

MOTSVARIG

EN

ES

FR





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

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

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

Contents

English 3

Español 39

Français 75

Please record your model and serial numbers below for reference.

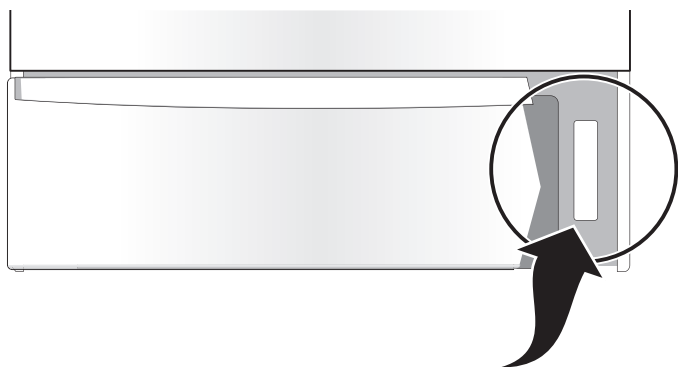
Registre su modelo y número de serie a continuación para referencia.

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

Purchase Date / Fecha de compra / Date d'achat

Model Number / Número de modelo / Numéro de modèle

Serial Number / Número de serie / Numéro de série



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

i NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Adjunte el recibo de compra aquí para referencia futura. Veuillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

Important Safety Information	3	Oven Controls	19
Cooking Recommendations	10	Care and Cleaning	29
Before Setting Surface Controls	13	Before You Call	34
Setting Surface Controls	16	Warranty	37
BEFORE Setting OVEN Controls	18		

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read all instructions before using this appliance.

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

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

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

DEFINITIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

IMPORTANT

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

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

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

Do not try to light any appliance.

Do not touch any electrical switch.

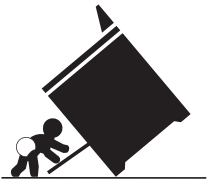
Do not use any phone in your building.

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

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

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

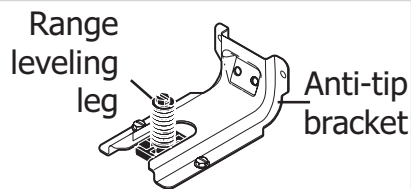
WARNING



Tip Over Hazard

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

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



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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

IMPORTANT

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

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

Cold temperatures can damage the electronic control. All materials used in construction of cabinets, enclosures, and supports surrounding the product must have a temperature rating above 200°F (94°C). 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.

WARNING

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

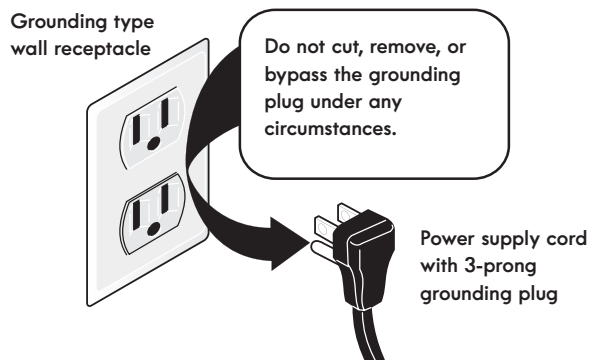
Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

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

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

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

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



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

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

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

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

Conversion to (L.P.) Gas

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE **WARNING**

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

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

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

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

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

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

 WARNING

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

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

 CAUTION

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

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

CAUTION

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR 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.

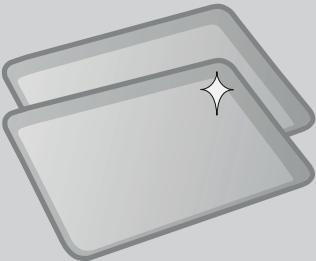
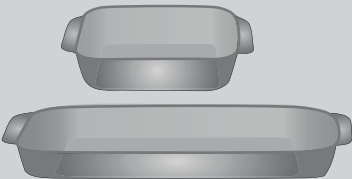
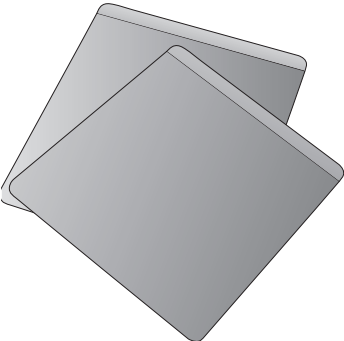
Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

**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) when using glass bakeware.

Cooking Conditions

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

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

Cooking Results

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

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

Cooking Tips

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

Oven Baking	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "Setting Oven Controls" on starting on page 13. 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	Bake is the best function to use for baking on multiple racks.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

Oven 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.

Using Proper Cookware

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



Figure 1: Ruler test

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).

Cookware Material Types

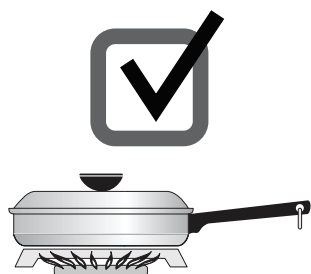
The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

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

➔ IMPORTANT

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

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



- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.



- Curved and warped pan bottoms.
- Pan overhangs grate by more than 1" (2.5 cm).
- Heavy handle tilts pan.
- Flame extends beyond pan.

Figure 2: Proper cookware

Gas surface burner types

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

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

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

Assembly of the Burner Caps

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

- Remove all packing material from the cooktop area.
- Make sure burner caps are properly placed on the surface burners.
- Unpack the burner grates and position them on the cooktop.
- Discard all packing material.

On round-style burners, the burner cap lip (Figure 5) should fit snug into the center of the burner head and rest level. Refer to Figure 4 for correct and incorrect burner cap placement.

⚠ CAUTION

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

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

Never place flammable items on the cooktop.

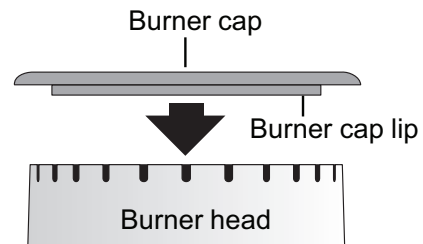


Figure 3: Burner caps and burner heads

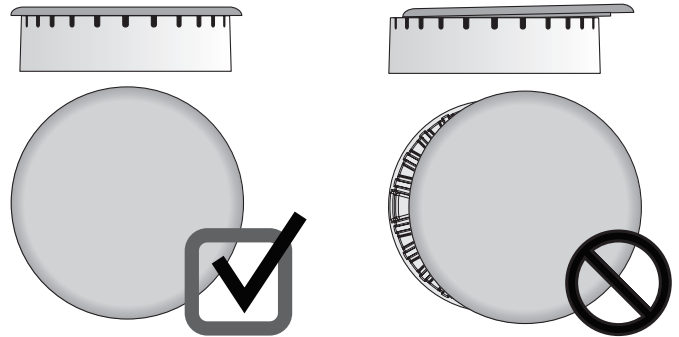


Figure 4: Proper cap placement

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

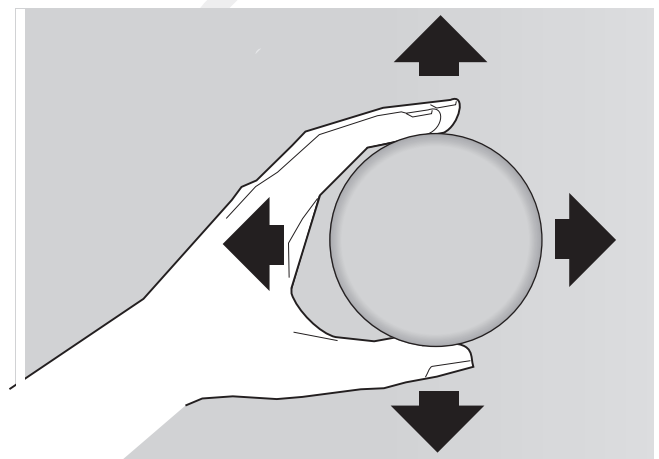


Figure 5: Gently move cap for proper placement

➡ IMPORTANT

Please note that the burner cap should not move off the center of the burner head when sliding from side to side.

- Check and be sure that all oval-style burner caps (some models) are correctly in place on oval burner heads.
- Do not use the surface burners without the burner caps properly installed. Improperly seated burner caps may prevent burners from lighting or cause uneven flame and heating.
- Missing pieces or improper installation may lead to spills, burns, or damage to your range and cookware.
- Never place flammable items on the cooktop.

➡ IMPORTANT

- Make sure the burner grates are properly placed on the cooktop before using the surface burners (Figure 6). The grates are designed to rest inside the recess on the cooktop.
- Grates should rest flush against each other and against the sides of the recess.
- Do not line the area underneath the grates or any part of the cooktop with aluminum foil or with any other lining.

Install Burner Grates

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

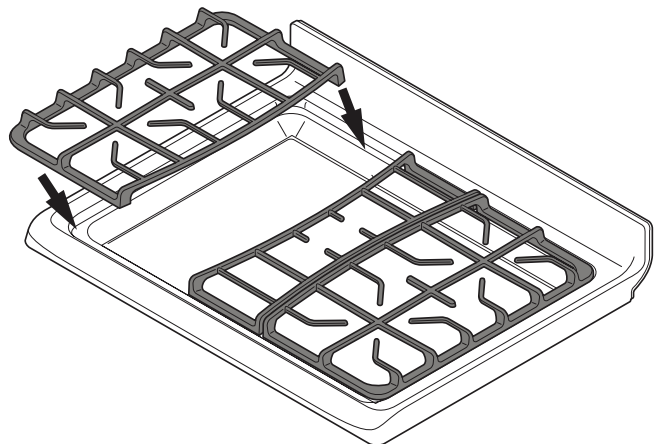


Figure 6: Make sure grates are secure before cooking.

Setting surface controls

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

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

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

Setting a surface burner:

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

➡ IMPORTANT

NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time unless the cookware is specifically designed for the purpose.

DO NOT cook with a surface control knob left in the lite position (🔥). The electronic ignitor will continue to spark. Turn the control knob out of the lite position and adjust the flame size.

Do not place aluminum foil, or ANY material that can melt on the range cooktop. If items melt, they may permanently damage the appearance of the cooktop.

⚠ CAUTION

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

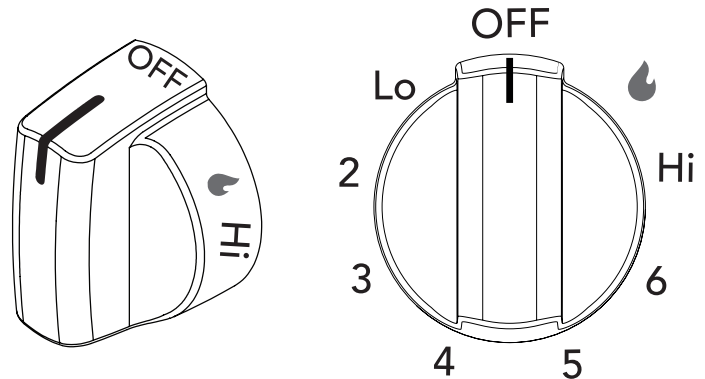


Figure 7: Surface control knob

ⓘ NOTE

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

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

Set proper burner flame size

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

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

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

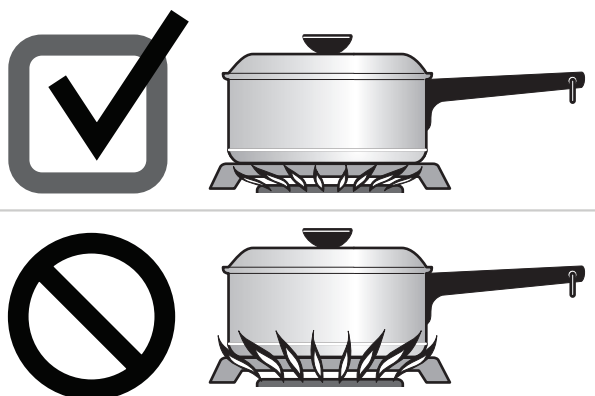


Figure 8: Use proper flame setting

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.

CAUTION

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

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

Table 1: Recommended flame settings for cooking

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.

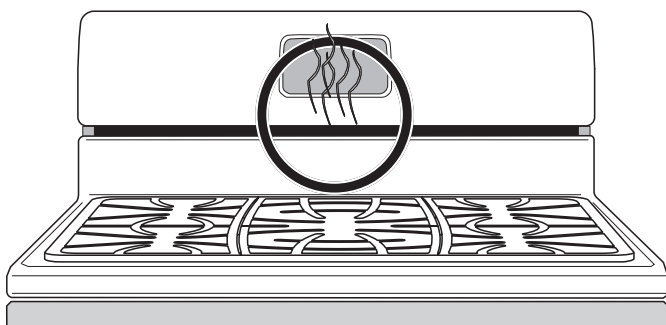


Figure 10: Oven Vent

⚠ 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.

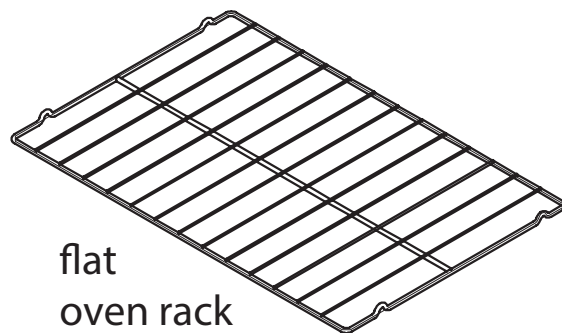
⚠ CAUTION

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.

