperature range.

If the oven temperature is set outside of the temperature range, the oven will default to the nearest available temperature. Try to set the desired oven temperature again.

CAUTION

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

Important:

- Do not attempt to activate any other oven function except Bake while the Sabbath feature is active. The following keys will function correctly when the Sabbath feature is active: 0-9 number keypad, Bake, START, and OFF. ALL OTHER KEYS should not be used once the Sabbath feature is active.
- You may change the oven temperature once baking has started. Press Bake, use the numeric keypad to enter the oven temperature change (170°F to 550°F), and press START (for Jewish Holidays only).
- Remember that the oven control will no longer provide audible tones or display any further changes when the Sabbath feature is active.
- The oven will shut-off automatically after completing a keep warm and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays.
- If a delay start time longer than 11 hours and 59 minutes is desired, set the oven control for the 24 hour day display mode setting.

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

1. Be sure the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange oven racks, place bakeware in oven, and close oven door.
3. Press **Bake**.
4. Press **START**.
5. Press and hold **Self Clean and Steam Clean** simultaneously for about 3 seconds to set the Sabbath feature. Once the feature is set, **SAb** will appear in the display indicating the oven is properly set for the Sabbath feature

Note: If a Delay Start is desired enter the time at this point. "Setting Delay Start" on page 29 for detailed instructions.

**To turn off the Sabbath feature:**

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

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

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

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

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



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

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

Self Clean

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

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

CAUTION

During the self cleaning cycle, the outside of the range can become very hot to the touch. Do not leave small children unattended near the appliance.

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

Do not force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self cleaning cycle is complete. The oven may still be VERY HOT.

Do not line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

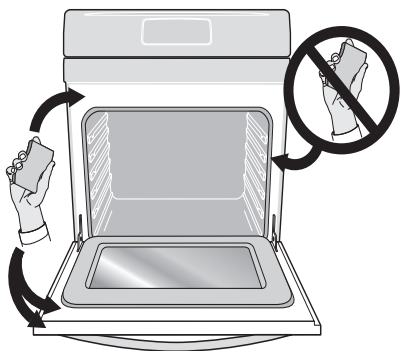


Figure 20: Clean around oven door gasket

IMPORTANT

Adhere to the following self clean precautions:

- Do not use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior.
- Do not clean the oven door gasket (Figure 20). The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove the gasket.
- Do not use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- Remove the broiler pan and insert, all utensils, and ANY ALUMINUM FOIL. These items cannot withstand high cleaning temperatures and will melt.
- Completely remove ALL OVEN RACKS and ANY ACCESSORIES. If the oven racks are not removed, they will lose their special coating properties and no longer slide in and out of the oven cavity easily.
- Remove any excessive spills. Any spills on the oven bottom should be wiped-up and removed before starting the self cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water. These areas are shown in white.

Setting Self Clean

To set self clean:

1. Be sure the oven is empty and all oven racks are removed. Remove all items from the oven. Be sure oven door is completely closed.
2. Press **Self Clean** and the default 3 hour clean time will appear in the display. You may accept the default 3 hour clean time or choose a different clean time by pressing the Self Clean key to toggle between 2, 3, and 4 hours clean time. Once you have the desired clean time selected proceed to Step 3.
3. Press **START** to activate self clean.

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 self-clean is active. This can damage the automatic door-locking system. Use caution when opening the door after self-clean cycle is complete; the oven may still be very hot.

When self clean is finished:

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

CAUTION

To avoid possible burns, use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot steam and air to escape.

Setting Delay Start Self Clean

To start a delay self clean with default clean time of 3 hours and a start time of 9:00 o'clock:

1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is empty, and all oven racks are removed. Be sure oven door is completely closed.
2. Press **Delay Start**.
3. Using numeric keypad, enter **9 0 0**.
4. Press **START** to accept
5. Press **Self Clean**.
6. Press **START**.

To stop or interrupt a self clean cycle (once it has been activated):

1. Press **OFF**.
2. Once the oven has cooled down for about 1 hour and the door locked light has turned off, the oven door can be opened.
3. Restart the self clean cycle once all conditions have been corrected.

NOTE

If your clock is set with the (default) 12 hr display mode, the delay start for a self clean can only be programmed to start up to 11 hours and 59 minutes after the time showing in the display (be sure to set the clock to current time before programming a Delay Start). To set a Delay Start self clean to begin 12 or more hours (maximum is 23 hours and 59 minutes) after the time of setting, be sure to first set the control in the 24 Hr display mode.

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

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

Steam Clean

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

CAUTION

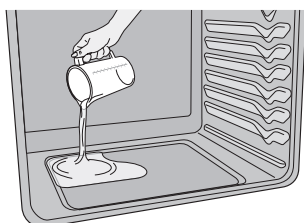
Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean.

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

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

To set a Steam Clean cycle:

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



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

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

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



IMPORTANT

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

Adjusting Oven Temperatures

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

The oven temperature adjustment may be made if your oven control is set to display temperatures in °C (Celsius). Minimum and maximum settings for Celsius range from plus (+)19°C to minus (-)19°C. If Steam Clean results are not satisfactory, run a Self Clean.

Restoring Factory Default Settings

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

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

NOTE

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

To restore oven control to factory default settings:

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

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

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

CAUTION

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

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

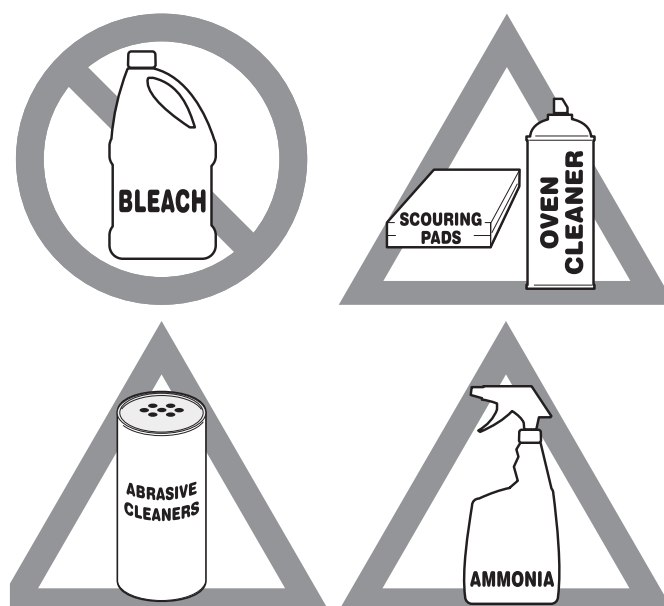


Figure 21: Use cleaners with caution

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

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

Aluminum Foil and Utensils

WARNING

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

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

IMPORTANT

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

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

Cooktop Maintenance

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

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

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

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

Do not:

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

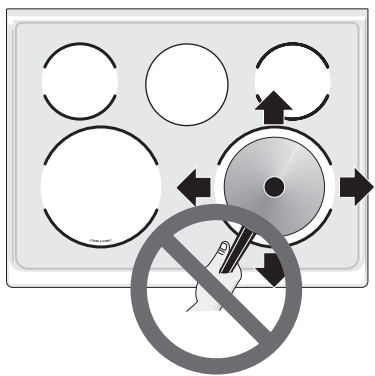


Figure 22: Cooktop care

Cooktop Cleaning

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

For light to moderate soil:

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

For heavy, burned on soil:

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

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

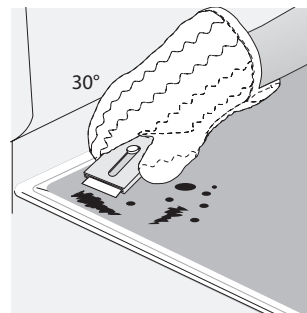


Figure 23: Cooktop cleaning

➡ IMPORTANT

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

Removing and Replacing the Oven Door

CAUTION

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

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor.
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up (Figure 25 and Figure 26).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges.
4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 27).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 27).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position. Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. The hinge arms must be fully seated into the hinge notches before the oven door can be fully opened. (Figure 27).
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 24).
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 26-25).
5. Close the oven door.

IMPORTANT

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

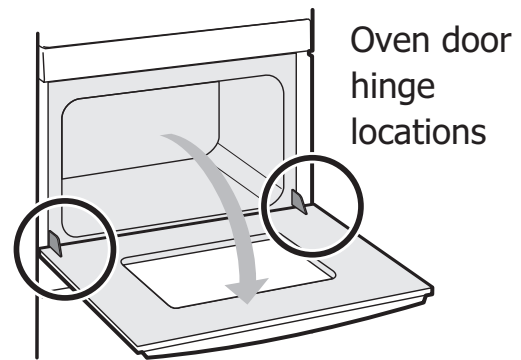


Figure 24: Door hinge location.

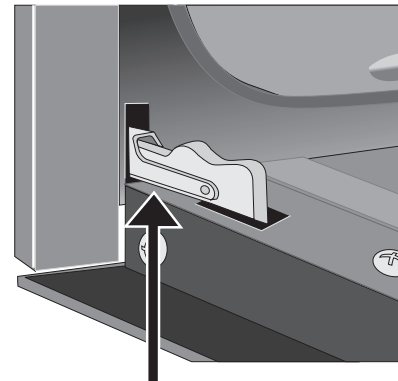


Figure 25: Door hinge locked

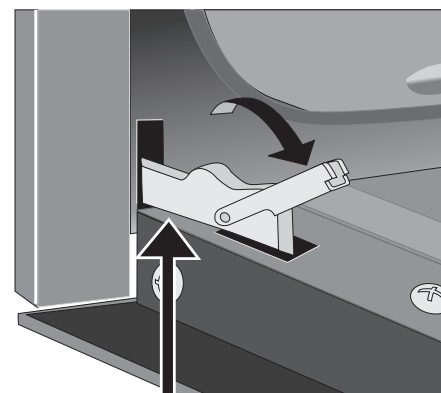


Figure 26: Unlocking door hinge

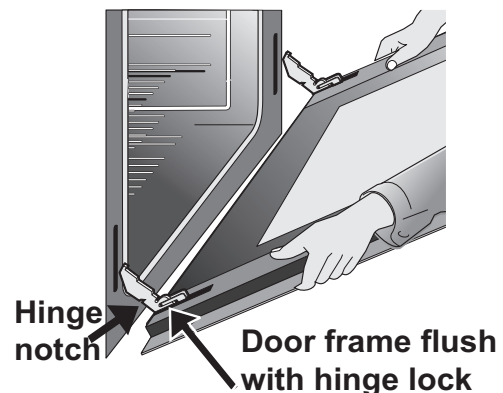


Figure 27: Remove door position

Replacing the Oven Light

CAUTION

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

Replacing the oven interior light bulb:

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use (Figure 28).

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

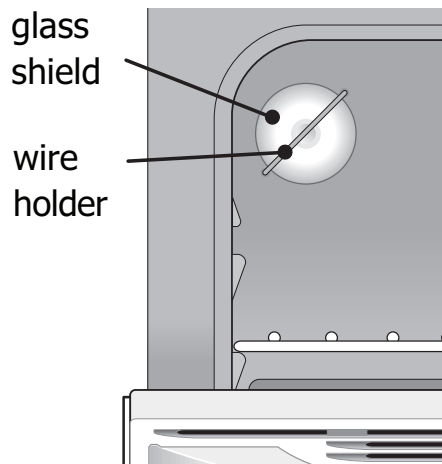


Figure 28: Oven light protected by glass shield

Removing the Storage Drawer

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

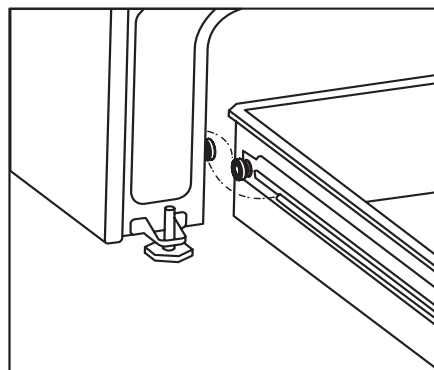


Figure 29: Open storage drawer

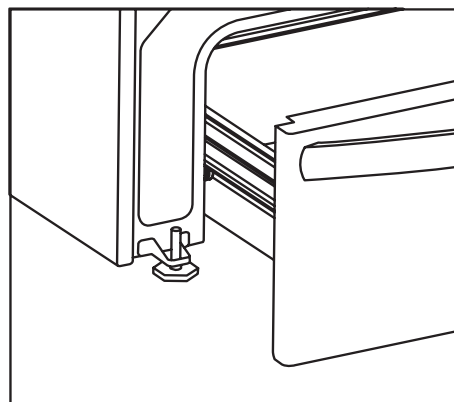


Figure 30: Closed storage drawer

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

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

Solutions to Common Problems

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

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

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Surface element does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control knob is turned on for the element needed. Cookware is light weight or warped. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. For more information, see "Cooktop Maintenance" on page 44
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Maintenance" on page 44

Oven Problems	
Problem	Cause / Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Adjusting Oven Temperatures" on page 42 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 30
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" on page 30 Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, press the OFF key on the control panel. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with correct time of day. Try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the OFF key to clear.
Oven portion of appliance does not operate.	Be sure the regulator gas valve is turned to ON. See installation instructions. The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See "Setting the Clock" on page 23. Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "OVEN Controls" on page 22 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate." in this checklist.
Convection fan does not rotate.	Oven door is open. The convection fan will turn off if the oven door is opened when convection is active. Close the oven door. On gas models, the convection fan will begin to rotate about 6 minutes into the preheating process.

Self Clean Problems	
Self clean does not work.	Oven control not set properly. See "Setting Self Clean" on page 40
Oven racks discolored or do not slide easily.	Oven racks left in oven cavity during self clean. Remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Soil not completely removed after self clean.	Self clean was interrupted. Review instructions on "Setting Self Clean" on page 40. Excessive spills on oven bottom. Remove excessive spills before starting self clean. Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-cleaning cycle. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

How country law applies

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

Area of validity

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

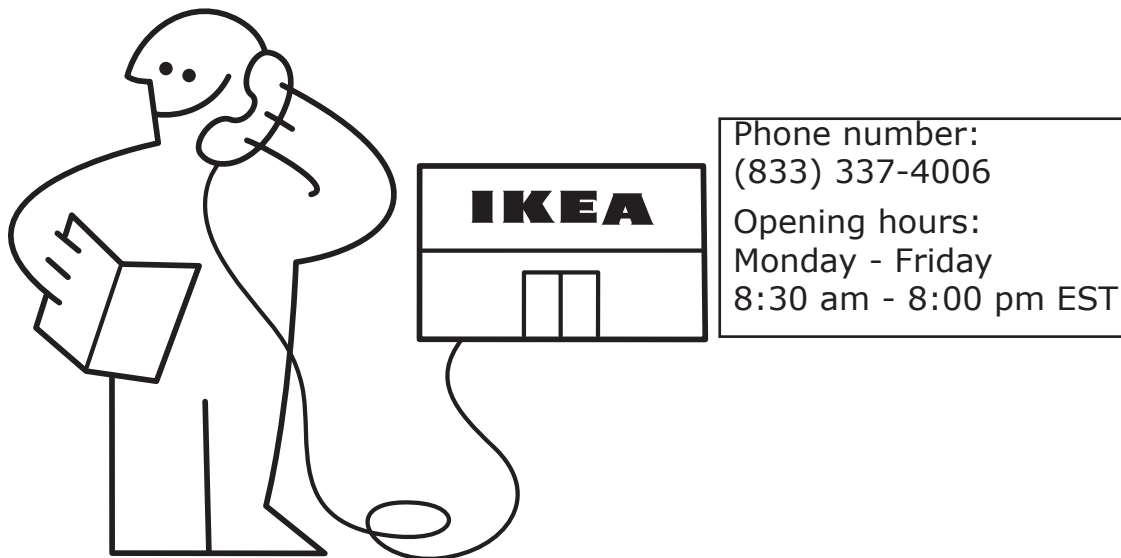
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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



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

How to reach us if you need our service

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

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

SAVE THE SALES RECEIPT!

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

Do you need extra help?

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

Instrucciones de Seguridad Importantes	53
Recomendaciones de Cocina	60
Antes de ajustar los controles superiores	63
Ajuste de los controles superiores	66
Antes de configurar los controles del horno	71

Controles del Horno	72
Cuidado y limpieza	93
Antes de solicitar servicio técnico	98
GARANTÍA LIMITADA DE IKEA	101

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

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

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

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

DEFINICIONES

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

! ADVERTENCIA

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

! PRECAUCIÓN

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

➔ IMPORTANTE

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

i NOTA

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

! ADVERTENCIA



Riesgo de volcamiento

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



Tornillo nivelador de la estufa



Soporte antivuelco

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA

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.

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR LA PLACA RADIANTE

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

Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia dentro y no deben extenderse sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas del utensilio deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y no se extiendan sobre otras zonas de cocción.

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

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

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

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

No utilice una parrilla diseñada para utilizarla con una asadera en la placa. El grill no está diseñado para utilizarse sobre la placa. Utilizarlo de esta manera puede provocar fuego.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LAS PLACAS DE VIDRIO Y CERÁMICA

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

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

Evite rayar el vidrio de la placa con objetos afilados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO** PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES
PARA LA REPARACIÓN Y EL
MANTENIMIENTO**

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

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

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

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

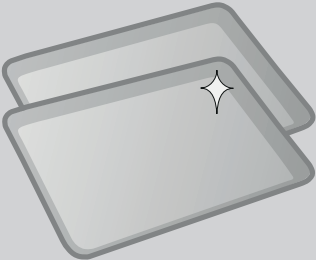
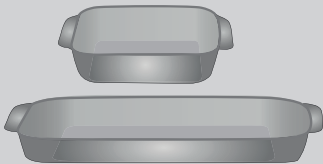
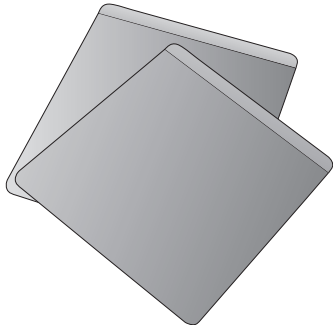
No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

**ADVERTENCIA**

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

Utensilios de horneado

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

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

Condiciones de cocción

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

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

Resultados de cocción

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

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

Sugerencias de cocción

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

Cocción	Sugerencias
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo "Controles del Horno" en la página 72. Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
"Preheat" (precalentamiento)	Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Bake (horneado) u Convection Bake (horneado por convección)	El horneado por convección es la mejor función para hornear con varias parrillas. Para un mejor rendimiento, consulte "Horneado por convección" en la página 77.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

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

Uso de los utensilios correctos

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



Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figure 31). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figure 32).

Figure 31: Prueba de los utensilios



Figure 32: Utensilios correctos

Tipos de materiales de los utensilios

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

- **Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayas. Limpie estas marcas inmediatamente.
- **Cobre:** excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).
- **Acero inoxidable:** conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido:** conductor lento del calor que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. Si los utensilios de hierro forjado se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayas. Limpie estas marcas inmediatamente.
- **Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las superficies de cocción de vidrio cerámico.
- **Vidrio:** conductor lento de calor. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

➔ IMPORTANTE

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada vacíos en la cubierta de vidrio cerámico. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos, y se pueden pegar a la cubierta de vidrio cerámico. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Siga todas las recomendaciones del fabricante de utensilios para su uso y cuidado.

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos de calentamiento por debajo de una superficie de vidrio lisa. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes de los elementos superiores que se encuentran debajo. Siempre use utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta. Solo se deben usar utensilios de fondo plano.

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

El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, afectarán la cantidad de calor que se distribuirá en las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

➡ IMPORTANTE

La cubierta de cocción no debería usarse como tabla para cortar o mesa de trabajo.

Dejar caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de cocción puede romperla.

No se recomienda colocar alimentos directamente sobre la superficie lisa (sin utensilio de cocina), ya que luego será difícil de limpiar y los alimentos pueden desprender humo y ser un posible peligro de incendio.

Siempre levante los utensilios antes de mover la cubierta de cocción de vidrio cerámico. Cualquier utensilio que tenga fondo áspero o sucio puede marcar o rayar la cubierta de cocción cerámica. Siempre comience con un utensilio limpio.

ⓘ NOTA

Cubiertas de vidrio cerámico blanco solamente: debido a la alta intensidad del calor generado por los elementos superiores, la superficie de vidrio puede decolorarse cuando apague el elemento. Esto es normal y el vidrio regresará a su color blanco original una vez que se haya enfriado completamente.

Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura suba, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado.

Para una cocción eficiente, apague el elemento de la superficie varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

Puede que los elementos superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie del elemento aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca el elemento o el área que se encuentra alrededor antes de que haya alcanzado una temperatura segura.

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

No permita que papel de aluminio o cualquier material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

ⓘ NOTA

Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que este pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la cubierta de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.

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

Luces indicadoras "Element On" (elemento encendido) y "Hot Surface" (superficie caliente)

Algunos modelos tienen una luz indicadora de ELEMENT ON (elemento encendido) que se encenderá cuando uno o más elementos estén encendidos.

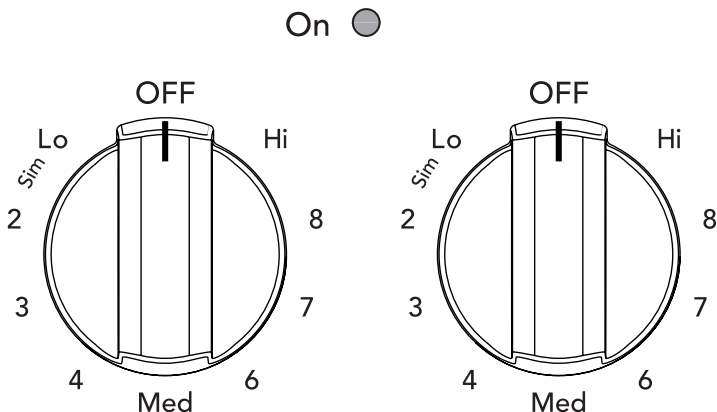


Figure 33: Element on (elemento encendido)

Una vista rápida a esta luz indicadora después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores estén apagados.