Type of Oven Rack



flat
oven rack

Figure 11: Flat oven rack

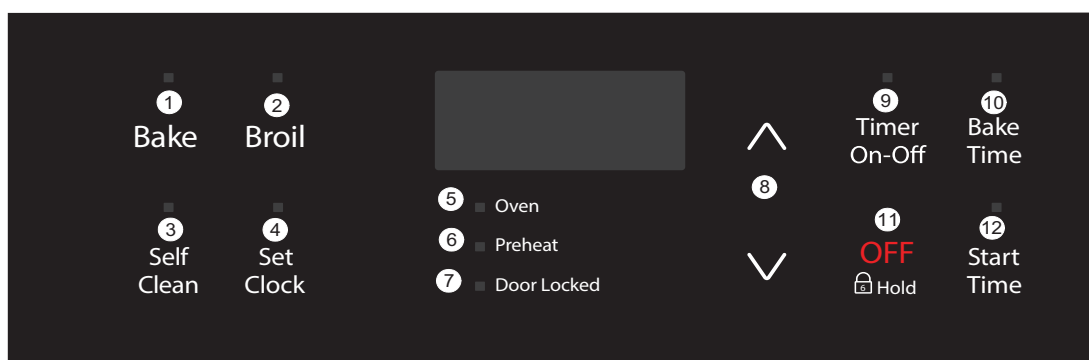
- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.

Removing, Replacing, and Arranging Flat Oven Racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

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

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



Oven Control Features

1. **Bake** - Use to select Bake feature.
2. **Broil** - Use to set Broil feature.
3. **Self Clean** - Use to with arrow keys to set self clean cycle of 2 or 3hours.
4. **Set Clock** - Use with arrow keys to set the time of day.
5. **Oven on indicator light** - The oven light will glow each time the oven turns on to maintain the set oven temperature.
6. **Preheat light** - The preheat light will glow when the oven is preheating or if the desired temperature is reset higher than the actual oven temperature.
7. **Door locked** - The door locked light will flash when the oven door locks and unlocks, when the oven door lockout is active, or when the self clean cycle feature is active.
8. **Up and Down arrows** - Use with the feature or function keys to set oven temperature, Bake Time, Start Time, clean time, and setting or adjusting the clock and minute timer.
9. **Timer On-Off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function. Timer on-off is used to set the continuous bake function.
10. **Bake Time** - Enters the length of baking time desired.
11. **OFF** - Use to clear any feature previously entered except the time of day and minute timer. Also use OFF to activate oven lockout feature.
12. **Start Time** - Use to set the desired start time for baking and self clean. May be used with Bake Time to program a delayed timed bake.

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		LO 400°F (205°C)	HI 550°F (288°C)
Timer	12 Hr. 24 Hr.	0:01 Min. 0:01 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.
Start Time (delays start of Bake)	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./ Min. 0:00 Min	12:59 Hr./ Min. 23:59 Hr./ Min.
Bake Time	12 Hr. 24 Hr.	0:01 Min. 0:01 Min	5:59 Hr./ Min. 5:59 Hr./ Min.
Self Clean Time		2 hours	3 hours

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

Setting the Clock

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

To set the clock:

1. Press clock once (do not hold clock key down).
2. Within 5 seconds, press and hold  or  until the correct time of day appears in the display

NOTE

The clock cannot be changed when the oven is set for cooking or self clean is active

Temperature display (Fahrenheit/Celsius)

The electronic 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 broil. — — appears in the display.
2. Press and hold  until HI appears in the display.
3. Press and hold broil until °F or °C appears in the display.
4. Press  or  to change °F to °C or °C to °F. To accept the change, wait 6 seconds.

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 the continuous bake setting:

1. Press and hold **Timer On-Off** for 6 seconds until a tone sounds. — — hr will appear in the display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
2. To cancel the continuous bake setting, press **Timer On-Off** and hold for 6 seconds until a tone sounds. 12 hr will appear in display indicating that the control has returned to the 12-hour energy saving feature.



IMPORTANT

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

Setting a silent control panel

When selecting a function, an audible tone is heard each time a key is pressed. If desired, the control can be programmed for silent operation.

To set the controls for silent operation:

1. Press and hold **Start Time** for 6 seconds. The control will beep once and release the key.
2. The controls are now set for silent operation.

To return to non-silent operation:

1. Press and hold **Start Time** again for 6 seconds until the control beeps once and release the key.
2. The control is now set for audible operation.

Setting oven lockout

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

To set the oven lockout feature:

1. Press **OFF** and hold for 3 seconds. Loc will appear in display, the door locked indicator light will flash, and the motor driven door lock will begin to close. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the Oven Lockout feature, press **OFF** and hold for 3 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

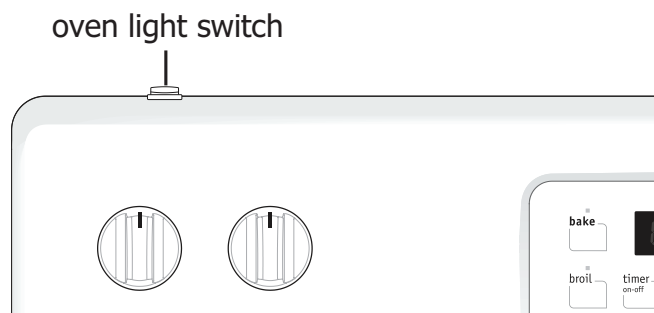
NOTE

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 switch located on the upper left 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 minute timer

1. Press **Timer On-Off**.
2. Press  to increase time in one-minute increments.
3. Press and hold  to increase time in 10-minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

When the set time ends, the timer will beep three times and will continue to beep three times every minute until **Timer On-Off** is pressed.

NOTE

The minute timer will not start or stop the cooking process. The minute timer can be used alone or while using any of the other oven features. If another feature is active when the minute timer is active, the minute timer will show in the display. To view information about other active features, press the key for that feature.

To change the timer while it is in use:

While the timer is active and shows in the display, press and hold  or  to increase or decrease the time remaining.

To cancel the minute timer before the set time has run out:

Press **Timer On-Off** once.

Setting Bake

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

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

Baking Tips

For best bake results:

- Fully preheat the oven before baking.
- When baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads using a single rack place rack in position 4.
- When using any single rack for items like frozen pies, angel food cake, breads, and casseroles, use rack position 3.
- For best results when baking cakes using two oven racks, place racks in positions 3 and 5 (See Figure 12).
- When baking using two oven racks, position cookware as shown in Figure 12.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between cookware for proper air circulation.
- Do not leave oven light on while baking.

To set Bake:

1. Press **Bake**. — — — appears in the display.
2. Within 5 seconds, press  or . The display will show 350°F (177°C). The temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
3. When a key is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the oven reaches the set temperature, the preheat indicator light will turn off and the control will beep three times.
4. To cancel the baking function, press OFF.

To change oven temperature after Bake has started:

1. Press **Bake**.
2. Press  or  to increase or decrease to a new temperature. The oven indicator light on the electronic display will turn on and off when using the bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. To cancel baking press OFF.

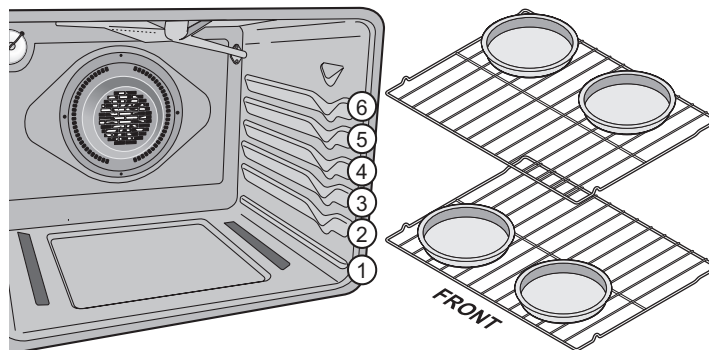


Figure 12: Pan positions for two-rack baking

Setting Bake Time

The Bake Time key sets the amount of time needed for baking. The oven will turn on immediately and stop automatically after the set bake time ends.

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically (timed bake):

1. Be sure the clock is set to the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press **Bake**. — — — ° appears in the display.
4. Within 5 seconds, press  or . The display will show 350°F (177°C). The temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments,
5. Press **Bake Time.0:00** will appear in the display.
6. Press  or  until the desired baking time appears in the display.
7. The oven will turn on and begin heating.

When the set bake time runs out:

End will appear in the display, and the oven will shut off automatically. The control will beep three times every 60 seconds as a reminder until **OFF** is pressed.

NOTE

Bake Time will not operate when using the broil feature.

Once the controls are set, the oven will come on and begin heating to the selected baking temperature. The oven temperature (or time of day) will show in the display.

Setting Start Time (delayed 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.

To program oven for a delayed start time and to shut-off automatically:

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.

1. Be sure that the clock displays the correct time of day.
2. Place food in the oven.
3. Press **Bake**. — — — ° appears in the display. Within 5 seconds, press  or . The display will show 350°F (177°C). The temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
4. Press **Bake Time. 0:00** will appear in the display.
5. Press  or  until desired baking time appears.
6. Press **Start Time**. The time of day will appear in the display.
7. Press  or  until the desired start time appears in the display.
8. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will stop. The oven will turn on at the delayed start time and begin heating.

To change the oven temperature (or bake time) after baking has started:

1. Press the function you want to change.
2. Press  or  to adjust the setting.

Setting Broil

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

When broiling, always remember to arrange the oven racks while oven is still cool. Position the rack as suggested in Table 3.

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.

CAUTION

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

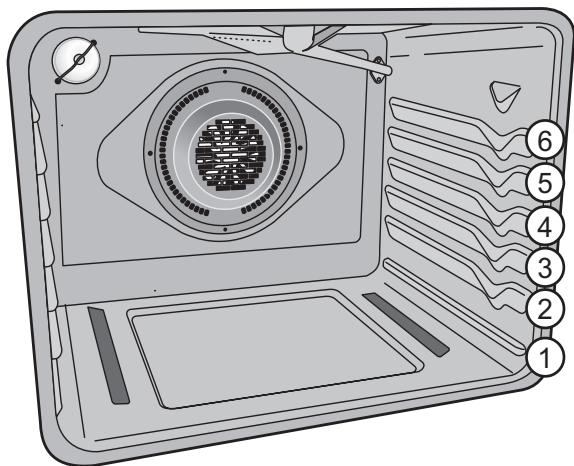


Figure 13: Rack positions

NOTE

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

To set Broil:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool.
2. Press **Broil**. — — will appear in display.
3. Press  for HI broil or  for LO broil. Most foods may be broiled at the HI broil setting. Select the LO broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. For optimum results, preheat broil for 2 to 5 minutes before adding food.
5. If using a broil pan and insert, place insert on the broil pan. Place food on the insert
6. Place the broiler pan and insert on the oven rack. Broil with oven door closed.
7. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on second side.
8. When broiling is finished press **OFF**.

TABLE 2: BROIL RECOMMENDATIONS

Food item	Rack Position	Temp	Cook time in minutes		Internal Temperature	Done-ness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	5 or 6	HI(550°F)	6:00	5:00	135°F (57°C)	Rare**
Steak 1" thick	5 or 6	HI(550°F)	7:00	5:00	145°F (63°C)	Medium-well
Steak 1" thick	5 or 6	HI(550°F)	8:00	7:00	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4 "thick	5	HI(550°F)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Chicken - Bone In	4	LO(400°F)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Well
Chicken Boneless	5	LO(400°F)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Well
Fish	5	HI(550°F)	13:00	--	170°F (77°C)	Well
Shrimp	4	HI(550°F)	5:00	--	170°F (77°C)	Well
Hamburger 1" thick	6	HI(550°F)	6:00	5:00	135°F (57°C)	Rare**
Hamburger 1" thick	6	HI(550°F)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	5	HI(550°F)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Well

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

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).



IMPORTANT

Adhere to the following self clean precautions:

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

To set a self clean cycle or a delayed start self clean cycle:

NOTE

To start a self clean cycle immediately without a delay, skip Step 2 and Step 3 in the instructions provided below.

1. Be sure the clock displays the correct time of day.
2. Press **Start Time**. The: in the time of day will flash.
3. Press and hold  to scroll to the time to start the delayed self clean cycle. Release the key when the desired time is displayed.
4. Press **Self Clean**. --- appears in the display.
5. Press  until 3:00 appears in the display for a 3 hour self clean process, or push  until 2:00 appears in the display for a 2 hour self clean process.
6. As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the door locked indicator light will flash. Do not open the oven door while the light is flashing (allow about 15 seconds for the oven door to lock).
7. CLn will appear in the display during the self clean cycle, and the door locked light will glow until the self cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.

When the self clean cycle has completed:

1. The time of day will appear in the display window, and the **Self Clean indicator light** and **Door Locked light** will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 hour and the **Door Locked light** has gone out, the oven door may be opened.
3. To avoid possible burns, use care when opening the oven door after the self cleaning cycle.
4. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

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

Whenever the self clean feature is active, you may check the amount of time remaining in the self clean cycle by pressing the clean key. Remember the range door cannot be opened until the range has cooled sufficiently. You will need to add about 1 hour to the time displayed before you can use the range for cooking.

When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Adjusting the oven temperature

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



CAUTION

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

Oven temperature adjustments made will not affect the broil or self cleaning feature temperatures.

If the display is set for Celsius, adjustments made will be in 1°C increments with each press of arrow keys

To adjust oven temperature:

1. Press **Bake**.
2. Set the temperature to 550°F (288°C) by pressing and holding .
3. Within 3 seconds, press and hold **Bake** until numeric digit(s) appear. Release **Bake** key. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read **00**.
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (19°C), in 5°F increments. Press and hold  to adjust the temperature higher until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature using , a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press **OFF** to go back to the time of day display.

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.

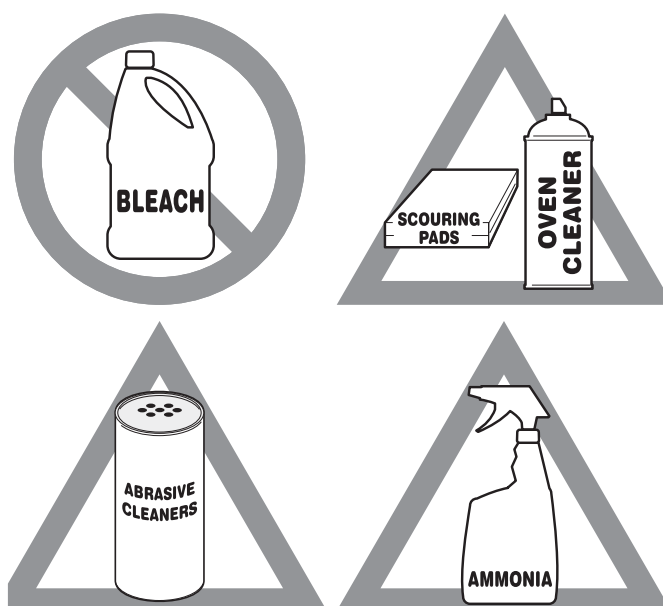


Figure 14: Use cleaners with caution

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. See "Self Clean" on page 27.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.
Gas cooktop surface burners	See "Cleaning the sealed burners" on page 31.
Gas cooktop surface grates Gas cooktop burner caps	Use a non-abrasive plastic scrubbing pad and mild abrasive cleanser. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the burner grates or burner caps. These spills may cause a dull spot even after cleaning. Clean these spills as soon as surfaces are cool. Thoroughly dry immediately following cleaning.

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 cooktop.

Cleaning the sealed burners

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

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

To clean recessed and contoured areas of cooktop:

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

CAUTION

- To avoid possible burns do not attempt to operate the surface burners without the burner caps.
- Do not use spray oven cleaner on the cooktop.

To clean burner heads:

1. Remove the burner cap from the burner head. Clean the cap with hot soapy water and dry thoroughly.

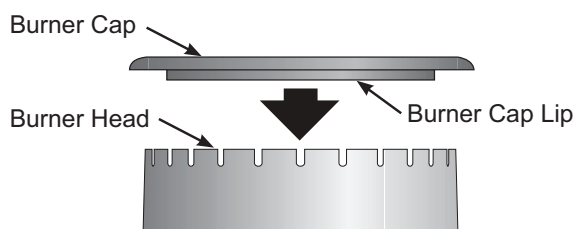


Figure 15: Burner Cap

2. For burned-on and dried spills, apply hot soapy water to the burner head. Allow time for the soils to soften.
3. Use a toothbrush to clean all over the burner head (see Figure 16).
4. Use the toothbrush to clean the slots and holes in the burner (see Figure 16).
5. Use a needle or fine wire to clean out the ignition port (see Figure 16).
6. Wipe the burner head clean with a soft, clean cloth, sponge, or scratch-free cleaning pad.

7. Before using the cooktop again, make sure the burner caps are properly placed and seated on the burner heads. When placed correctly, the burner cap is centered on the burner head and will click into place on the burner head. You can wiggle the cap to test placement, it should not move off the burner head (see "Assembly of the Burner Caps" on page 14)

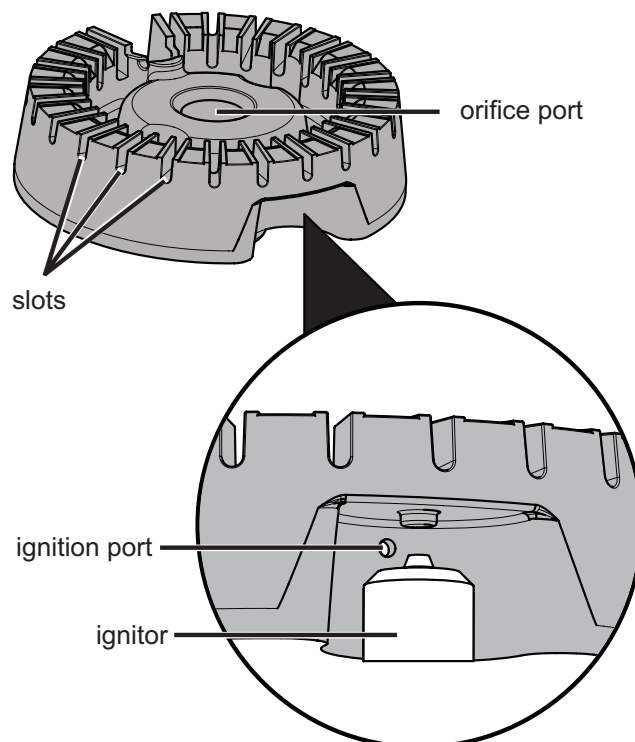


Figure 16: Cooktop cleaning

Important notes:

- The surface burner heads are secured to the cooktop and must be cleaned in place on the cooktop.
- Always keep the surface burner caps in place whenever a surface burner is in use.
- When replacing the burner caps, be sure the burner caps are seated firmly on top of the burner heads.
- For proper flow of gas and ignition of burners do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas orifice port opening.

Removing and Replacing the Oven Door

CAUTION

The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor.
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Figure 18). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 19).
4. Close the door to approximately 10 degrees from the door frame (Figure 19).
5. Lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (Figure 20)

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 19).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (See Figure 20). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure Figure 17).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figure 18).
5. Close the oven door.

IMPORTANT

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

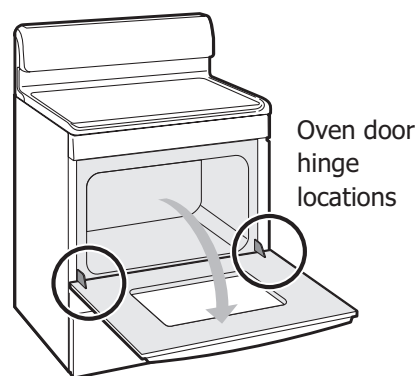


Figure 17: Door hinge location

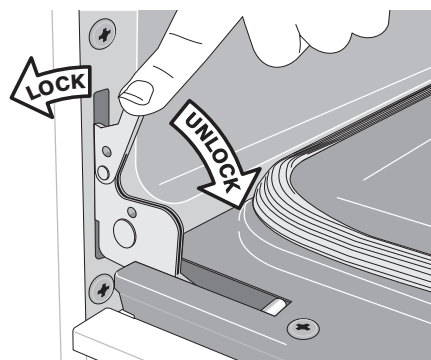


Figure 18: Door hinge Locks

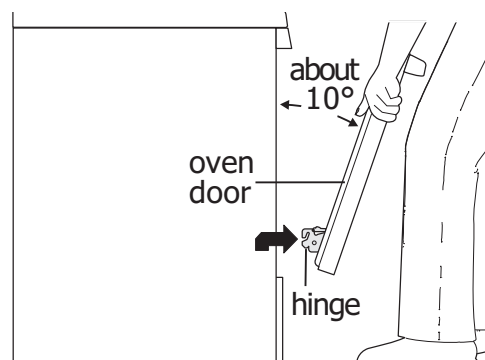


Figure 19: Holding door for removal

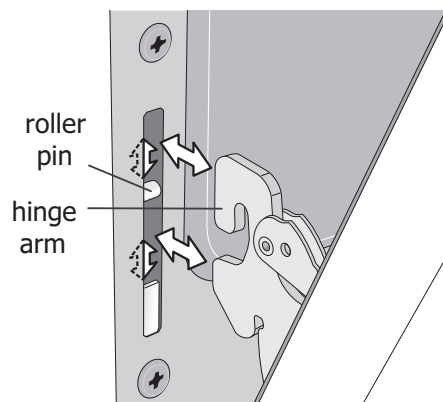


Figure 20: Replacement and location of hinge arm and roller pin

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 21).

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.

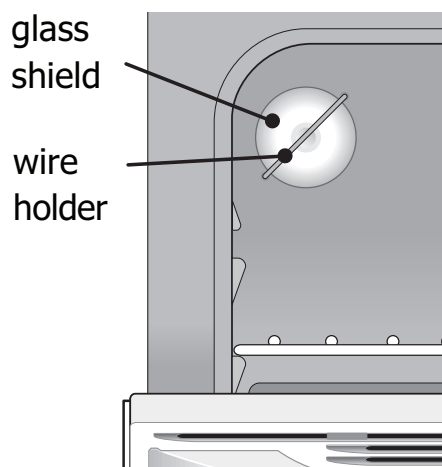


Figure 21: Oven light protected by glass shield

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.

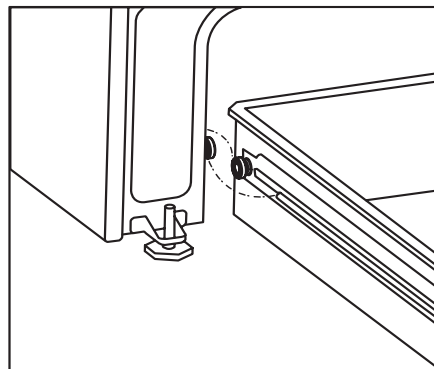


Figure 22: Open storage drawer

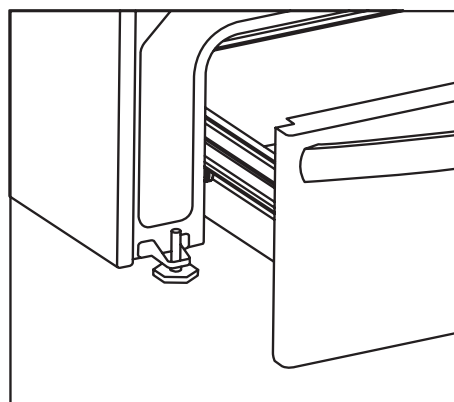


Figure 23: Closed storage drawer

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 burners do not ignite.	Surface control knob was not completely turned to LITE (I). Push in and turn the surface control knob to LITE until the burner ignites and then turn the control knob to the desired flame size. Burner ports are clogged. With the burner OFF and cool, use a small-gauge wire or needle to clean the burner head slots and ignition ports. See "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" in the "Care and Cleaning" on page 29 for additional cleaning instructions. Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure the power cord is securely plugged into the power outlet. Circuit is broken. Check breaker box or fuse box. Electrical power outage. Burners may be lit manually. See "Set proper burner flame size" on page 17
Surface burner flame uneven or only part way around burner cap.	Burner slots or ports are clogged. With the surface burner OFF and cool, clean ports with a small-gauge wire or needle. If moisture is present after cleaning, lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Burner caps are not seated properly. Check that all burner caps are level and seated correctly on the burner heads. See "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" in the Care & Cleaning section on page 34 for additional cleaning instructions.
Surface burner flame is too high.	Surface control knob is set too high. Adjust to a lower flame setting. Burner caps are not seated properly. Check that all surface burner caps are level and seated correctly on the surface burner heads. See "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" in the Care & Cleaning section on page 36 for additional cleaning instructions. Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.
Surface burner flame is orange.	Dust particles in main gas line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt content in the air. Incorrect L.P. conversion. Refer to L.P. conversion kit instructions to correct.

More 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 the oven temperature" on page 28 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 24
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" instructions on page 24. 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 19. Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Setting Oven Controls" starting on page 19 and review instructions for the desired cooking function in this manual.

Other Problems

Appliance is not level.	Be sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range. If the floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. Poor installation. Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level. Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible. Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. See the installation instructions for guidelines specific to your appliance.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the Oven Light" on page 33.

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:

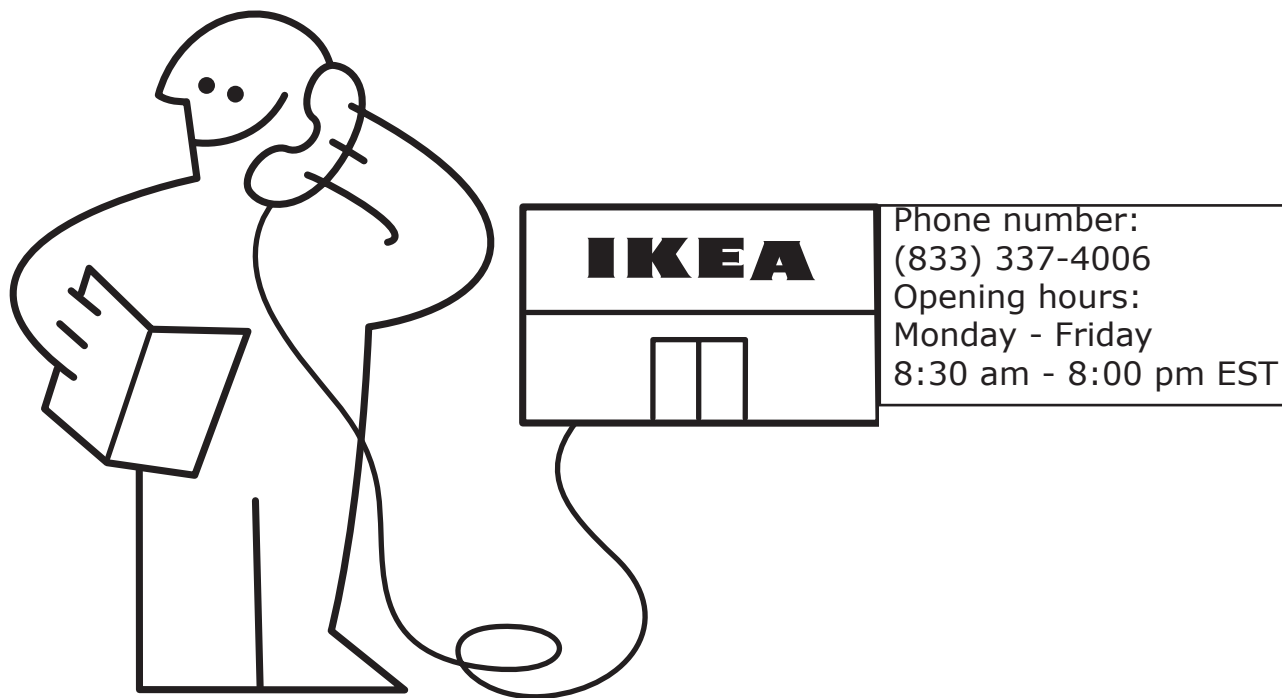
- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

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.



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

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	39	Controles de Horno	55
Recomendaciones de cocina	46	Cuidado y limpieza	65
Antes de ajustar los controles superiores	49	Antes de solicitar servicio técnico	70
Ajuste de los controles superiores	52	Garantía Limitada de Ikea	73
Antes de configurar los controles del Horno	54	Informations Importantes sur la Sécurité	75

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

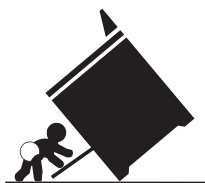
POR SU SEGURIDAD: no almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las proximidades ni ningún otro electrodoméstico.

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de volcamiento

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacomplado 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. Todos los materiales utilizados en la construcción de gabinetes, gabinetes y soportes que rodean el producto deben tener una temperatura nominal superior a 200 °F (94 °C). Cuando utilice el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté a temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encender el electrodoméstico.