La luz indicadora de HOT SURFACE (superficie caliente) se encenderá cuando el quemador esté lo suficientemente caliente para causar quemaduras y permanecerá encendida después de que el quemador se apague hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

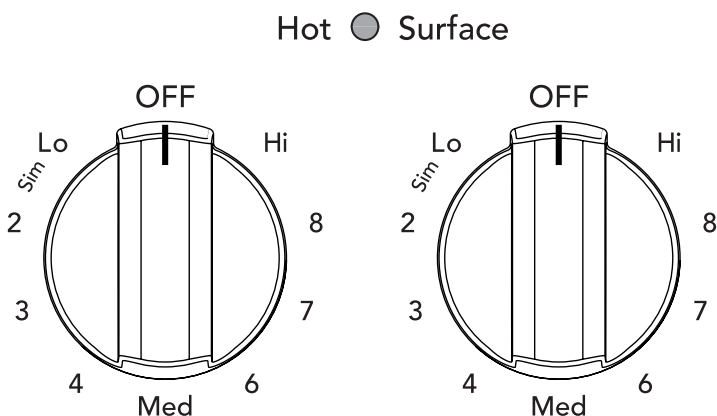
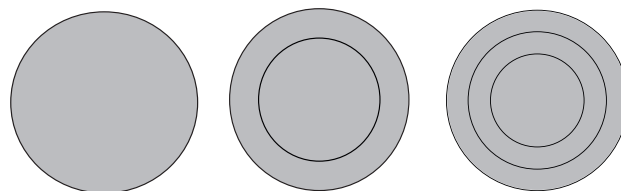


Figure 34: Superficie caliente

Tipos de elementos de la cubierta de cocción cerámica

Los círculos de la cubierta de cocción de vidrio cerámico delinean los tamaños y tipos de elementos que se encuentran debajo. Los elementos en su cubierta de cocción dependen del modelo.

- Un elemento radiante sencillo tiene un círculo.
- Un elemento radiante doble (algunos modelos) tiene dos círculos. Este elemento radiante doble puede ajustarse usando solamente el elemento interno más pequeño o los elementos internos y externos pueden ajustarse para calentar juntos una superficie más grande.
- Un elemento radiante triple tiene tres círculos. El elemento puede establecerse utilizando solo el elemento interno, los elementos interno y medio, o los tres elementos juntos.



- Un elemento de zona cálida (WARM ZONE) tiene un círculo pequeño. Se utiliza para mantener calientes los alimentos después de cocinarlos. El elemento para mantener caliente no está diseñado para cocinar alimentos.

Elementos radiantes superiores sencillos (todos los modelos)

Para utilizar el elemento radiante superior sencillo:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado (consulte "Ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores" en la Tabla 1).
3. Cuando termine la cocción, APAGUE el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar. No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas según sea necesario.

Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio, significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores

Los ajustes sugeridos de la Tabla 1 se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Ajustes	Tipo de cubierta de cocción
Alto ("HI" - 9)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Medio alto ("Medium High" - 7 - 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Medio ("Medium" - 5 - 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir verduras al vapor
Medio bajo ("Medium low") (2 - 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo ("Low" - 1)	Temperatura de cocción baja
Bajo ("LO")	Para mantener alimentos calientes, derretir

Table 3: Ajustes sugeridos para los elementos radiantes

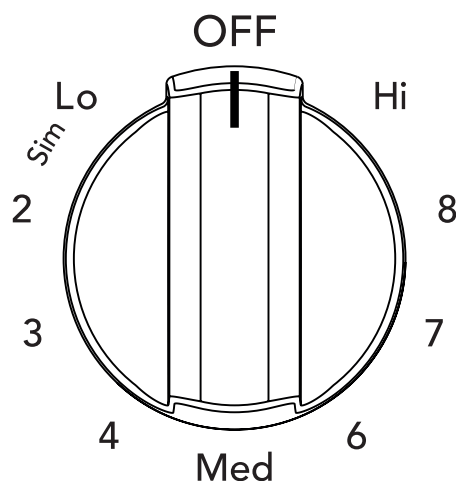


Figure 35: Perilla de control superior

⚠ PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

No use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o de los platillos reflectores. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

i NOTA

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Las luces indicadoras "Element ON" (elemento encendido) se encenderán cuando uno o más elementos estén ENCENDIDOS. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los elementos superiores están APAGADOS. La luz indicadora "Hot Surface" (superficie caliente) seguirá encendida DESPUÉS de girar la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) hasta que el área de cocción se haya enfriado lo suficiente.

Elementos radiantes superiores dobles (algunos modelos)

Los símbolos en el protector trasero lo ayudarán a elegir cuál porción del elemento radiante doble programar. El símbolo indica el ajuste únicamente del elemento interior. El símbolo indica que se encenderán tanto el elemento interior como el exterior.

Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar los elementos interiores y exteriores. Si solo requiere el elemento interior para utensilios más pequeños, presione la perilla y gírela a la izquierda.
3. Cuando termine la cocción, gire la perilla a la posición "OFF" (Apagado) antes de retirar el utensilio.

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar. No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los ajustes como guía y ajuste las perillas como sea necesario.

Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio, significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Puede cambiar a cualquiera de los ajustes de tamaño del elemento sencillo o doble en cualquier momento durante la cocción.

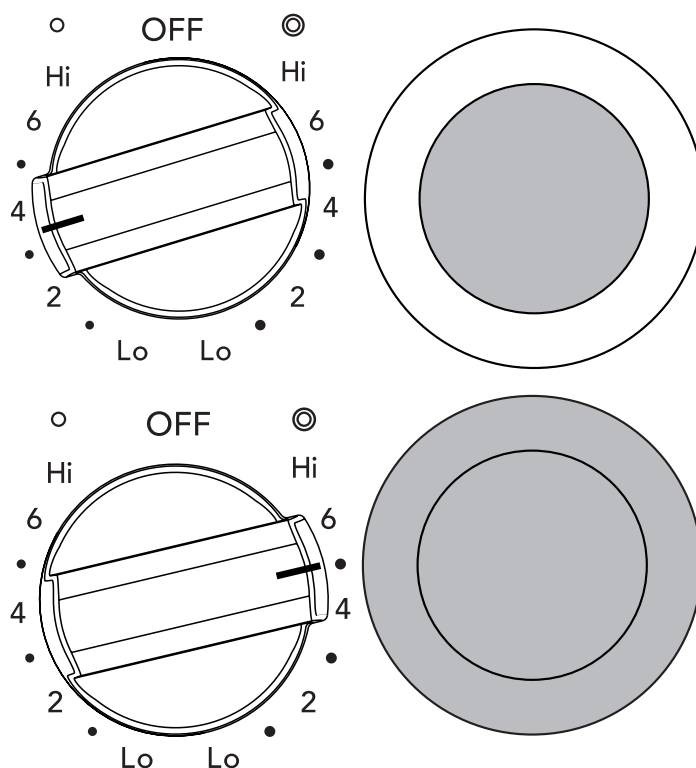


Figure 36: Ajustes de la perilla del elemento doble



IMPORTANTE

No permita que el papel de aluminio, o CUALQUIER material que se pueda derretir, entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

⚠ PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

No use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o de los platillos reflectores. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.



NOTA

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Las luces indicadoras "Element ON" (elemento encendido) se encenderán cuando uno o más elementos estén ENCENDIDOS. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los elementos superiores están APAGADOS. La luz indicadora "Hot Surface" (superficie caliente) seguirá encendida DESPUÉS de girar la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) hasta que el área de cocción se haya enfriado lo suficiente.

Zona cálida

Use la función de mantener caliente para evitar que se enfríen los alimentos cocinados.

Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No se recomienda calentar alimentos fríos en el área calentadora. Todos los alimentos que se coloquen en la zona cálida deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento.

Para obtener los mejores resultados cuando cálida panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar. Solo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área calentadora.

Ajuste del control del área cálida:

1. Presione la perilla y gírela en cualquier dirección. Las temperaturas están designadas por "Hi" (alto) y "Lo" (bajo). Sin embargo, el control se puede colocar en cualquier posición entre "Hi" (alto) y "Lo" (bajo) para diferentes niveles de calentamiento.
2. Cuando esté listo para servir el alimento, gire la perilla a la posición "OFF" (apagado). La luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida hasta que el área calentadora se enfríe.

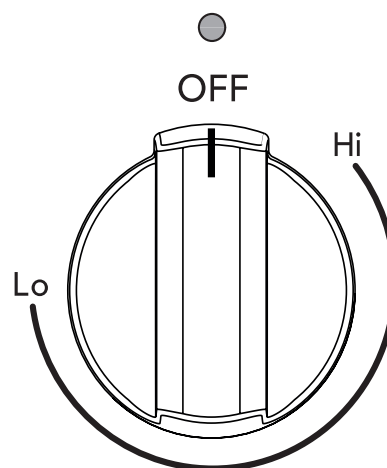


Figure 37: Perilla del cajón cálida

Selección de temperatura:

Consulte la tabla de ajustes recomendados para calentar en el área cálida (consulte la Tabla 2). Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el nivel intermedio.

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	"LO" (bajo)
Guisos	"LO" (bajo)
Platos con comida	"LO" (bajo)
Huevos	"LO" (bajo)
Salsas para carne	"LO" (bajo)
Carnes	"MED" (medio)
Salsas	"MED" (medio)
Sopas (crema)	"MED" (medio)
Estofados	"MED" (medio)
Verduras	"MED" (medio)
Frituras	"HI" (alto)
Bebidas calientes	"HI" (alto)
Sopas (líquido)	"HI" (alto)

Table 4: Ajustes recomendados para calentar en el área cálida

⚠ PRECAUCIÓN

A diferencia de los elementos superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté caliente. Para evitar quemaduras, siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento de la cubierta, incluyendo el área calentadora, ya que los utensilios o los platos estarán calientes.

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

➡ IMPORTANTE

No permita que el papel de aluminio, o CUALQUIER material que se pueda derretir, entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Elementos de superficie radiante

Los símbolos alrededor de la perilla se usan para indicar qué elemento del elemento radiante triple se calentará.

El símbolo  indica que solo se calentará el elemento interno.

El símbolo  indica que los elementos internos y medios se calentarán.

El símbolo  indica que los elementos interno, medio y externo se calentarán. Puede cambiar la configuración del elemento en cualquier momento durante la cocción.