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

Tomacorriente mural con conexión a tierra



Por ningún motivo corte, saque o ponga en derivación la clavija de puesta a tierra del enchufe.

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

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

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

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

Conversión a gas de petróleo licuado o «PL»

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas con papel de aluminio pueden también absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

⚠ 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 DE GAS**⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento superior. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama al contacto directo y puede quemar la ropa u otros objetos. El uso de utensilios adecuados en las zonas de cocción mejorará la eficiencia.

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

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

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

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

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

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

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

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
HORNO 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.

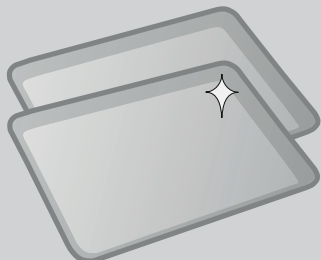
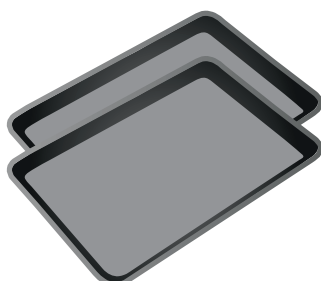
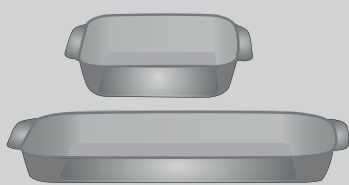
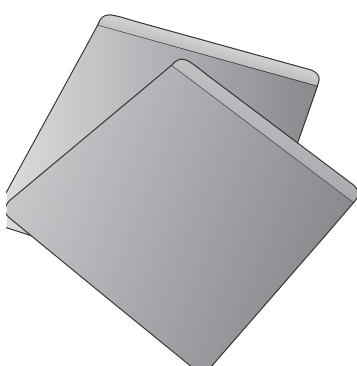
No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

⚠ 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 "Funciones de control del horno" que comienza en la Página 12. 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.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

Cocción	Sugerencias
Broiling (Asado) / (Roasting) Asado a la parrilla	
Asadera	Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa.

Uso de los utensilios correctos

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 24.



Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figure 24). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figure 24).

Figure 24: Prueba de los utensilios

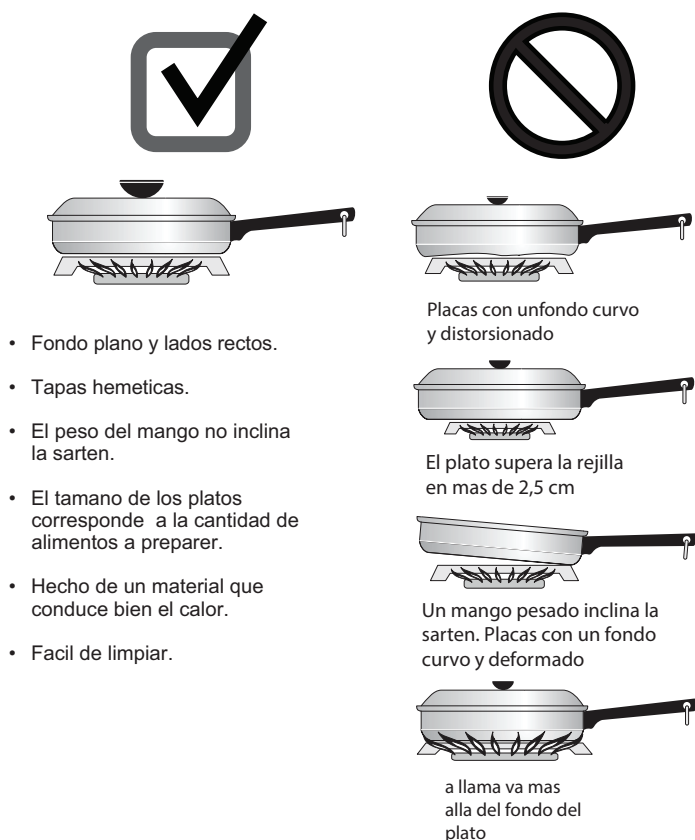


Figure 25: Utensiles correctos

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.

Tipos de quemadores superiores a gas

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

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

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

Instalación de las tapas de los quemadores

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

1. Retire todo el material de empaque del área de la cubierta de cocción.
2. Verifique que todas las tapas de los quemadores estén ubicadas correctamente en los quemadores superiores.
3. Desempaque las tapas de los quemadores y colóquelas sobre la cubierta de cocción.
4. Deseche todo el material de empaque.

En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte la Figure 28 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador.

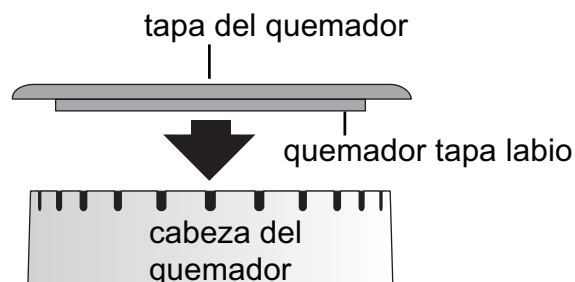


Figure 26: Tapas y cabezas de los quemadores

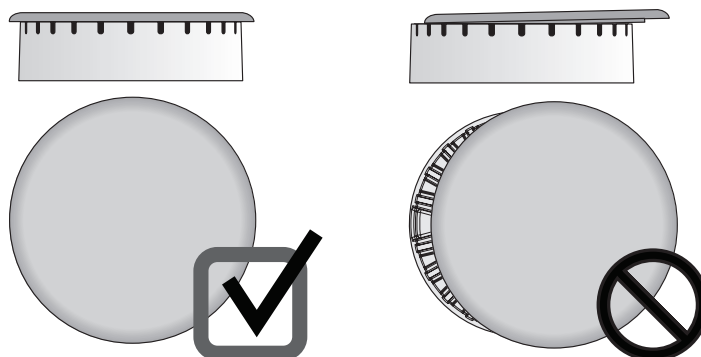


Figure 27: Posicionamiento de las tapas de los quemadores

Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Figure 27) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido.

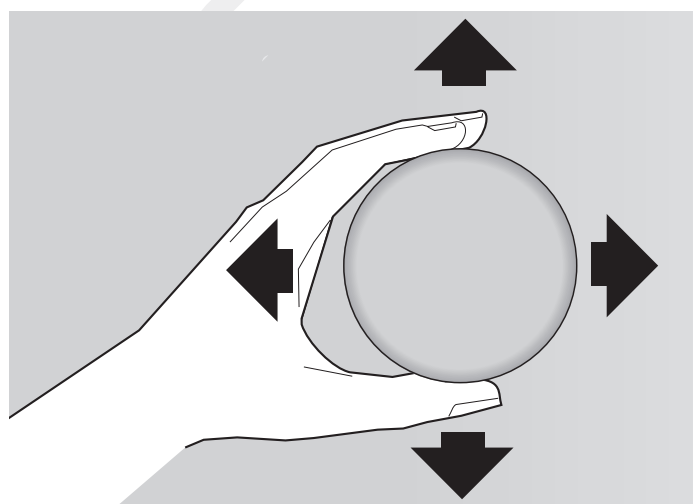


Figure 28: Mueva suavemente la tapa para colocarla correctamente

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Nunca coloque objetos inflamables en la cubierta de cocción.

➡ IMPORTANTE

Tenga en cuenta que la tapa del quemador no se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.

Verifique que todas las tapas de los quemadores ovalados (algunos modelos) estén debidamente colocadas sobre las cabezas de los quemadores ovalados.

No use los quemadores superiores sin que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Las tapas de los quemadores mal asentadas pueden evitar que los quemadores se enciendan o causar una llama y un calentamiento desaparejos.

Si faltan piezas o si la instalación es incorrecta, puede haber derrames, quemaduras o daños en su estufa y utensilios de cocina.

Nunca coloque objetos inflamables en la cubierta de cocción.

➡ IMPORTANTE

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

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

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

Instalación de las rejillas de los quemadores

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

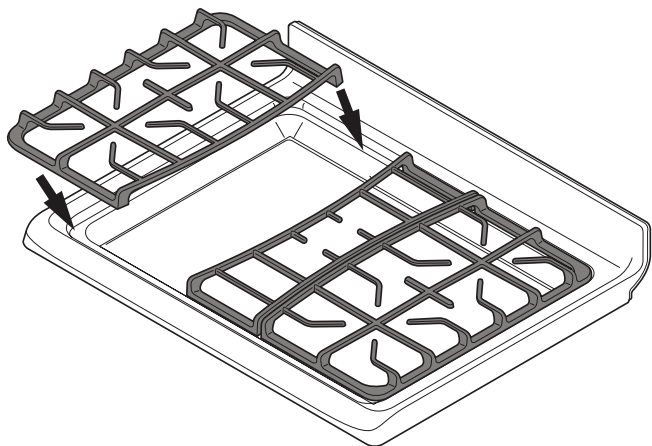


Figure 29: Mueva suavemente la tapa para colocarla correctamente

Ajuste de los controles superiores

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

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

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

Ajuste de un quemador superior:

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

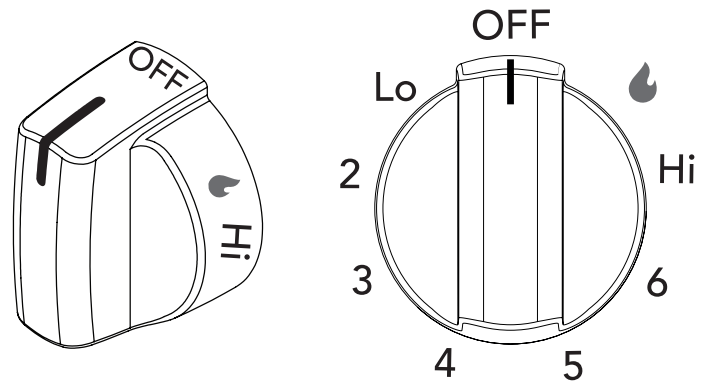


Figure 30: Perilla de control superior

i NOTA

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

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

➡ IMPORTANTE

NUNCA coloque o extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez a menos que el utensilio esté específicamente diseñado a tal fin.

NO cocine con la perilla de control en la posición **"Lite"** (encendido) (☐). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas. Oprima la perilla de control hacia afuera de la posición **"Lite"** (encendido) y ajuste el tamaño de la llama.

No coloque papel de aluminio ni NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar el aspecto de la cubierta de cocción permanentemente.

Ajuste el tamaño correcto de la llama

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

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

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

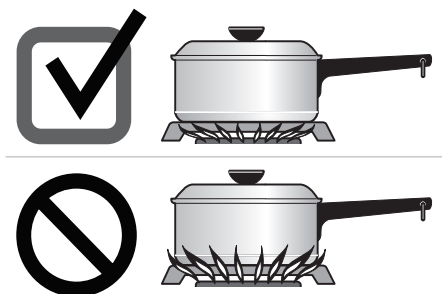


Figure 31: Perilla de control superior

PRECAUCIÓN

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

Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama media	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

Estos ajustes se basan en los utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Table 3: Ajustes de la llama recomendados para la cocción

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.

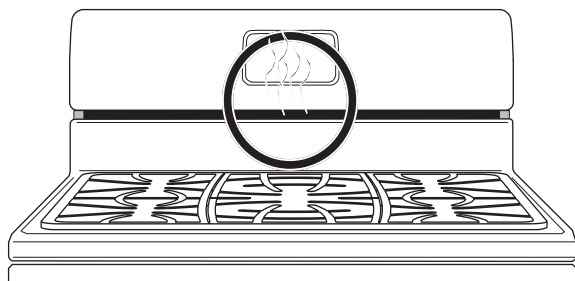


Figure 32: Respiradero del horno



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.

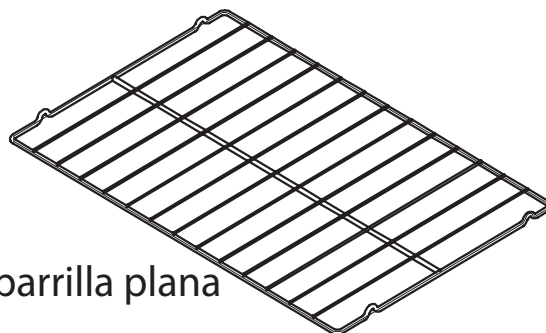


PRECAUCIÓN

Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calentan 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.

Tipo de parrillas del horno



parrilla plana

Figure 33: Tipo de parrillas de horno

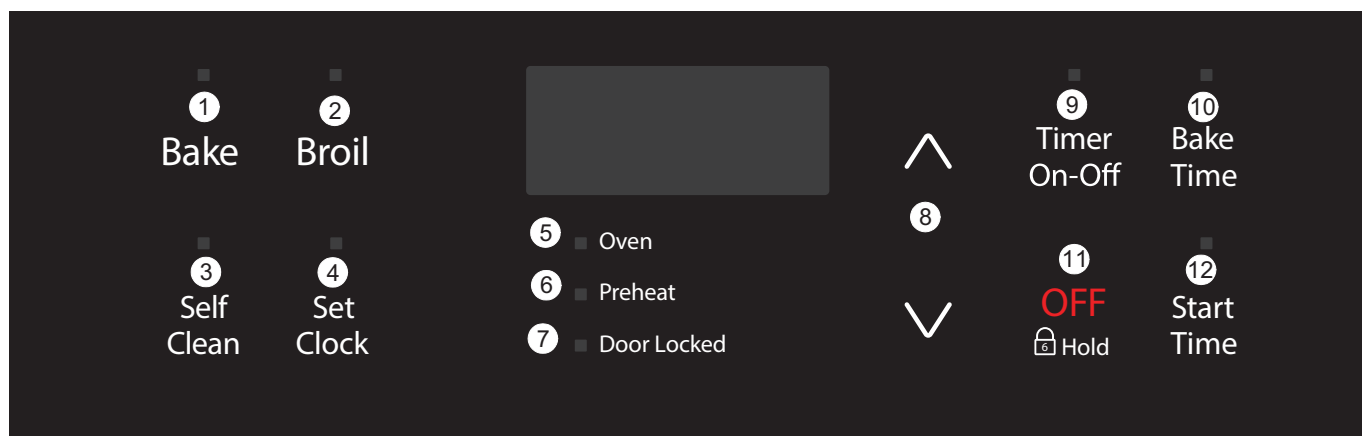
- Las parrillas planas pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana 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.



Oven Control Features

1. **"Bake"** (hornear): selecciona la función de horneado.
2. **"Broil"** (asado a la parrilla): selecciona la función de asado a la parrilla.
3. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 o 4 horas.
4. **Set Clock** -(reloj): se usa con las teclas de flecha para configurar la hora del día.
5. **Luz indicadora "OVEN ON"** (horno encendido): se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno..
6. **Luz indicadora "PREHEAT"** (precalentamiento): se enciende cuando el horno se está precalentando. Permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura deseada.
7. **"Oven Lock"** (bloqueo del horno): se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
8. **Flechas hacia arriba y hacia abajo:** utilice las teclas de función para aceptar el ajuste y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
9. **"Timer On-Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar y anular el temporizador y para configurar la función de horneado continuo.
10. **Bake Time** - (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción.
11. **OFF** (apagado): anula cualquier función activa del horno excepto el reloj y el temporizador.
12. **Start Time**(encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.

Table 1: Minimum and maximum control settings

Feature	Modo	Temp./ tiempo mínimo	Temp./ tiempo máximo
Bake (horneado)		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil (asado a la parrilla)		LO 400°F (205°C)	HI 550°F (288°C)
Timer On-Off (Temporizador)	12 Hr. 24 Hr.	0:01 Min. 0:01 Min	11:59 Hr./ Min. 11:59 Hr./ Min.
Hora del día	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./ Min. 0:00 Min	12:59 Hr./ Min. 23:59 Hr./ Min.
Start Time (hora de inicio) (demora el inicio del horneado o del horneado rápido)	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./ Min. 0:00 Min	12:59 Hr./ Min. 23:59 Hr./ Min.
Bake Time (tiempo de horneado)	12 Hr. 24 Hr.	0:01 Min. 0:01 Min	5:59 Hr./ Min. 5:59 Hr./ Min.
Self Clean Time (tiempo de autolimpieza)		2 horas	3 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 se ha interrumpido el suministro eléctrico, destellará "12:00" en la pantalla. Se recomienda siempre programar la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico.

Para programar el reloj:

1. Oprima la tecla **"Set Clock"** (reloj) una vez (no mantenga la tecla oprimida).
2. Dentro de 5 segundos, oprima y mantenga oprimida la tecla  o  hasta que aparezca la hora correcta del día en la pantalla.

NOTA

No se puede cambiar la hora cuando el horno está programado para cocinar o la autolimpieza está activa

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. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). "— —" aparecerá en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla  hasta que **"HI"** (alto) aparezca en la pantalla.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla "broil" (asado a la parrilla) hasta que **"°F"** o **"°C"** aparezca en la pantalla.
4. Oprima la tecla  o  para cambiar de °F a °C o de °C a °F. Para aceptar el cambio, espere 6 segundos.

Cambio entre horneado continuo y 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 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 el ajuste de horneado continuo:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Timer On-Off"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos hasta que se escuche la señal. "— — hr" aparecerá en la pantalla para indicar el horneado continuo. La hora del día reaparecerá en la pantalla.
2. Para cancelar la función de horneado continuo, oprima la tecla **"Timer On-Off"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos hasta que se escuche la señal. "12 hr" aparecerá en la pantalla para indicar que el control ha vuelto a la función de ahorro de energía después de 12 horas.

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

Cuando selecciona una función, se escucha un tono audible cada vez que se oprime una tecla. Si lo desea, se puede programar el control para funcionamiento silencioso.

Para programar los controles para funcionamiento silencioso:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Start Time"** (hora de inicio) durante 6 segundos. El control emitirá una señal sonora y libere la tecla.
2. Los controles ahora están programados para funcionamiento silencioso.

Para volver al funcionamiento no silencioso:

1. Oprima mantenga oprimida la tecla **"Start Time"** (hora de inicio) nuevamente durante 6 segundos hasta que el control emita una señal sonora y libere la tecla.
2. El control está ahora programado para funcionamiento audible.

Programación del bloqueo del horno

El control puede ser programado para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno.

Para activar la función de bloqueo del horno:

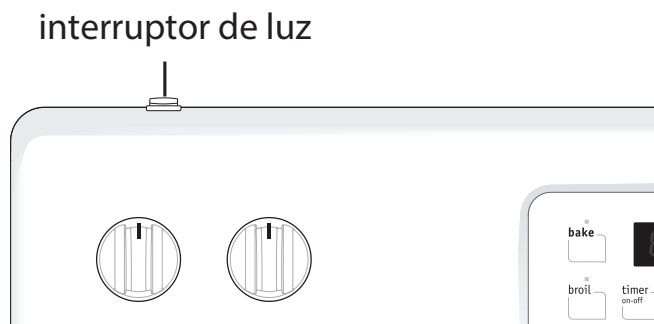
1. Oprima la tecla **"OFF"** (apagar) y manténgala oprimida durante 3 segundos. "Loc" se desplegará en la pantalla, la luz indicadora "Door Locked" (puerta bloqueada) destellará y el bloqueo de la puerta accionado por motor comenzará a cerrar la puerta. Espere aproximadamente 15 segundos a que la puerta se bloquee. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora correcta del día aparecerá en el indicador visual.
2. Para anular el bloqueo del horno, oprima la tecla **"OFF"** (apagar) y manténgala oprimida durante 3 segundos. El control desbloqueará la puerta del horno y volverá a su funcionamiento normal.

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 la parte superior izquierda del panel de control para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada



Ajuste del temporizador

1. Oprima la tecla **"Timer On-Off"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Oprima  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima y mantenga oprimida la tecla  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El temporizador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
3. Cuando se alcanza la configuración del temporizador de desconexión, suelte la tecla de flecha. El temporizador comenzará la cuenta regresiva en unos pocos segundos.

NOTA

El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno. Si cualquier otra función está activa mientras el temporizador está en funcionamiento, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver la información sobre otras funciones activas, oprima la tecla de esa función.

Para cambiar el temporizador mientras está en uso:

Cuando el temporizador esté activo y aparezca en la pantalla, oprima y mantenga oprimida  o  para aumentar o disminuir el tiempo restante.

Para anular el temporizador antes de que se acabe el tiempo:

Oprima la tecla **"Timer On-Off"** (encendido/apagado del temporizador) una vez.

Ajuste del horneado

Hornee las cocinas con calor que se eleva desde el fondo del horno. El calor y el aire circulan naturalmente en el horno. La luz indicadora del horno sobre la tecla BAKE permanecerá encendida hasta que el horno se precaliente. Durante el horneado, la luz indicadora del horno se encenderá y apagará a medida que el horno realice ciclos para mantener la temperatura establecida. Siga las recomendaciones de cocción para obtener mejores resultados.

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170 °F a 500 °F (77 °C a 260 °C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado automático es 350 °F (177 °C).

Consejos de horneado

- Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, use la parrilla en la posición 4.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 6.
- Cuando hornee con dos parrillas de horno, coloque los utensilios de cocina de manera tal que quede al menos un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre los utensilios de cocina tener una buena circulación de aire y coloque los sartenes como se muestra en Figura 36.
- Los utensilios para hornear oscuros o apagados absorben más calor que los utensilios para hornear brillantes, lo que da como resultado alimentos oscuros o de propiedad excesiva. Puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar el exceso de cocción de algunos alimentos.
- Las cacerolas oscuras se recomiendan para pasteles; Se recomiendan bandejas brillantes para pasteles, galletas y muffins.
- No abra la puerta del horno a menudo. Abrir la puerta reducirá la temperatura en el horno y puede aumentar el tiempo de cocción.
- No deje la luz del horno encendida mientras hornea.

Para programar el horneado:

1. Oprima **"Bake"** (horneado). "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Durante los siguientes 5 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará "350 °F" (177 °C). Entonces, la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C).
3. Cuando suelte una tecla, el horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando el horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de "PREHEAT" (precalentamiento) se apagará y el control emitirá tres señales sonoras.
4. Para cancelar la función de horneado, oprima **"OFF"** (Apagado).

Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado).
2. Oprima  o  para aumentar o reducir los valores a una nueva temperatura. La luz indicadora "Oven" (horno) en la pantalla electrónica se encenderá y apagará cuando se use la función "Bake" (horneado) y durante el precalentamiento. Esto es normal e indica que el horno está en funcionamiento cíclico para mantener la temperatura de horneado seleccionada.
3. Para anular el horneado, oprima la tecla **"OFF"** (Apagado).

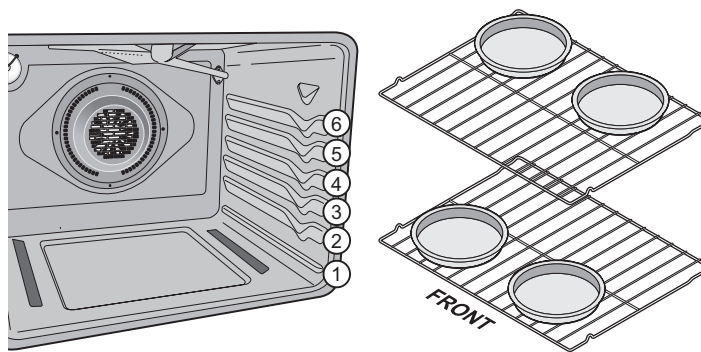


Figure 36: Posiciones de las parrillas; Horneado de tortas de capas con una o dos parrillas

Programación del tiempo de horneado

La tecla "Bake time" (tiempo de horneado) configura la cantidad de tiempo requerida para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de horneado se haya terminado.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente (horneado programado)

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Coloque el alimento en el horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). El indicador visual mostrará " — — — °".
4. Durante los siguientes 5 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará **"350 °F" (177 °C)**. Entonces, la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C).
5. Oprima **"Bake Time"** (tiempo de horneado). El indicador visual mostrará **0:00**.
6. Oprima  o  hasta que aparezca en el indicador visual el tiempo de horneado deseado.
7. El horno se encenderá y comenzará a calentar.

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 60 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima **"OFF"** (Apagado).

NOTA

El tiempo de horneado no funcionará cuando se use la función de asado a la parrilla. Una vez que se ajusten los controles, el horno se encenderá y comenzará a calentarse a la temperatura de horneado seleccionada. La temperatura del horno (o la hora del día) se mostrarán en la pantalla.

Ajuste de "Start Time" (hora de inicio) (inicio 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.

Para ajustar un tiempo de encendido diferido y apagado automático:

PRECAUCIÓN

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.

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Coloque el alimento en el horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). El indicador visual mostrará " — — — °". Durante los siguientes 5 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará **"350 °F" (177 °C)**. Entonces, la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C).
4. Oprima **"Bake time"** (tiempo de horneado). En la pantalla aparecerá el valor **0:00**.
5. Oprima  o  hasta que aparezca el tiempo de horneado deseado.
6. Oprima **"Start time"** (hora de encendido). La hora del día aparecerá en la pantalla.
7. Oprima  o  hasta que aparezca en el indicador visual el tiempo de horneado deseado.
8. Una vez que los controles han sido programados, el control calcula el tiempo restante hasta el fin del horneado. El horno se encenderá en la hora de horneado diferido y comenzará a calentar.

Para cambiar la temperatura del horno (o el tiempo de horneado) después de haber comenzado a hornear

1. Oprima la tecla de la función que desea cambiar.
2. Oprima  o  para cambiar el ajuste.

Ajuste para asado a la parrilla

El asado a la parrilla es una cocción que utiliza calor directo y generará algo de humo. Si el humo es excesivo, aleje el alimento del elemento. Controle el alimento para evitar que se queme.

Siempre recuerde organizar las parrillas cuando el horno esté frío. Coloque la parrilla según se sugiere en la Tabla 1.

⚠ ADVERTENCIA

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

La asadera y el inserto (algunos modelos) permiten drenar la grasa y mantenerla apartada del elevado calor del asador. No use la asadera sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio, ya que la grasa se puede encender.

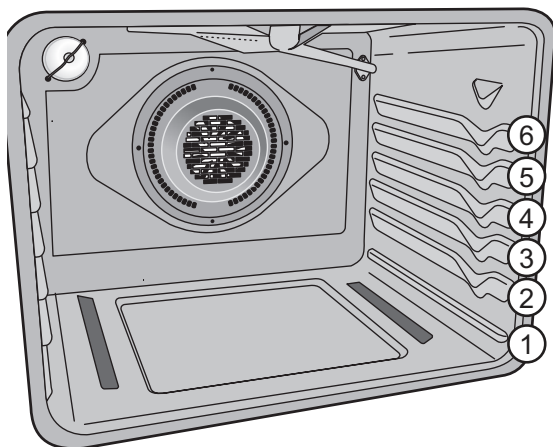
⚠ PRECAUCIÓN

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

Siempre saque la rejilla del horno a la posición de parada de asado antes de girar o retirar los alimentos.

Para programar "broil" (asado a la parrilla)

1. Coloque la parrilla del horno cuando aún esté frío.
2. Oprima **"Broil"** (asado a la parrilla). "— —" aparecerá en la pantalla.
3. Oprima  para un ajuste de "broil" (asado a la parrilla) "HI" (alto) o  para un ajuste de "broil" (asado a la parrilla) "LO" (bajo). La mayoría de los alimentos se puede asar en "HI" (alto).
4. Para obtener resultados óptimos, precaliente el elemento de asar entre 5 minutos antes de agregar los alimentos. Ase a la parrilla con la puerta del horno abierta en la posición tope de asar a la parrilla.
5. Coloque el inserto en la asadera (si viene equipado) y luego coloque el alimento en el inserto (si usa una asadera y un inserto).
6. Coloque la asadera y el inserto sobre la parrilla del horno.
7. Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado.
8. Cuando termine de asa oprima **"OFF"** (Apagado)



Asar recomendaciones

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo de cocción en minutos		Temperatura interna	Nivel de cocción
			1st side	2nd side		
Filete de res de 1" (2,5 cm)	5 or 6	HI (Alto)	6:00	4:00	135°F (57°C)	Raro*
Filete de res de 1" (2,5 cm)	5 or 6	HI (Alto)	7:00	5:00	145°F (63°C)	Medio
Filete de res de 1" (2,5 cm)	5 or 6	HI (Alto)	8:00	7:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grosor	5	HI (Alto)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pollo, con hueso	4	HI (Alto)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pollo deshuesado	5	HI (Alto)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pescado	5	HI (Alto)	13:00	--	170°F (77°C)	Bien cocido
Camarones	4	HI (Alto)	5:00	--	170°F (77°C)	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	6	HI (Alto)	6:00	5:00	135°F (57°C)	Raro*
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	6	HI (Alto)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5	HI (Alto)	8:00	7:00	170°F (77°C)	Bien cocido

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

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 37: Junta de horno

IMPORTANTE

Siga estrictamente estas precauciones de auto-limpieza:

- 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 37). 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 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.