Para operar el elemento de superficie triple:

1. Coloque utensilios de cocina del tamaño correcto en el elemento de triple superficie.
2. Empuje y gire la perilla de control al símbolo del elemento interno para utensilios de cocina más pequeños o al símbolo del elemento interno y medio para utensilios de cocina promedio o al símbolo del elemento interno, medio y externo para utensilios de cocina grandes (Figura 8). Gire la perilla para ajustar la configuración si es necesario.
3. Cuando la cocción se haya completado, gire la perilla de control de la superficie a la posición de apagado (OFF) antes de quitar los utensilios de cocina.

Comience la mayoría de las operaciones de cocción en una configuración más alta y luego cambie a una configuración más baja para terminar de cocinar.

Un área de calentamiento de superficie roja brillante que se extiende más allá del borde inferior del utensilio de cocina indica que el utensilio es demasiado pequeño para el área de calentamiento de superficie.

Puede cambiar a la configuración de elemento único, doble o triple en cualquier momento durante la cocción.

PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. El elemento aún puede estar caliente y puede causar quemaduras si lo toca antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

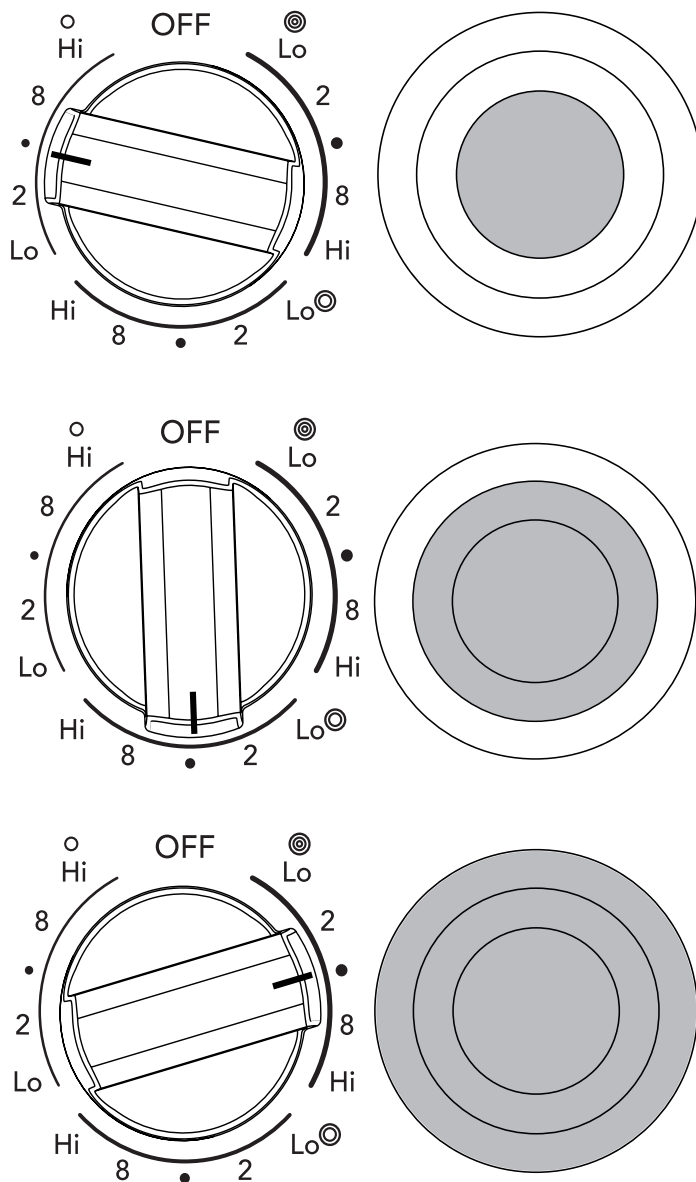


Figure 38: Elementos simples, dobles y triples.



IMPORTANTE

No permita que el papel de aluminio, o CUALQUIER material que se pueda derretir, entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Enlatado de conservas

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

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

Ubicación del respiradero del horno

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

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

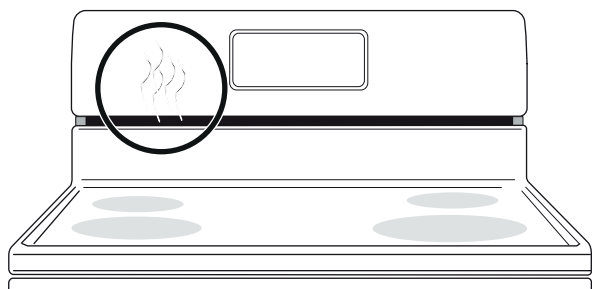


Figure 39: Respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Tipos de parrillas del horno

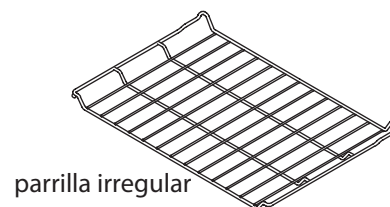
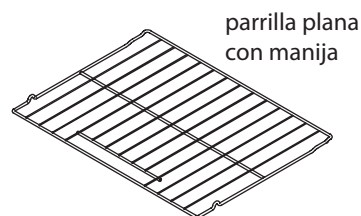


Figure 40: Tipos de parrillas de horno

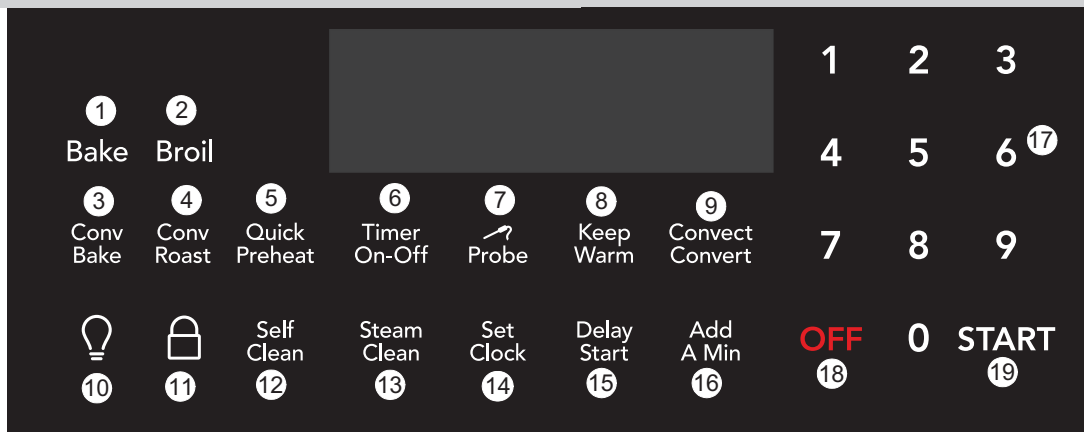
- Las **parrillas planas** pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La **rejilla del horno offset** proporciona posiciones adicionales para bajar del diseño estándar de la rejilla plana. El diseño desplazado posiciona la base de la rejilla aproximadamente $\frac{1}{2}$ de una posición de rejilla más baja que la rejilla plana y puede usarse en la mayoría de las posiciones de rejilla del horno. Para maximizar el espacio de cocción del horno, coloque la rejilla inferior del horno en la posición más baja para hornear o asar grandes cortes de carne.

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

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

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

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



Funciones de control del horno

- "Bake"** (horneado): se usa para seleccionar la función de horneado.
- "Broil"** (asado a la parrilla): se usa para programar la función de asar a la parrilla.
- "Conv Bake"** (horneado por convección): se usa para seleccionar la función de horneado por convección.
- "Conv Roast"** (asado por convección): se usa para seleccionar la función de asado por convección.
- "Quick preheat"** (precalentamiento rápido): se usa para precalentar el horno antes de hornear.
- "Timer On-Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no inicia ni detiene ninguna función de cocción.
- "Probe"** (sonda): se usa para configurar y ajustar las temperaturas cuando se usa una sonda.
- "Keep warm"** (mantener caliente): usa para mantener a temperatura de servir los alimentos cocinados.
- "Convect convert"** (conversión a convección): se usa para cambiar una receta normal de horneado a una receta de horneado por convección.
- Luz del horno:** utilízela para encender la luz interna. Se encenderá cuando la puerta del horno esté abierta.
- "Oven Lock"** (bloqueo del horno): se usa para bloquear los controles del horno.
- "Self Clean"** (autolimpieza): se usa con las teclas de flecha para configurar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
- "Steam Clean"** (limpieza a vapor): la función de limpieza a vapor ofrece un método que ahorra tiempo para limpiar suciedades leves.
- "Set Clock"** (Configurar reloj): se utiliza para configurar la hora del día.
- "Delay Start"** (encendido diferido): agregue a precalentamiento rápido, horneado, (horneado, asado y asado a la parrilla) por convección, conversión a convección y autolimpieza para programar un encendido diferido.

16. "Add a min" (agregar un minuto): se usa para agregar minutos adicionales al temporizador.

17. Teclas del 0 al 9: se usan para programar temperaturas y tiempos.

18. "OFF" (apagado): se usa para anular cualquier función, excepto la hora del día y el contador de minutos.

19. "START" (encendido): se usa para iniciar la mayoría de las funciones del horno.

Table 5: Configuraciones de control mínimo y máximo

Función	Modo	Tiempo mínimo y temperatura	Máximo tiempo y temperatura
Horneado		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Asado a la parrilla		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Precalentamiento rápido		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Horneado		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Asado		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Sonda		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Encendido/apagado del temporizador	12 Hr. 24 Hr.	1 Min 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Configurar reloj	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Tiempo de horneado	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Encendido diferido	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Autolimpieza		2 horas	4 horas

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

Programación del reloj

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

Para ajustar el reloj a la 1:30:

1. Oprima la tecla **"Set Clock"** (ajustar el reloj).
2. Programe **"1 3 0"** usando las teclas numéricas.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido)

NOTA

El reloj no puede cambiarse cuando las funciones de tiempo de horneado, autolimpieza, encendido diferido o cocción están activas.

Unidades de temperatura (Fahrenheit/Celsius)

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

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

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

F

C

NOTA

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno durante el proceso de cocción, si se ha programado la función de encendido diferido o si la función de autolimpieza está activa.

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

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

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

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

12 Hr OFF

StAY On



IMPORTANTE

El cambio al horneado continuo o al formato de 12 horas no cambia la manera en la que funcionan los controles de la cubierta de cocción

Programación del modo silencioso del panel de control

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

Para programar el modo silencioso o con señal sonora:

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

bEEP On

bEEP OFF

Programación del bloqueo del horno

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

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

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

Para anular la función de bloqueo del horno:

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

NOTA

Si se oprime cualquier tecla de control mientras el horno está bloqueado, "Loc" aparecerá en la pantalla hasta que se libere la tecla. Pero no deshabilita el reloj, el temporizador o las luces interiores del horno.

Funcionamiento de la luz del horno

La luz interior del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. Oprima el interruptor de la luz del horno que se encuentra en el panel de control para encender y apagar la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.



La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda en el interior del horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea **"Cambio de la luz del horno"** en la sección de Cuidado y limpieza.

Ajuste del temporizador

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

Para programar el temporizador para 5 minutos:

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

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



IMPORTANTE

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

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

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

"Add a Min" (Agregar un minuto)

Use la función de **"Add a min"** (agregar un minuto) para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará 1 minuto adicional. Si oprime "Add a min" (agregar un minuto) cuando el temporizador no esté activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

Oprima **"Add a Min"** (Agregar un minuto) dos veces.

"Quick Preheat" (precalentamiento rápido)

La función de "Quick Preheat" (precalentamiento rápido) está disponible para hornear con una sola rejilla y para alimentos previamente cocinados 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 al tiempo y la temperatura para la preparación de los alimentos. Cuando el precalentamiento rápido esté completo, sonará un tono de recordatorio y los alimentos deberían colocarse en el horno.

⚠ 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.

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

- Siempre coloque los alimentos en el centro del horno en la posición de la rejilla 4 (Figura 43). Coloque los alimentos como se muestra en la Figura 44.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornea productos con masa o panificados tales como galletas y productos de panadería, use la función de horneado por convección y coloque los alimentos en el horno cuando el tono de recordatorio suene en señal de que el horno se precalentó por completo.
- Es posible que sea necesario sacar los alimentos antes y controlarlos cuando se cumpla el tiempo de horneado mínimo recomendado.

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

1. Organice las parrillas del horno.
2. Oprima la tecla **"Quick preheat"** (precalentamiento rápido). **"350"** se desplegará en la pantalla.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido). **"350"** y **"PREHEAT"** (precalentar) aparecerán mientras el horno se esté precalentando.
4. Oprima la tecla **"OFF"** (apagar) una vez que haya terminado de hornear o para anular el precalentamiento.

Para cambiar la temperatura de precalentamiento mientras el horno está precalentándose (por ejemplo, para cambiar la temperatura de 350 °F [177 °C] a 425 °F [218 °C]):

1. Oprima la tecla **"Quick preheat"** (precalentamiento rápido). **"350"** se desplegará en la pantalla.
2. Introduzca la nueva temperatura de precalentamiento. Oprima **"4 2 5"**.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido). 425 aparecerá en la pantalla.
4. Cuando haya terminado de hornear, oprima la tecla **"OFF"** (apagar).

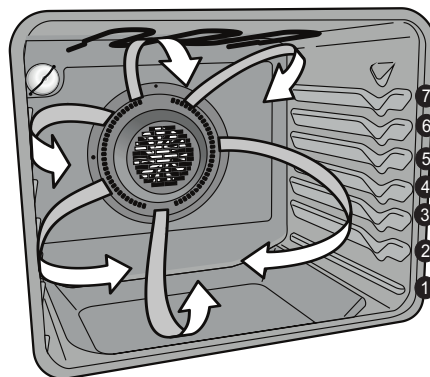


Figure 43: Posiciones de las parrillas

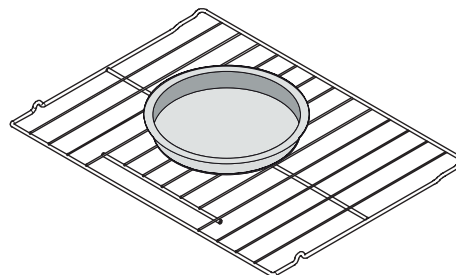


Figure 44: Colocación sugerida de los utensilios

Ajuste del horneado

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

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

PRECAUCIÓN

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

Consejos de horneado:

- Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, pasteles, bizcochos y panes.
- Use la función de horneado por convección para obtener los mejores resultados al hornear galletas en múltiples rejillas.
- El horneado es la mejor función para hornear pasteles.
- Para obtener los mejores resultados al hornear pasteles de capas usando dos parrillas para horno, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5, y coloque los utensilios como se muestra en la Figura 45.
- Cuando utilice una sola parrilla para hornear galletas, pasteles, bizcochos o panecillos, use la parrilla en la posición 4.
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia ya que esto extenderá el tiempo de horneado.
- Deje la luz del horno APAGADA mientras hornea.

NOTA

El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas.

Si desea hornear por un período más prolongado, consulte la función "Changing between continuous bake setting or 12-hour energy saving" (Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas) en esta sección para obtener más información.

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

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

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

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

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

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

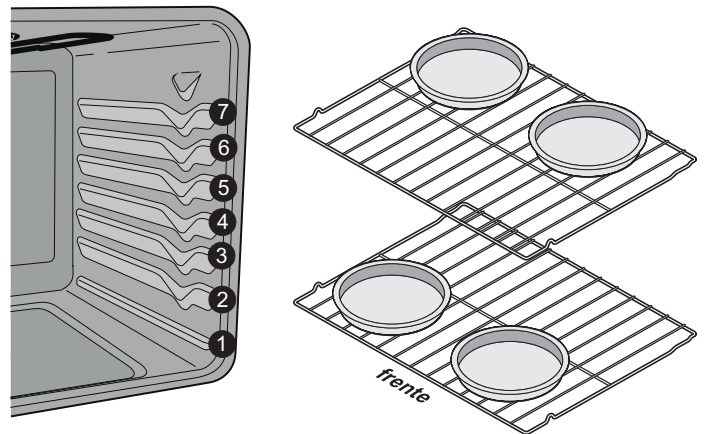


Figure 45: Colocación de bandeja sugerida para mejores resultados

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 300 °F (148 °C) y 550 °F (288 °C).

Ventajas de la cocción por convección:

- Horneado en múltiples parrillas.
- Los alimentos pueden cocinarse más rápidamente, lo que ahorra tiempo y electricidad.

Consejos de horneado

- Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, pasteles, bizcochos y panes.
- Al hornear pasteles usando dos parrillas para horno, coloque los utensilios en las posiciones 3 y 5 como se muestra en la Figura 47.
- Cuando utilice una sola parrilla para hornear galletas, pasteles, bizcochos o panecillos, use la parrilla en la posición 4.
- A menos que la receta esté pensada para cocción por convección, reduzca la temperatura del horno en 25 °F de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta.
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia ya que esto extenderá el tiempo de horneado.
- Deje la luz del horno APAGADA mientras hornea.

Para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla **"Conv"** (convección) **una vez**.
2. **Conv bake"** (horneado por convección) y "350°" se desplegarán en la pantalla.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
4. El ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido durante el proceso de cocción.
5. Para anular el horneado por convección en cualquier momento, oprima **"OFF"** (apagar).

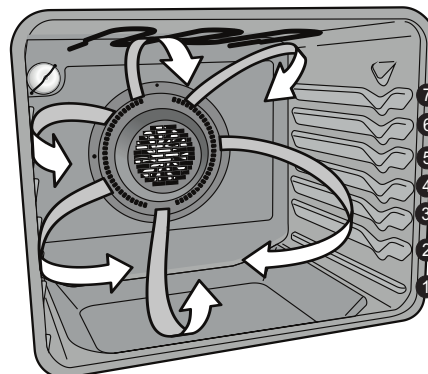


Figure 46: posiciones de rack

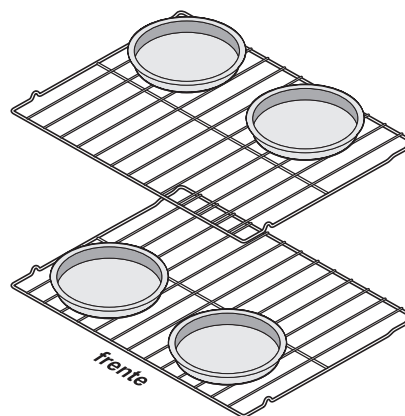


Figure 47: Colocación sugerida de la bandeja para obtener mejores resultados al hornear con varias bandejas en dos parrillas.

Ajuste de la conversión a convección

La tecla "Convect Convert" (conversión a convección) convierte automáticamente la temperatura de cocción ingresada para una receta de horneado estándar a una temperatura más baja para horneado por convección.

Notas sobre la conversión a convección:

- La conversión a convección solo se puede utilizar con la función "Convection Bake" (horneado por convección).
- Cuando use la función de conversión a convección, la reducción del tiempo de horneado dependerá de la temperatura del horno.
- El ventilador de convección comenzará a girar después de la activación de las funciones de horneado por convección, asado por convección o calentamiento rápido.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- 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 necesario para obtener los mejores resultados.

Para agregar la función conversión a convección a la función de horneado por convección usando la temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla **"ConvBake"** por convección.
2. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
3. Oprima la tecla **"Convect Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima **"OFF"** (apagar).



PRECAUCIÓN

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

Ajuste del encendido diferido

Use la tecla "Start time" (hora de inicio) para diferir el encendido del horno (horneado programado diferido). El horno se encenderá más adelante y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de horneado se haya terminado.

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.

Para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para apagarse automáticamente después de 50 minutos a 375 °F (190 °C):

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
2. Ingrese **3 7 5** con el teclado numérico.
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
4. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
5. Ingrese **5 3 0** con el teclado numérico hasta que aparezca 5 3 0 en la pantalla.
6. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar.

Cuando el tiempo de horneado programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente. El control emitirá tres señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"OFF"** (apagar).

Keep Warm (mantener caliente)

La función "Keep Warm" (mantener caliente) sólo debe ser utilizada con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Keep Warm" (mantener caliente) mantendrá los alimentos cocidos calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función de mantener caliente se apagará automáticamente. La función "Keep Warm" (mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Para programar la función "Keep Warm" (mantener caliente):

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima la tecla **"Keep warm"** (mantener caliente): KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) aparecerá en la pantalla. (Si no se oprimen otras teclas durante los 25 segundos siguientes, la función de mantener caliente quedará anulada).
3. Oprima la tecla **"START"** (encendido). La función "Keep warm" (mantener caliente) se encenderá y se apagará automáticamente después de 3 horas, a menos que se anule.

ADVERTENCIA

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

NOTA

"Keep Warm" (mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas. Puede programar la función "Keep warm" (mantener caliente) cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción con la opción de tiempo de horneado.

Ajuste para asado a la parrilla

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

ℹ NOTA

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

Para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar del horno de 550 °F (177 °C):

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 5 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla).
3. Coloque el utensilio en el horno.
4. Oprima la tecla **"START"** (encendido). Para ajustar la temperatura de asado a la parrilla, oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) nuevamente y luego ingrese la nueva temperatura. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
5. Deje la puerta del horno abierta en la posición tope de asar a la parrilla. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado hasta que lo desee.
6. Cuando termine de asar, oprima **"OFF"** (apagado).

Para anular el asado a la parrilla en cualquier momento, oprima **"OFF"** (apagado).