Para configurar un ciclo de autolimpieza o un ciclo de autolimpieza de inicio diferido:

NOTA

Para comenzar un ciclo de autolimpieza inmediatamente sin demora, omita los pasos 2 y 3 en las instrucciones que se proporcionan a continuación.

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.

Importante: Para iniciar un ciclo de autolimpieza sin diferirlo, omita los pasos 2 y 3 en las instrucciones que se ofrecen abajo.

2. Oprima **"Start time"** (hora de encendido). La: en la hora del día destellarán.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla  para programar la hora de inicio del ciclo de autolimpieza diferido. Libere la tecla cuando la pantalla muestre la hora de inicio deseada.
4. Oprima la tecla **"Self Clean"** (limpiar). - - - aparecerá en la pantalla.
5. Oprima  hasta que aparezca **"3:00"** en el indicador visual para un proceso de autolimpieza de 3 horas, o bien oprima  hasta que aparezca **"2:00"** en el indicador visual para un proceso de autolimpieza de 2 horas.
6. Tan pronto como se hayan ajustado los controles, el seguro mecánico comenzará a cerrarse automáticamente y la luz indicadora "door locked" (puerta bloqueada) comenzará a destellar. No abra la puerta mientras la luz esté destellando (la puerta del horno se bloquea en aproximadamente 15 segundos).
7. **"CLn"** aparecerá en la pantalla durante el ciclo de autolimpieza y la luz "door locked" (puerta bloqueada) se encenderá hasta que el ciclo de autolimpieza haya finalizado o se haya anulado y la temperatura haya descendido.

Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día aparecerá en la pantalla y la luz **"Clean"** (Limpiar) y **"Door Locked"** (puerta bloqueada) seguirá destellando.
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que este se haya enfriado por lo menos por 1 hora y que se haya apagado la luz **"Door Locked"** (puerta bloqueada).
3. 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 aire o vapor caliente escape.

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 este 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

Cada vez que se active la función de autolimpieza, podrá consultar la cantidad de tiempo restante en el ciclo oprimiendo la tecla "clean" (limpiar). Recuerde que la puerta de la estufa no puede ser abierta hasta que se haya enfriado lo suficiente. Deberá contar con aproximadamente 1 hora adicional al tiempo de limpieza antes de poder usar la estufa para cocinar.

Cuando el horno se enfríe, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con un paño o toalla de papel húmeda.

Ajuste de la temperatura del horno

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

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

NOTA

Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de la función de asado a la parrilla.

Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en grados centígrados, los ajustes serán en incrementos de 1 °C cada vez que se opriman las teclas direccionales hacia arriba y hacia abajo.

Si en cualquier momento del proceso de ajuste de temperatura del horno decide no cambiarlo, oprima la tecla "OFF" (Apagado) una vez antes de escuchar la señal sonora.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione **"Bake"** (hornear).
2. Ajuste la temperatura a 550 ° F (288 ° C) presionando y manteniendo .
3. Dentro de 3 segundos, presione y mantenga presionado **Bake** hasta que aparezcan los dígitos numéricos. Suelte la tecla **Bake**. La pantalla ahora indica la cantidad de grados de compensación entre la configuración de temperatura original de fábrica y la configuración de temperatura actual. Si el control del horno tiene la calibración original de fábrica, la pantalla mostrará 00.
4. La temperatura ahora se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo 35 ° F (19 ° C), en incrementos de 5 ° F.
5. Mantenga presionado para ajustar la temperatura más alta hasta que aparezca la cantidad deseada de compensación en la pantalla. Al bajar la temperatura del horno usando, aparecerá un signo menos (-) antes del número para indicar que el horno estará más frío en la cantidad de grados mostrados.
6. Cuando haya realizado el ajuste deseado, presione **OFF** para volver a la visualización de la hora del día.

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

PRECAUCIÓN

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

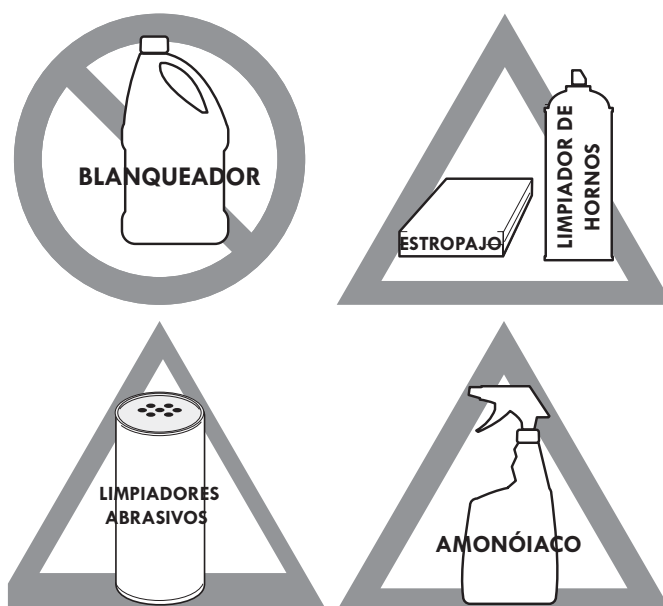


Figure 38: Use the cleaning agents with caution

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.
Quemadores superiores de la superficie de cocción a gas	Consulte el apartado "Limpieza de los quemadores sellados" on page 67

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Interior del horno de limpieza manual	El interior del horno está recubierto de porcelana y es seguro de limpiar con limpiadores de hornos. Siempre siga las instrucciones del fabricante para los limpiadores. Después de la limpieza, retire cualquier limpiador de hornos o la porcelana podría dañarse durante el calentamiento futuro. No rocíe limpiador de horno en ningún control o interruptor eléctrico. No rocíe ni permita que el limpiador del horno se acumule en la sonda sensora de temperatura del horno. No rocíe limpiador en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los deslizadores de los cajones de plástico, las manijas o cualquier superficie exterior del aparato. El amoníaco debe enjuagarse antes de operar el horno. Proporcionar ventilación adecuada.
Tapas del quemador de la estufa de gas	Utilice una almohadilla de plástico no abrasiva y un limpiador abrasivo suave. No permita que los derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar o ácido (leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o relleno de pastel) permanezcan en las rejillas o las tapas de los quemadores. Estos derrames pueden causar un punto sordo incluso después de la limpieza. Limpie estos derrames tan pronto como las superficies estén frías. Secar completamente inmediatamente después de la limpieza.
Superficie de cocción Quemadores superiores Rejillas de los quemadores	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta.

Limpieza de los quemadores sellados

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

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

Limpieza de las cavidades y contornos de la cubierta:

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

! PRECAUCIÓN

- Para evitar posibles quemaduras, no intente utilizar los quemadores superiores sin las tapas en su lugar.
- No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta de cocción.

Limpieza de las cabezas de los quemadores:

1. Retire la tapa del quemador de la cabeza del quemador. Limpie la tapa con agua caliente jabonosa y seque bien.

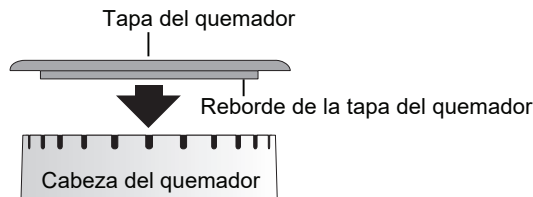


Figure 39: Tapa del quemador

2. Para quitar suciedad quemada y seca, aplique agua caliente jabonosa en la tapa del quemador. Espere hasta que se ablande la suciedad.
3. Use un cepillo de dientes para limpiar toda la tapa del quemador (consulte la Figura 39).
4. Utilice el cepillo para limpiar las ranuras y los agujeros del quemador (consulte la Figura 40).
5. Use una aguja o un alambre fino para limpiar el orificio de encendido (consulte la Figura 40).
6. Limpie la cabeza del quemador con un paño, una esponja o una almohadilla de limpieza antirrayas suaves y limpios.

7. Antes de usar de nuevo la cubierta de cocción, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien colocadas y asentadas en las cabezas de los quemadores. Cuando se coloque de manera correcta, la tapa del quemador estará ubicada en el centro y encajará en su lugar sobre la cabeza del quemador. Puede mover la tapa para verificar la posición; no debe salirse de la cabeza del quemador (consulte "Instalación de las tapas de los quemadores" on page 50).

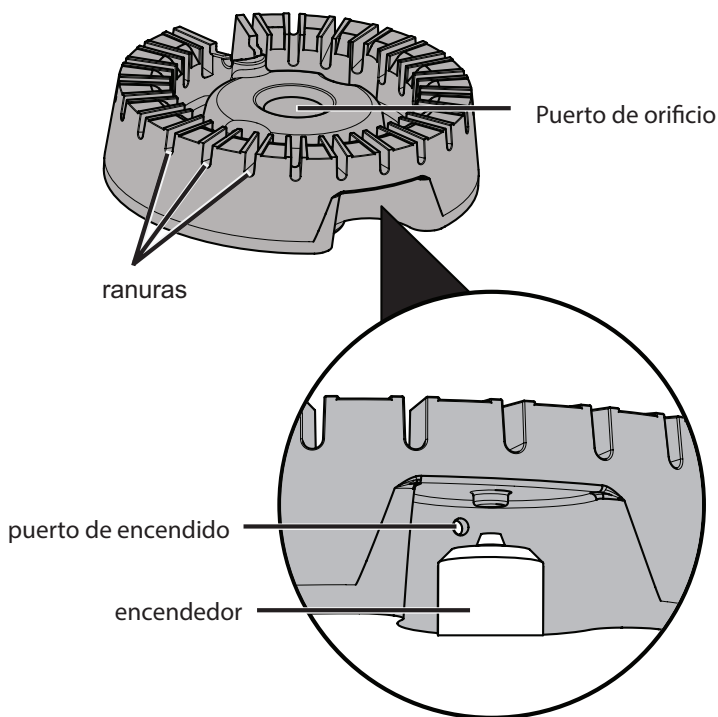


Figure 40: Limpieza de la cubierta de cocción

Notas importantes:

- Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar.
- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cada vez que los utilice.
- Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que dichas tapas estén firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

Extracción de la puerta del horno:

PRECAUCIÓN

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

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (consulte la Figura 41).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (consulte la Figura 42). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (consulte la Figura 43).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta (consulte la Figura 43).
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (consulte la Figura 42).

Reinstalación de la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (consulte la Figura 43).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (consulte la Figura 44 y la Figura 43). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno y déjela horizontal en relación con el piso (consulte la Figura 42).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (consulte la Figura 42).
5. Cierre la puerta del horno.

IMPORTANTE

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

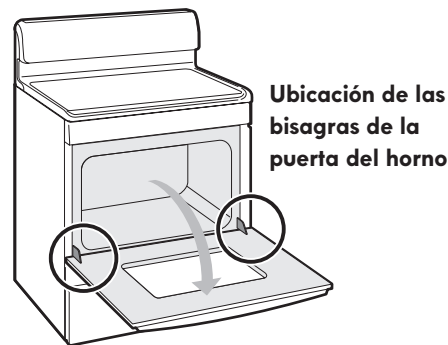


Figure 41: Ubicación de las bisagras de la puerta

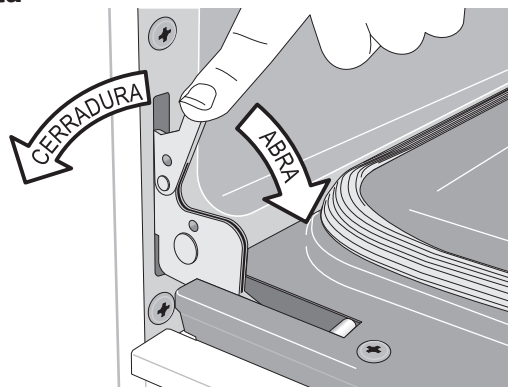


Figure 42: Seguros de las bisagras de la puerta

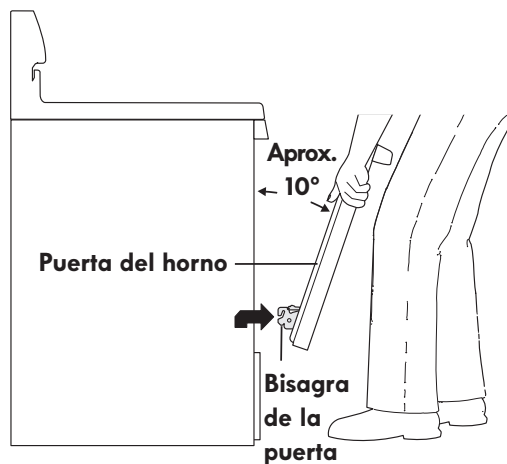


Figure 43: Sujeción de la puerta para su extracción

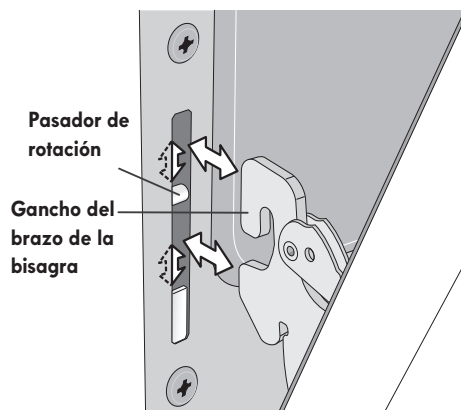


Figure 44: Colocación y ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

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 (Figura 45).

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.

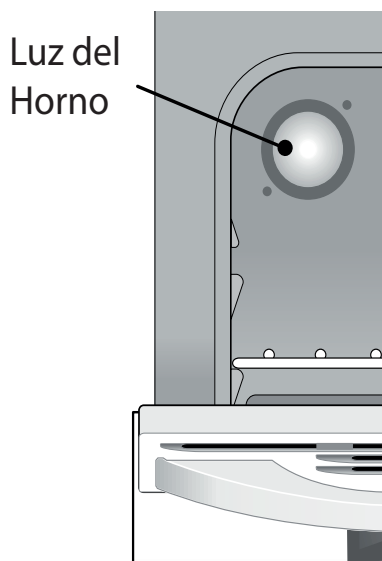


Figure 45: Horno de luz protegido por pantalla de vidrio

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.

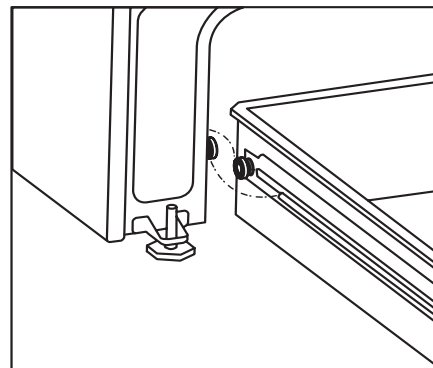


Figure 46: Cajón de almacenamiento abierto

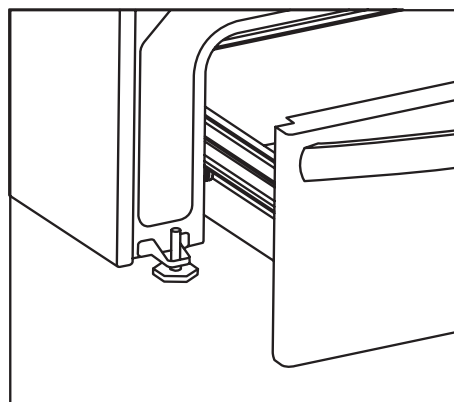


Figure 47: Cajón de almacenamiento cerrado

Horneado

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

Problemas		
Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara.	Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	El horno está demasiado caliente. Tamaño de bandeja incorrecto. La bandeja no está centrada en el horno.	Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	El horno no está nivelado. La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. La bandeja está deformada.	Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	El horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

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

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

Problemas de la cubierta de cocción	
Problema	Causa / Solución
Los quemadores superiores no encienden.	La perilla de control superior no se colocó completamente en la posición "LITE" [encendido] (). Oprima la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encendido) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla hasta alcanzar el tamaño de llama deseado. Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador en "OFF" (apagado) y frío, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Consulte el apartado "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la sección Cuidado y limpieza para obtener instrucciones adicionales de limpieza. El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente. El disyuntor se rompió. Verifique el disyuntor o la caja de fusibles. Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Consulte el apartado "Ajuste de los quemadores superiores" en la página 13.
La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior en "OFF" (apagado) y frío, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja. Si queda humedad después de limpiar, sople levemente sobre la llama y haga funcionar el quemador hasta que la llama esté completa. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte el apartado "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la sección Cuidado y limpieza en la página 29 para obtener instrucciones adicionales de limpieza.
La llama del quemador superior es demasiado alta.	La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte el apartado "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la sección "Cuidado y limpieza" on page 65 para obtener instrucciones adicionales de limpieza. Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.
La llama del quemador superior es anaranjada.	Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras, es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire. Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.

Problemas

Problema	Causa / Solución
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la temperatura del horno" on page 64 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío. Además, haga ajustes según los tipos de utensilios.
El electrodoméstico está desnivelado.	Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. La tubería de gas es fija. Haga instalar un conector flexible de metal para electrodomésticos aprobado por la CSA International.
La estufa completa no funciona.	Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. Además, el cableado de servicio está incompleto. Llame al (833) 337-4006 para obtener asistencia (vea la contraportada).
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea "Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno" on page 68
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga las instrucciones "Ajuste para asado a la parrilla" on page 60 en el capítulo Controles del horno en la page 24.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones "Ajuste para asado a la parrilla" en el capítulo Controles del horno en la page 64. La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado. La carne está demasiado cerca del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador. Caliente con anticipación el asador para dorar bien. Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla.

¿Cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

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

¿Quién prestará el servicio?

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

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

¿Qué no está cubierto en virtud de esta garantía?

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

¿Cómo se aplica la legislación del país?

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

Zona de validez

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

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

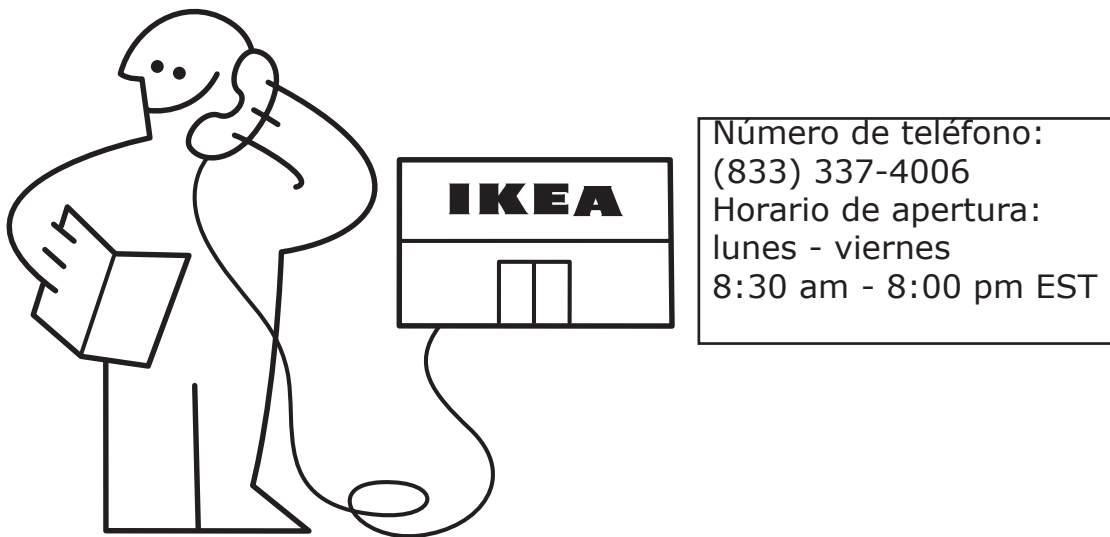
- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo en virtud de la garantía;
- las Instrucciones de montaje y la Información de seguridad del manual del usuario.

El equipo especializado de POSVENTA para los electrodomésticos IKEA

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

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

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



¿Cómo contactarnos cuando necesite nuestros servicios?

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

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

¡CONSERVE EL RECIBO DE COMPRA!

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

¿Necesita más ayuda?

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

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ	75
Conseils de cuisson	82
Avant de régler les commandes de la surface	85
Réglage des commandes de la surface de cuisson	88
Réglage des commandes de four	91

Entretien et nettoyage	101
Avant de faire appel au service après-vente	106
GARANTIE LIMITÉE d'IKEA	109

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

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

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

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

DEFINITIONS

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

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

REMARQUE

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

 **AVERTISSEMENT** - Le non-respect des consignes de ce manuel peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : n'entrez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez à aucun commutateur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans le bâtiment.
- En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

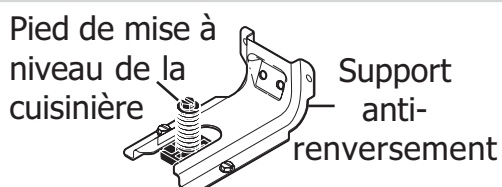
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.

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



Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-renversement fournies avec la cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

➡ IMPORTANT

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

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

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Tous les matériaux utilisés dans la construction des armoires, des enceintes et des supports entourant le produit doivent avoir une température supérieure à 200 ° F (94 ° C). Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des tables de cuisson ou des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ou la table de cuisson ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjointe.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

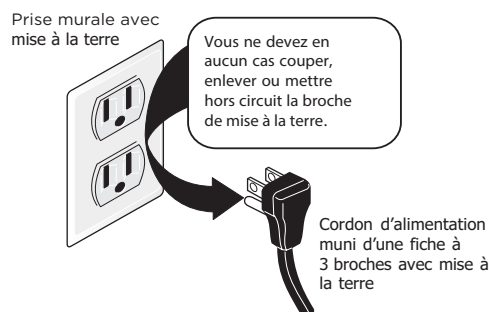
Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

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

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

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

incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.



Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, la fiche de l'appareil doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux broches est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un technicien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Conversion au GPL

Cet appareil est conçu pour permettre la conversion au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de blessure ou de mort par choc électrique, confiez la conversion au GPL à un installateur ou un électricien qualifié. Les ajouts, changements ou conversions requis doivent être faits par un technicien qualifié afin de répondre de façon satisfaisante aux exigences d'utilisation.

Si une conversion au GPL est nécessaire, communiquez avec votre fournisseur de GPL pour obtenir de l'aide.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES
CONCERNANT L'UTILISATION DE
VOTRE TABLE DE CUISSON À GAZ**
⚠ ATTENTION

Utilisez une flamme de dimension appropriée : réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Si vous utilisez des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera à découvert et pourrait enflammer les vêtements qui entrent en contact avec la flamme. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité du brûleur.

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de cuisson de l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de la flamme sera à découvert, ce qui risque de provoquer l'inflammation des vêtements ou autres objets. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur les zones de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Tournez toujours le bouton sur la position « LITE » pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.

Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres brûleurs de surface.

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés : les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou une casserole laissée vide peut fondre.

Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

Si vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION

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

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

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

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

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR
LES FOURS AUTONETTOYANTS****⚠ ATTENTION**

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

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

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

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

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

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR
L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE**

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

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

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

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

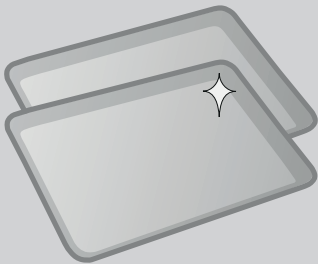
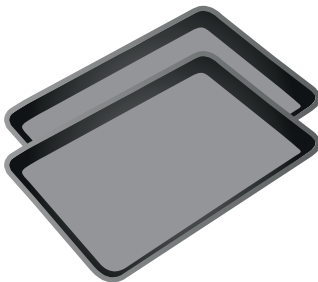
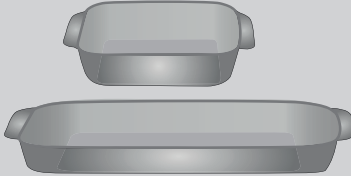
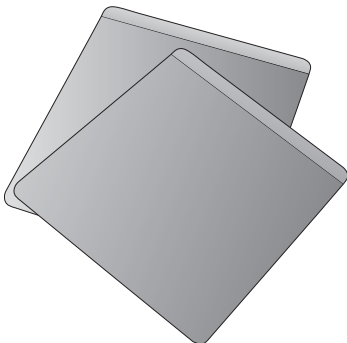
Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Ustensiles de pâtisserie

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

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

Conditions de cuisson

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

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

Résultats de cuisson

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

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

Cooking Tips

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

Trucs de cuisson	Recommandations
Cuisson	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans "Réglage de la fonction < Bake > (cuire)" on page 94 Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Préchauffer	Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain. Mettre les aliments immédiatement après le bip.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson.
Cuisson	La cuisson est la meilleure à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles.
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

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

Utiliser les ustensiles de cuisine appropriés

La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés auront une influence sur la température nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Veiller à suivre les recommandations pour l'utilisation des ustensiles de cuisine comme illustré dans Figure 48 et Figure 49.



Vérifier sa planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (voir Figure 48). Les ustensiles de cuisine doivent avoir des fonds plats qui sont bien en contact avec toute la surface de l'élément de chauffage.

Figure 48: Mise à l'essai des ustensiles de cuisine



Types de matériel

Le matériel de cuisine détermine comment la chaleur est rapidement et uniformément transférée de l'élément de surface au fond de l'ustensile. Les matériaux les plus populaires sont :

- **Aluminium** - un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments la feront foncer (l'aluminium anodisé résiste aux taches et piqûres). Si on laisse des casseroles d'aluminium glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.
- **Cuivre** - un excellent conducteur thermique ; il se décolore facilement (voir aluminium).
- **Acier inoxydable** - un mauvais conducteur thermique ; donne une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer, il résiste aux taches.
- **Fonte** - un mauvais conducteur thermique ; toutefois, elle conserve très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Si on laisse des casseroles en fonte glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.
- **Porcelaine-émail sur métal** - les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement de porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.
- **Verre** - un mauvais conducteur thermique. Déconseillé pour les surfaces de cuisson en céramique ; peut égratigner le verre.



IMPORTANT

Éviter de placer des ustensiles vides en aluminium, en verre ou en porcelaine émaillée sur les surfaces de cuisson en céramique. Le point de fusion des ustensiles de cuisine fabriqués avec ces matériaux est atteint rapidement, surtout si laissés vides ; ils peuvent adhérer aux surfaces de cuisson en céramique. Si l'ustensile fond, il peut endommager la surface de cuisson. Suivre toutes les recommandations du fabricant pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisine.

Figure 49: Ustensiles de cuisine appropriés

Brûleurs à gaz

Votre cuisinière est munie de brûleurs à gaz en surface à taux de BTU variés. La capacité de chauffer la nourriture plus rapidement et en plus grandes quantités s'accroît avec la taille du brûleur.

- Les petits brûleurs conviennent mieux au chauffage à flamme faible de petites quantités de nourriture.
- Les brûleurs standard sont utilisés pour la plupart des besoins de cuisson de surface.
- Les grands brûleurs sont conseillés pour amener de grandes quantités de liquide à température et pour la préparation de grandes quantités de nourriture. Le grand brûleur est situé à l'avant droit de la surface de cuisson.

Peu importe la quantité, il est important de choisir des ustensiles qui conviennent à la quantité et au type d'aliments préparés. Choisir un brûleur et une flamme de taille qui convient au plat de cuisson. Ne jamais laisser la flamme s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole.

Montage des capuchons de brûleur

S'assurer que tous les capuchons et les grilles des brûleurs sont installés correctement et au bon endroit.