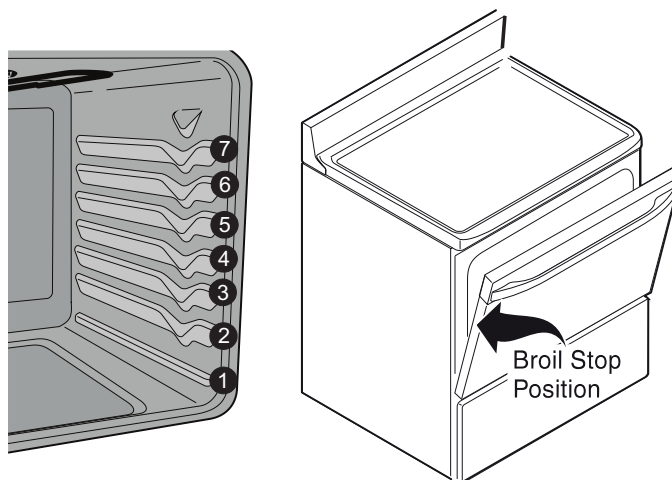


Figure 48: Rack positions; Door open to stop position during broil.

TABLE 6: ASAR RECOMENDACIONES

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

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

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.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

1. Coloque la parrilla del horno en la posición de rejilla 1, 2 o 3.
2. Coloque la carne en la asadera llana.
3. Coloque la carne (con la grasa hacia arriba) en el inserto.
4. Coloque los alimentos preparados en la parrilla y deslícelos en el horno.
5. **Cierre la puerta.**
6. Oprima la tecla **"Conv" (convección) dos veces. "Roast" (asado a la parrilla)** aparecerá en la pantalla.
7. Oprima la tecla **"START" (encendido)**.
8. Cuando la cocción se completa o para anular el asado por convección oprima **"OFF" (apagado)**.

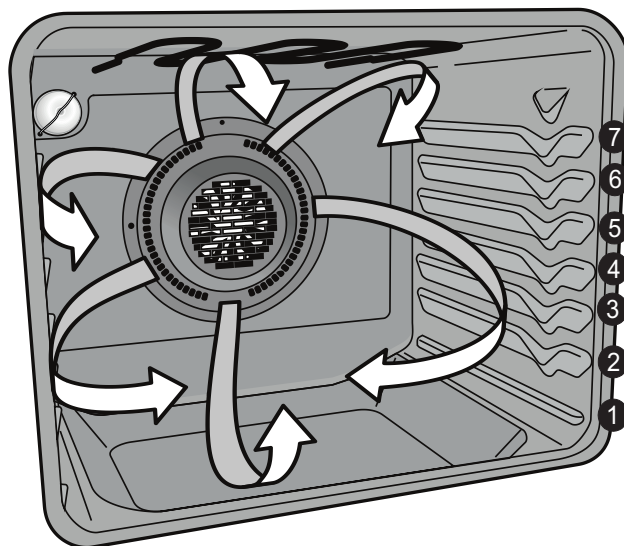


Figure 49: Asado por convección en parrillas inferiores del horno

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 los cortes de carne grandes queden en la bandeja inferior.
- Los cortes de asado de res y carne de ave más pequeños deberían cocinarse con la posición de la parrilla 2 o 3.
- 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.
- Siga cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y de tiempo de cocción de la receta o consulte las recomendaciones de asado por convección para obtener más información.
- 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.

Carne		Peso	Temperatura del horno	Temperatura interna de los alimentos	Minutos por libra
Carne de vaca	Costillas asadas	4 a 6 libras	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Costilla Asada	4 a 6 libras	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Solomillo de ternera	2 a 3 libras	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Carne de ave	Pavo entero **	12 a 16 libras	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Pavo entero **	16 a 20 libras	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Pavo entero **	20 a 24 libras	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Pollo	3 a 4 libras	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
Cerdo	Jamón Fresco	4 a 6 libras	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Paleta de jamón	4 a 6 libras	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	lomo de cerdo	3 a 4 libras	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Jamón Precocido	5 a 7 libras	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

* 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.

Cocción con sonda para carne

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

La función de sonda, cuando se configura correctamente, señalará una alerta cuando la temperatura interna de los alimentos alcance la temperatura programada establecida deseada.

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.

⚠ 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 tomaavios para proteger las manos de posibles quemaduras.

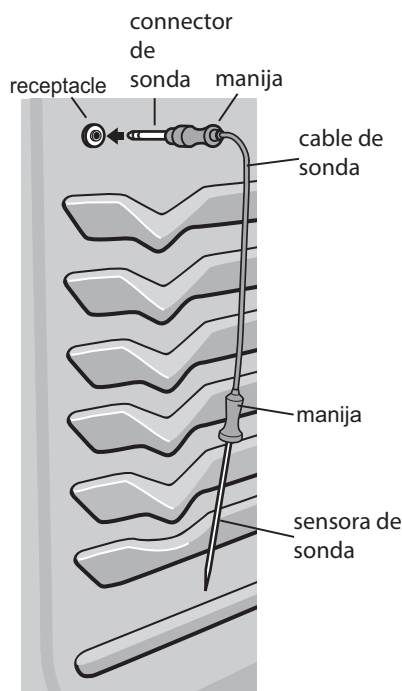


Figure 50: Piezas de la sonda

⚠ PRECAUCIÓN

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.

Colocación correcta de la sonda en los alimentos.

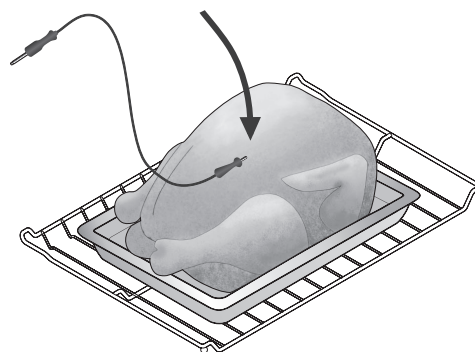
Inserte la sonda de manera tal que la punta de esta quede dentro del centro de la parte más gruesa de la carne o el alimento (vea la ilustración abajo).

Para obtener los mejores resultados, no permita que el sensor de temperatura de la sonda entre en contacto con el hueso, la grasa, el cartílago o la asadera.

Inserta la puntade de la sonda el centro de los alimentos



- 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.



Para configurar la sonda:

1. Inserte la sonda en el alimento. Coloque los alimentos preparados en la parrilla deseada en el interior del horno.
2. Conecte el extremo del conector de la sonda completamente en el receptáculo de la sonda mientras el horno todavía está frío. El receptáculo se encuentra en la pared de la cavidad frontal superior izquierda del horno (consulte la "Figura 19: Partes de la sonda" en la página 33).
3. Cuando la sonda esté configurada, sonará un tono de aceptación, el icono de la sonda se encenderá, y la temperatura real de la sonda aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta del horno.
4. Oprima la tecla "Probe" (sonda) una vez. Ingrese la temperatura programada deseada de los alimentos mediante las teclas numéricas y configure la temperatura para el tipo de alimento.



5. Oprima "START" (encendido) para aceptar la temperatura programada.

La configuración mínima es a 140 °F (60 °C); la máxima es a 210 °F (99 °C). La temperatura predeterminada es de 170 °F (77 °C).

6. Programe "Quick Preheat, Bake, Convection bake, or Convection roast" (precalentamiento rápido, horneado, horneado por convección o asado por convección) y, si fuese necesario, ajuste la temperatura del horno según corresponda.
7. El control emitirá tres señales sonoras cuando se alcance la temperatura interna deseada.
8. El horno cambiará automáticamente a la función "Keep Warm" (mantener caliente) y la temperatura real de la sonda seguirá en la pantalla. La función "Keep Warm" (mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas, a menos que se anule.
9. Para detener la cocción en cualquier momento, oprima "OFF" (apagado).

i NOTE

Durante la cocción, la temperatura interna de la comida se mostrará por defecto. Para ver la temperatura programada, oprima la tecla "Probe" (sonda) una vez. Después de 6 segundos, la pantalla volverá a mostrar la temperatura interna de los alimentos. 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 pero el horno seguirá cocinando. 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 programada mientras cocina, oprima la tecla "Probe" (sonda) una vez. Use las teclas numéricas para cambiar la temperatura. Oprima la tecla "START" (encendido) para aceptar los cambios.

Alimentos	Temp Interne
Carne molida y mezclas de carne	
Ternera, Cerdo, Ternera, Cordero	160°F (71°C)
Pavo, Pollo	165°F (74°C)
Ternera fresca, ternera, cordero	
Medio raro +	145°F (63°C)
Medio	160°F (71°C)
Carne bien hecha	170°F (77°C)
Pollo y pavo, enteros	165°F (74°C)
Pechugas De Pollo, Asados	165°F (74°C)
Muslos de aves de corral, alas	165°F (74°C)
Aderezo (cocinado solo o en ave)	160°F (71°C)
Jamón Fresco (crudo)	140°F (60°C)
Jamón precocido (para recalentar)	160°F (71°C)
Platos de huevo	165°F (74°C)
Sobras y Cazuelas	160°F (71°C)
El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos afirma: "La carne fresca rara es popular, pero debes saber que cocinarla a solo 140 ° F (60 ° C) significa que algunos organismos de intoxicación alimentaria pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide , USDA) Visite el sitio web de Seguridad e Inspección de Alimentos del USDA en www.fsis.usda.gov	

Para configurar cómo funcionará el horno una vez que la sonda llegue a la temperatura programada:

El horno está preconfigurado para detener la cocción automáticamente e iniciar la función de mantener caliente cuando el sensor de la sonda alcance la temperatura programada. Esto puede configurarse para continuar la cocción, si así lo desea. La configuración de las opciones debe hacerse cuando el horno no está activo. No es necesario conectar la sonda al receptáculo de la sonda cuando se está configurando esta opción.

Para programar el horno para que siga cociendo después de alcanzar la temperatura programada:

1. Oprima la tecla **"Probe" (sonda)** y manténgala presionada durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) y cambie de opciones hasta que aparezca **"Continu:"** (continuar), tal como se muestra, luego oprima **"START"** (encendido) para aceptar.

Continu

Para configurar el horno para detener la cocción automáticamente y comenzar con la función de mantener caliente una vez que se alcance la temperatura programada:

1. Oprima la tecla **"Probe" (sonda)** y manténgala presionada durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean" (autolimpieza)** y cambie de opciones hasta que aparezca **"CANCEL" (cancelar)**, tal como se muestra, luego oprima **"START" (encendido)** para aceptar.

CANCEL

Mensaje sonda demasiado caliente:

Cuando aparece en la pantalla el mensaje "Prob... Too... Hot..." (sonda demasiado caliente), la temperatura de la sonda excedió los 250 °F (121 °C). Si no se retira la sonda, el mensaje aparecerá repetidamente hasta que el sensor registre una temperatura de 300 °F (149 °C) o más alto. El horno se apagará. Asegúrese de que el alimento cubra totalmente el sensor de la sonda.

Programación del modo sabático el Shabat y otras fiestas judías

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



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

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

Primero debe programar la función "Bake" (horneado) y la temperatura y, de ser necesario. Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo sabático se mostrará en la pantalla.

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

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

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

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



PRECAUCIÓN

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

Importante:

- No intente activar ninguna otra función del horno, excepto Hornear mientras la función Sabbath esté activa. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando la función Sabbath esté activa: teclado numérico 0-9, Hornear, INICIAR y APAGAR. TODAS LAS OTRAS CLAVES no deben usarse una vez que la función Sabbath esté activa.
- Puede cambiar la temperatura del horno una vez que ha comenzado a hornear. Presione Bake, use el teclado numérico para ingresar el cambio de temperatura del horno (170 ° F a 550F °), y presione START (solo para fiestas judías). Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- El horno permanecerá encendido en el modo sabático hasta que lo cancele.
- El horno se apagará automáticamente después del tiempo de horneado, del encendido diferido o de un ciclo de mantener caliente, por lo que solo podrá ser usado una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido en más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas.

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

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

Nota: Si desea programar un tiempo de inicio retrasado, programe la función en este paso. Consulte "Inicio diferido de programación" en la página 79 para obtener instrucciones detalladas.

4. Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Self Clean"** (autolimpieza) y **"Steam Clean"** (limpieza a vapor) durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo sabático. Una vez que la función esté programada, "SAb" aparecerá en la pantalla para indicar que el modo sabático del horno se programó correctamente.



Figure 51: Horno para reposo sabático

Para apagar el modo sabático:

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

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

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

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

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



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

Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Self Clean"** (autolimpieza) y **"Steam Clean"** (limpieza a vapor) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. "SF" desaparecerá del indicador visual y el horno se podrá usar de manera normal.

Self Clean (Autolimpieza)

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

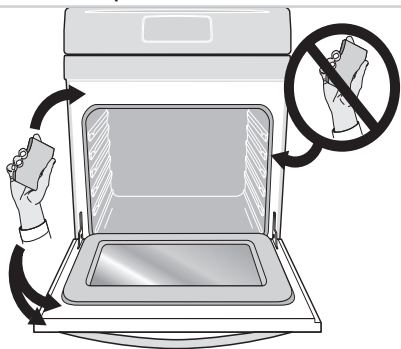


Figure 52: Limpie alrededor de la junta de la puerta del horno

➔ IMPORTANTE

Siga estrictamente estas precauciones de autolimpieza:

- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas.
- No limpie la junta de la puerta del horno (figura 52). El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta.
- No use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría causar daños.
- Retire la asadera y el inserto, todos los utensilios y el PAPEL DE ALUMINIO que pueda haber. Estos objetos no resisten las altas temperaturas de la limpieza y se derretirán.
- Retire completamente TODAS LAS PARRILLAS y ACCESORIOS. Si no se retiran las parrillas, perderán sus capas especiales y no se deslizarán hacia adentro y hacia afuera del horno con facilidad.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie con jabón y agua. Estas áreas se muestran en blanco.

Ajuste de la autolimpieza

Para programar "Self Clean" (autolimpieza):

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.

1. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) y el ciclo de limpieza de 3 horas predeterminado aparecerá en pantalla. Puede aceptar el tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas o elegir un tiempo de limpieza diferente al oprimir la tecla "Self Clean" (autolimpieza) para alternar entre ciclos de limpieza de 2, 3 o 4 horas. Una vez que haya programado el ciclo de limpieza deseado, vaya al paso 3.
2. Oprima **"START"** (encendido) para activar la autolimpieza.

Cuando el horno está configurado para realizar un ciclo de autolimpieza, el bloqueo de la puerta del motor 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, "CLEAN" (limpieza) aparecerá 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 haya terminado la función "Self Clean" (autolimpieza):

1. "CLEAN" (limpieza) desaparecerá de la pantalla y aparecerá "Hot" (caliente).
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), "Hot" (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.

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. Hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el vapor caliente y el aire escapen.

Ajuste de un ciclo de autolimpieza diferido

Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas que comience a las 9:00:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que haya retirado todas las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
3. Programe **9 0 0** con el teclado numérico.
4. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza).
6. Oprima la tecla **"START"** (encendido).

Para detener o interrumpir el ciclo de autolimpieza (una vez que haya comenzado):

1. Oprima **"OFF"** (apagado).
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado por lo menos por 1 hora y que se haya apagado la luz "door locked" (puerta bloqueada).
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que se hayan corregido todas las causas de la anulación o interrupción.

NOTA

Si el reloj está programado para mostrar la hora en formato de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza diferida solo se podrá programar para iniciarse hasta 11 horas y 59 minutos después de la hora que se muestra en la pantalla (asegúrese de programar el reloj a la hora actual antes de programar el encendido diferido). Para programar la hora de inicio de la autolimpieza diferida en 12 o más horas (el máximo es de 23 horas y 59 minutos) después de la hora de programación, primero programe el control del horno para que muestre la hora en formato de 24 horas.

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 "Steam Clean" (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

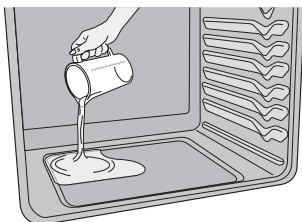
No agregue lejía, amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo al agua que se utiliza para la limpieza a vapor. Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. El horno puede estar caliente y causar 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.

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.

Para configurar un ciclo de Limpieza a vapor:

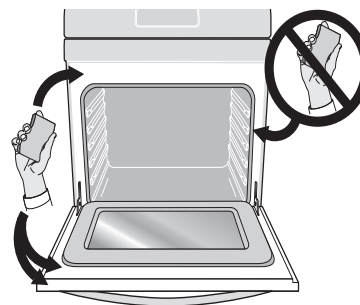
1. Retire todas las parrillas y accesorios del horno.
2. Raspe o limpie la basura y la grasa suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 1 taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta del horno.



4. Oprima la tecla **Steam Clean**
5. Oprima la tecla **"START"** (encendido). **"St Cn"** se desplegará en la pantalla.
6. El tiempo restante en el ciclo de limpieza a vapor 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 **"END"** (fin) en la pantalla. Oprima **"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.

Para anular la limpieza a vapor en cualquier momento, oprima "OFF" (apagar).



➔ IMPORTANTE

- 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.
- Coloque una toalla de papel o un paño al frente del horno para capturar el agua que pueda deramarse durante el enjuague.
- 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.
- No deje agua residual en el horno en ningún momento.
- Puede aparecer condensación o vapor de agua cerca del respiradero 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 encendido diferido.
- Si los resultados de la limpieza a vapor no son satisfactorios, realice una autolimpieza.

Ajuste de la temperatura del horno

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

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

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

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

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

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

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

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

NOTA

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

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

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

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

IMPORTANTE

Los ajustes de temperatura del horno no afectarán las temperaturas de las funciones "Broil" (asado a la parrilla), "Self Clean" (autolimpieza) o "Keep Warm" (mantener caliente).

También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19 °C. Si los resultados de la limpieza a vapor no son satisfactorios, realice una autolimpieza.

⚠ 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.

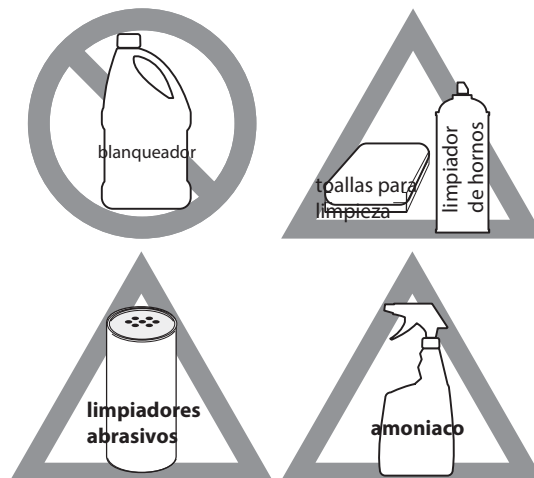


Figure 53: Use los agentes de limpieza con precaución

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

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Asadera de porcelana esmaltada e inserto Revestimiento de porcelana de la puerta Piezas de porcelana del armazón	Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel con amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los agentes de limpieza; de lo contrario, la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Limpieza manual del interior del horno	El interior del horno está recubierto de porcelana y puede limpiarse de manera segura con limpiadores de horno. Siga siempre las instrucciones del fabricante sobre el uso de los limpiadores. Después de limpiar, elimine todos los residuos de limpiador de horno o de lo contrario la porcelana se podría dañar cuando se vuelva a calentar. No rocíe limpiador de horno en ningún interruptor o control eléctrico. No rocíe ni permita que se acumule limpiador de horno en la sonda que funciona como sensor de temperatura. No rocíe limpiador en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los rieles plásticos de la puerta, las manijas ni en ninguna superficie exterior del electrodoméstico.
Puerta del horno	Utilice detergente suave para lavar platos y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, la parte delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. Se pueden utilizar limpiadores o pulidores para cubiertas de cocción de vidrio cerámico en el interior de la ventanilla. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni deje que entre agua o agentes de limpieza en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o quitar la junta.

Papel de aluminio y utensilios

ADVERTENCIA

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

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

IMPORTANTE

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

Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usan ollas o sartenes de aluminio en la estufa. Si se permite que las bandejas de aluminio hiervan en seco cuando se usa la estufa, no solo se dañará o destruirá el utensilio, sino que se puede fundir o dañar permanentemente la bobina o la estufa.

Mantenimiento de la cubierta

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

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

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

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

No:

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

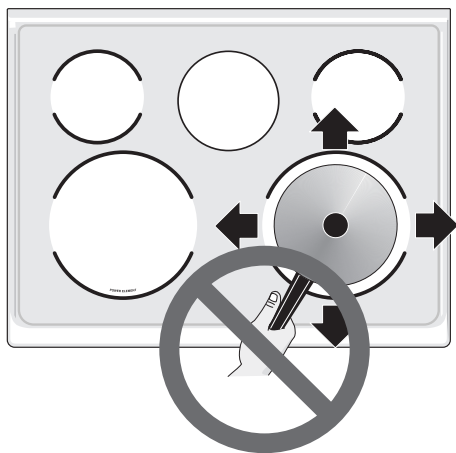


Figure 54: Cuidado de la cubierta de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.

⚠ PRECAUCIÓN

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.

Para suelos ligeros a moderados:

Para suelos ligeros a moderados: aplique unas gotas de crema de limpieza para superficies de cocción directamente sobre la superficie de cocción. Use una toalla de papel limpia para limpiar toda la superficie de la estufa. Asegúrese de que la estufa se limpie a fondo, sin dejar residuos. No use la toalla que usa para limpiar la estufa para ningún otro propósito.

Para pesado, quemado en el suelo:

Aplique unas gotas de crema de limpieza para superficies de cocción directamente sobre el área sucia. Frote el área sucia con una herramienta de limpieza no abrasiva, aplicando presión según sea necesario. No use la almohadilla que usa para limpiar la estufa para ningún otro propósito.

Si queda tierra, raspe cuidadosamente la tierra con un raspador de cuchilla de afeitado de metal, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados con respecto a la superficie. Elimine la suciedad suelta con crema limpiadora para superficies de cocción y limpie la superficie.

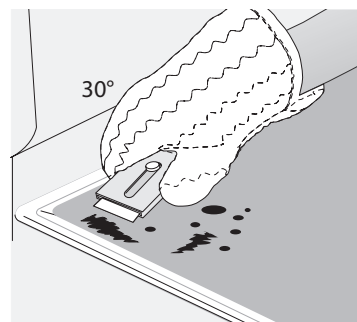


Figure 55: Limpieza de la cubierta de cocción

➡ IMPORTANTE

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

Retirar y reemplazar la puerta del horno

PRECAUCIÓN

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

Para quitar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, horizontal con piso.
2. Levante la cerradura ubicada en cada soporte de bisagra hacia la parte frontal del horno hasta que se detenga. Es posible que tenga que aplicar un poco de presión hacia arriba en la cerradura para levantarla (Figura 57 y Figura 58).
3. Sujete la puerta por los lados y cierre la puerta hasta que el marco de la puerta haga contacto con las bisagras desbloqueadas.
4. Tire de la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior de la puerta hacia el aparato para desenganchar completamente las palancas de las bisagras (Figura 59).

Para reemplazar la puerta del horno

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta del horno por los lados de la puerta. No use la manija de la puerta del horno (Figura 59).
2. Sostenga la puerta del horno en el mismo ángulo que la posición de extracción. Inserte cuidadosamente las palancas de las bisagras en el marco del horno hasta que sienta que las palancas de las bisagras están asentadas en las muescas de la bisagra. Los brazos de las bisagras deben estar completamente asentados en las muescas de las bisagras antes de que la puerta del horno se pueda abrir por completo. (Figura 59).
3. Abra completamente la puerta del horno, horizontal con el piso (Figura 56).
4. Empuje los seguros de la bisagra de la puerta hacia dentro y hacia el marco del horno en las bisagras de la puerta izquierda y derecha del horno hasta la posición de bloqueo (Figuras 57-58).
5. Cierra la puerta del horno.

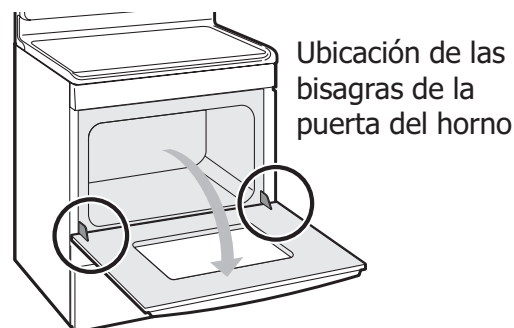


Figure 56: Ubicación de la bisagra de la puerta.

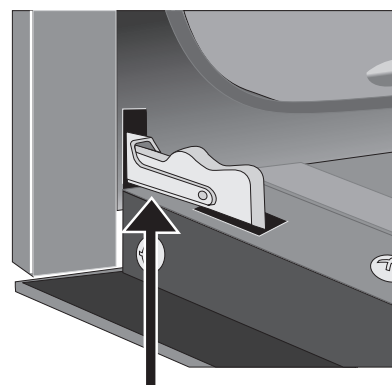


Figure 57: Bisagra de puerta cerrada

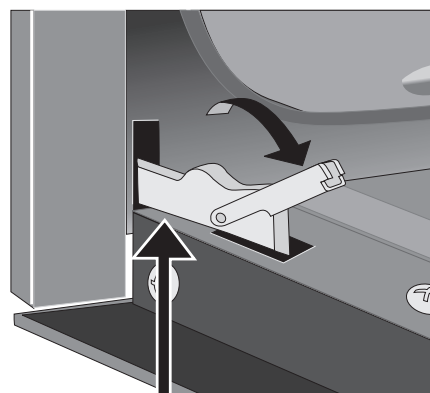


Figure 58: Desbloqueo de la bisagra

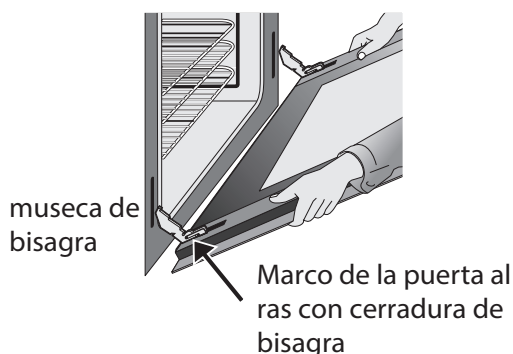


Figure 59: Eliminar la posición de la puerta

IMPORTANTE

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

Sustitución de la luz del horno

PRECAUCIÓN

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

Sustitución de la bombilla interior del horno:

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

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

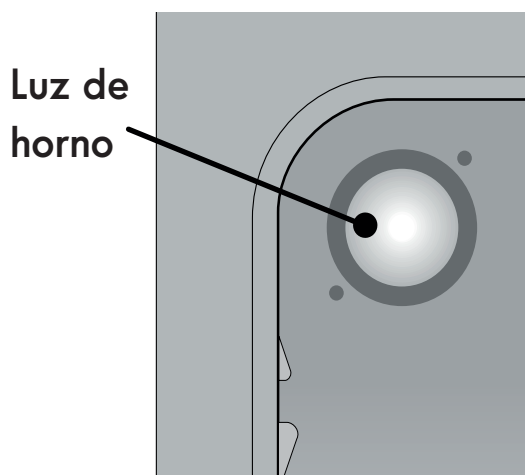


Figure 60: Horno de luz protegido por pantalla de vidrio

Retirar el cajón de almacenamiento

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

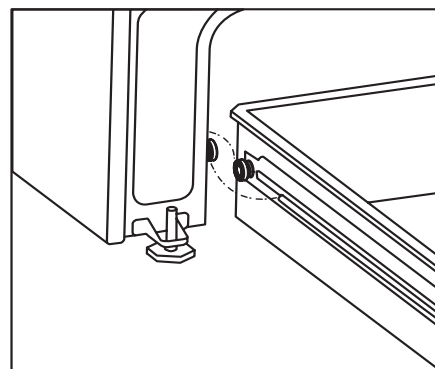


Figure 61: Cajón de almacenamiento abierto

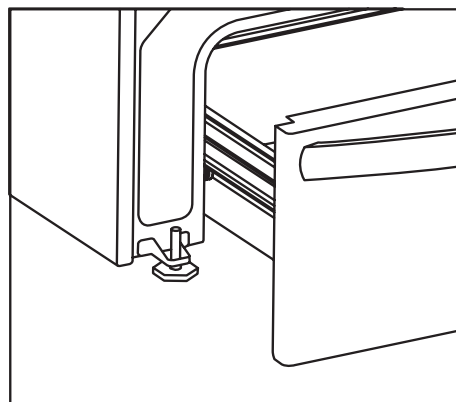
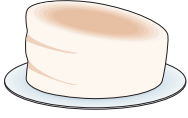


Figure 62: Cajón de almacenamiento cerrado

Para obtener mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carnes o preparar guisos.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

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

Soluciones de problemas comunes

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

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

Problemas de la cubierta de cocción	
Problema	Causa / Solución
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida. El utensilio es liviano o está deformado. Solo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de estos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	Depósitos minerales de agua y alimentos. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica para quitarlos. Pula con un paño o esponja no abrasiva.
Hay rayas o abrasiones sobre la superficie de cocción.	Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la cubierta de cocción y los utensilios pueden causar rayas. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. Se usaron materiales de limpieza no recomendados para cubiertas de cocción de vidrio cerámico. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica. Pula con un paño o esponja no abrasiva. Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.
Marcas metálicas en la cubierta.	Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica. Pula con un paño o esponja no abrasiva. Para obtener más información, consulte la sección "Mantenimiento de la cubierta" en la página 95
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	Se cocinaron derrames sobre la superficie. Cuando la superficie esté fría, use un raspador con hojilla de afeitar para remover la suciedad. Para obtener más información, consulte la sección "Cuidado y limpieza" en la página 93

Problemas de horno	
Problema	Causa / Solucion
Malos resultados de horneado.	Muchos factores afectan los resultados de cocción. Use la posición adecuada de la parrilla del horno. Centre la comida en el horno y las cacerolas para permitir que circule el aire. Precaliente el horno a la temperatura establecida antes de colocar los alimentos en el horno. Intente ajustar la temperatura recomendada de la receta o el tiempo de cocción. Consulte "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 92 Si siente que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
Llamas dentro del horno o humo por la ventilación del horno.	Derrames excesivos en el horno. Grasa o comida derramada sobre el fondo del horno o la cavidad del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo al usar el asado, consulte "Ajuste para asado a la parrilla" en la página 80
El horno fuma en exceso al asar.	Configuración incorrecta Siga la "Configuración de asar a la parrilla". Carne demasiado cerca del elemento para asar o del quemador. Vuelva a colocar la asadera para proporcionar un espacio adecuado entre la carne y el elemento de asar o el quemador. Eliminar el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasos restantes para evitar que se enrosque, pero no corte en magro. Se acumula grasa en las superficies del horno. La limpieza regular es necesaria al asar con frecuencia. Las salpicaduras de grasa o comida causarán fumar en exceso.
El panel de control del horno emite un pitido y muestra cualquier error de código F o E.	El control del horno ha detectado una condición de falla o error. Para borrar el error, presione la tecla OFF en el panel de control. Una vez que se borra el código de error, intente la función de hornear o asar. Si se repite el error de código F o E, apague el electrodoméstico, espere 5 minutos y luego vuelva a encender el electrodoméstico. Ajuste el reloj con la hora correcta del día. Pruebe la función de hornear o asar nuevamente. Si la falla se repite, presione la tecla OFF para borrar.
La porción del horno del aparato no funciona.	Asegúrese de que la válvula de gas del regulador esté en ON. Ver instrucciones de instalación. La hora del día no está configurada. El reloj debe estar configurado para operar el horno. Consulte "Configuración del reloj" en la página 73. Asegúrese de que los controles del horno estén configurados correctamente para la función deseada. Consulte "controles del horno" en la página 72 y revise las instrucciones para la función de cocción deseada en este manual o consulte "Todo el aparato no funciona" en esta lista de verificación.
Problemas de autolimpieza	
La autolimpieza no funciona.	El control del horno no está configurado correctamente.
Las rejillas del horno están descoloridas o no se deslizan fácilmente.	Las rejillas del horno se dejaron en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Retire las parrillas del horno de la cavidad del horno antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Limpie con un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia, seque y vuelva a colocar en el horno.
El suelo no se elimina completamente después de la autolimpieza.	La autolimpieza fue interrumpida. Revise las instrucciones sobre "Auto limpieza" en la página 90. Derrames excesivos en el fondo del horno. Elimine los derrames excesivos antes de comenzar la autolimpieza. No limpiar la suciedad del marco del horno, el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y el área pequeña en el centro delantero del fondo del horno. Estas áreas no están en el área de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para quemar los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Los residuos quemados se pueden limpiar con un cepillo de nylon rígido y agua o con un depurador de nylon. Tenga cuidado de no dañar la junta del horno.

¿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.