1. Retirer tous les emballages de la surface de cuisson.
2. S'assurer que les capuchons des brûleurs sont correctement installés.
3. Déballez les grilles des brûleurs et les positionner sur la surface de cuisson.
4. Jeter tout le matériel d'emballage.

La lèvre des capuchons de brûleur ronds (Figure 51) doit bien s'ajuster et s'asseoir de niveau au centre de la tête de brûleur. Voir Figure 52 pour valider l'installation du capuchon de brûleur

ATTENTION

Éviter que les renversements, de la nourriture, agents nettoyants ou tout autre matériau pénètrent dans les orifices de gaz du brûleur.

Valider que toutes les têtes de brûleur et tous les capuchons sont bien en place lorsque les brûleurs sont en fonction.

Ne jamais placer d'objets inflammables sur la surface de cuisson.

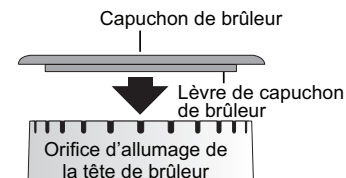


Figure 50: Têtes de brûleur et capuchons

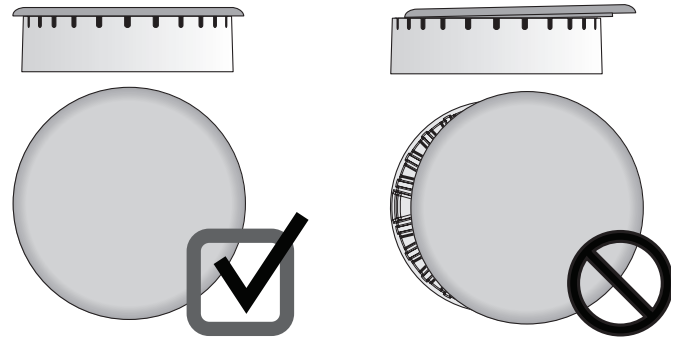


Figure 51: Positionnement adéquat d'un capuchon de brûleur

Une fois en place, il est possible de vérifier l'ajustement du capuchon en le tournant avec précaution d'un côté à l'autre (Figure 51) pour confirmer qu'il est centré et bien assis. Lorsque la lèvre de capuchon de brûleur vient en contact avec l'intérieur de la tête de brûleur, le capuchon fait entendre un léger déclic.

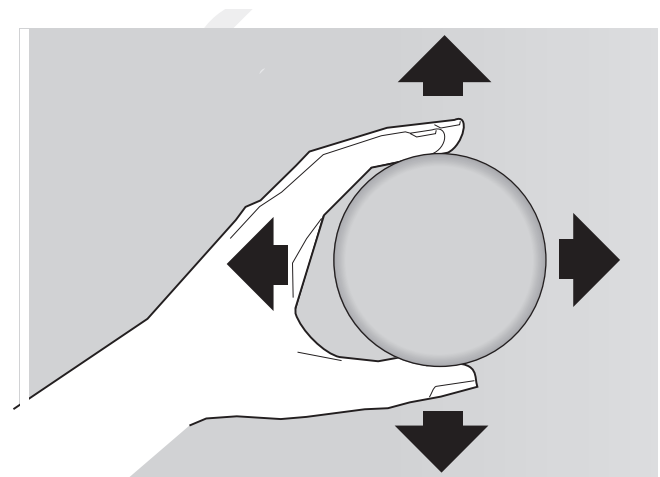


Figure 52: Tourner légèrement le capuchon pour bien l'ajuster

➔ IMPORTANT

Prendre note que le capuchon de brûleur ne doit pas se décentrer de la tête de brûleur lorsqu'il est tourné d'un côté à l'autre.

- Vérifier et s'assurer que tous les capuchons de brûleurs ovales (certains modèles) sont bien en place sur les têtes de brûleur ovales.
- Ne pas utiliser les brûleurs sans leurs capuchons correctement installés. Les capuchons mal installés peuvent empêcher l'allumage ou occasionner une flamme irrégulière et un mauvais chauffage.
- Des pièces manquantes ou une mauvaise installation peuvent entraîner des déversements, occasionner des brûlures ou endommager votre cuisinière et votre batterie de cuisine.
- Ne jamais placer d'objets inflammables sur la surface de cuisson.

➔ IMPORTANT

- Veiller à ce que les grilles soient bien en place sur la surface de cuisson avant d'allumer les brûleurs (Figure 53). Les grilles sont conçues pour reposer à l'intérieur de la zone en retrait de la table de cuisson.
- Les grilles doivent reposer à plat l'une contre l'autre et contre les bords du renforcement
- Éviter de recouvrir les zones sous les brûleurs ou toute partie de la surface de cuisson avec du papier aluminium ou tout autre revêtement.

Montage des grilles de brûleur

Pour installer les grilles de brûleur, les placer côté plat vers le bas et les aligner-les dans la zone en retrait de la surface de cuisson.

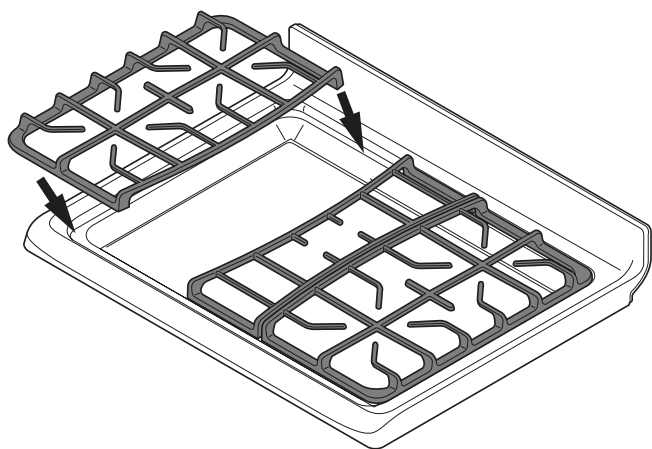


Figure 53: Installation correcte des grilles

Réglage des commandes de la surface de cuisson

La capacité de chauffer la nourriture plus rapidement et en plus grandes quantités s'accroît avec la taille du brûleur. Votre cuisinière au gaz peut être équipée de brûleurs de surface de tailles variées.

Il est important de choisir des ustensiles qui conviennent à la quantité et au type d'aliments préparés. Choisir un brûleur et une flamme de taille agencée au plat de cuisson.

- Les brûleurs standard sont utilisés pour la plupart des besoins de cuisson de surface.
- Les petits brûleurs conviennent mieux au chauffage à feu doux de petites quantités de nourriture.
- Les grands brûleurs sont conseillés pour amener de grandes quantités de liquide à température et pour la préparation de grandes quantités de nourriture.

Réglage des brûleurs de la surface de cuisson:

1. Placer l'ustensile de cuisine au centre de la grille du brûleur de surface. S'assurer que l'ustensile de cuisine est stable sur la grille du brûleur.
2. Appuyer sur le bouton de commande correspondant et tourner dans le sens antihoraire hors de la position < OFF > (FERMÉ).
3. Relâcher le bouton de commande et tourner sur la position < LITE > (allumage) (🔥). Valider visuellement l'allumage du brûleur et la stabilité de la flamme.
4. Une fois le brûleur allumé, pousser le bouton de commande et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée. Ajuster la flamme au besoin selon les indications sur le bouton.

IMPORTANT

Ne JAMAIS placer ou laisser un ustensile de cuisine chevaucher deux zones de cuisson en même temps sauf si le plat est conçu particulièrement à cette fin.

Ne JAMAIS cuire si le bouton de commande de surface est demeuré sur la position < LITE > (allumage) (🔥). L'allumeur électronique continue de produire des étincelles. Ramener le bouton de commande hors de la position < LITE > (allumage) et régler la flamme.

Ne pas placer de papier d'aluminium ou tout autre matériel qui peut fondre sur la table de cuisson. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la surface de cuisson.

ATTENTION

Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont laissées trop près des brûleurs.

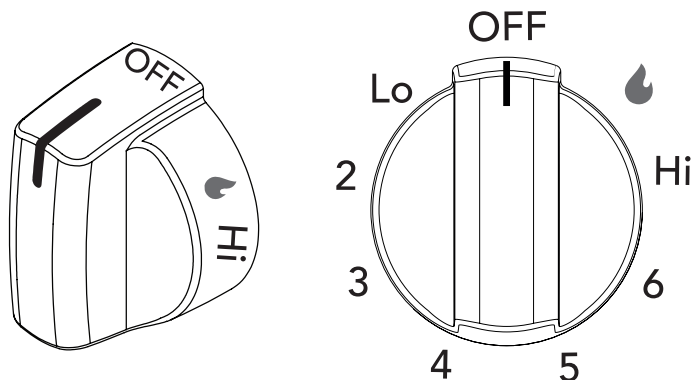


Figure 54: Bouton de commande de la surface de cuisson

ATTENTION

Ne jamais laisser la flamme s'étendre au-delà de l'extrémité extérieure de l'ustensile. Une flamme plus vive gaspille simplement la chaleur et l'énergie et augmente le risque de brûlure

REMARQUE

Lors du réglage d'un bouton de commande sur la position < LITE > (allumage), tous les circuits d'allumage électronique produisent simultanément une étincelle. Toutefois, seul le brûleur de surface utilisé s'enflamme.

Les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement dans l'éventualité de panne de courant. Pour allumer manuellement un brûleur de surface, tenir une allumette allumée à la tête du brûleur, puis tourner lentement le bouton sur < LITE > (allumage). Une fois le brûleur allumé, pousser le bouton de commande et tourner hors de la position < LITE > (allumage) et régler la flamme. Faire preuve de prudence lors d'un allumage manuel des brûleurs de surface.

Réglage de la taille de flamme d'un brûleur

La couleur de la flamme est votre meilleur indice de réglage d'un brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de la flamme doit être constant et net. Nettoyer le brûleur ou ajuster la flamme si elle tourne au jaune orange.

Pour la plupart des cuissons : Commencer par le réglage d'intensité le plus élevé, puis passer à un niveau inférieur pour terminer le processus. Utiliser les recommandations ci-dessous pour déterminer la bonne intensité de flamme pour divers types de cuisson.

Pour la grande friture : Régler le bouton de la surface de cuisson à l'aide d'un thermomètre. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture va l'absorber et demeurer grasseuse. Si la graisse est trop chaude, l'aliment va brunir si rapidement que le centre ne sera pas assez cuit. Ne pas frire trop d'aliments à la fois; la nourriture ne brunira pas et ne cuira pas correctement.

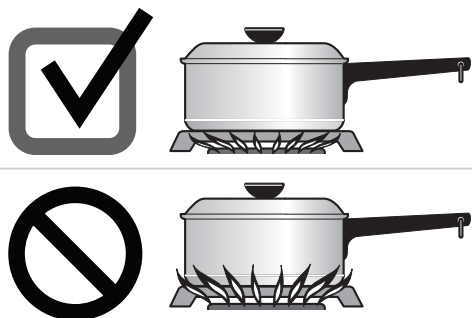


Figure 55: Réglage de la flamme

ATTENTION

Ne jamais étendre la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gaspille de l'énergie et augmente le risque de brûlures.

Taille de flamme	Type de cuisson
Feu vif	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, grillage en lèchefrite
Feu moyen	Maintenir une légère ébullition, épaissir les sauces à viande, les sauces, la cuisson à la vapeur
Feu doux	Terminer la cuisson, cuisson à l'étuvée, pocher

Ces réglages sont fondés sur l'utilisation d'ustensiles en aluminium ou en métal de calibre moyen avec couvercles. Les paramètres varient avec d'autres types d'ustensiles.

Mise en conserve à la maison

S'assurer de lire et de respecter l'ensemble des points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil ménager. Vérifier auprès du site Web du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et s'assurer de lire toutes les informations dont ils disposent et suivre leurs recommandations pour la mise en conserve à la maison.

- Utiliser uniquement une marmite de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre. Un fond plat répartit la chaleur de façon plus uniforme. Vérifier le fond de la marmite avec une équerre.
- Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne dépasse pas la largeur de la grille de plus de 25 mm (1 po).
- Il est conseillé d'utiliser une marmite de mise en conserve de plus petit diamètre sur un serpentin électrique et sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique; veiller à bien centrer la marmite sur la grille du brûleur.
- Commencer par de l'eau chaude du robinet pour porter rapidement l'eau à ébullition.
- Utiliser d'abord le réglage le plus élevé pour porter l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu à son réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition.
- Cuisiner uniquement des recettes éprouvées et suivre soigneusement les instructions. Les dernières informations sur la mise en conserve sont disponibles auprès du Cooperative Agricultural Extension Service américain ou chez le fabricant des pots de conserve.
- Il est préférable de mettre de petites quantités en conserve et de garder la charge réduite.
- Éviter de laisser le bac à eau ou l'autoclave de mise en conserve sur une chaleur intense pendant une période prolongée.

Table 1: Réglages de la flamme recommandés pour la cuisson

Emplacement de l'évent de four

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

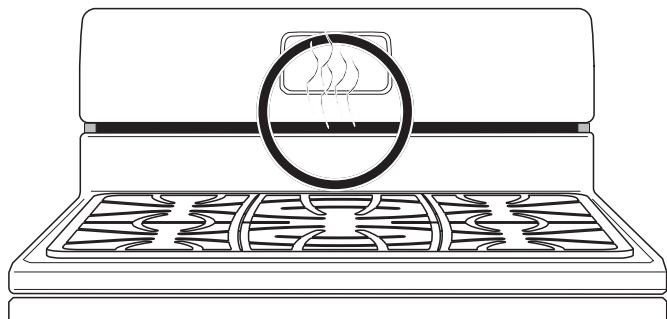


Figure 57: Évent de four

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

Genre de grille de four

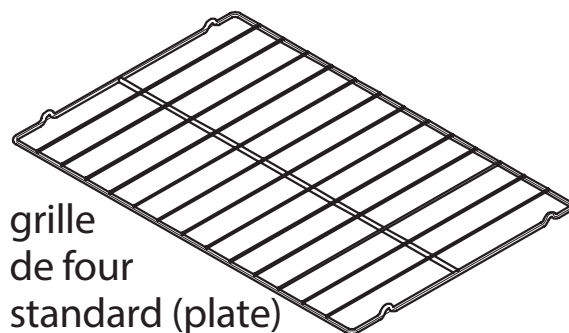


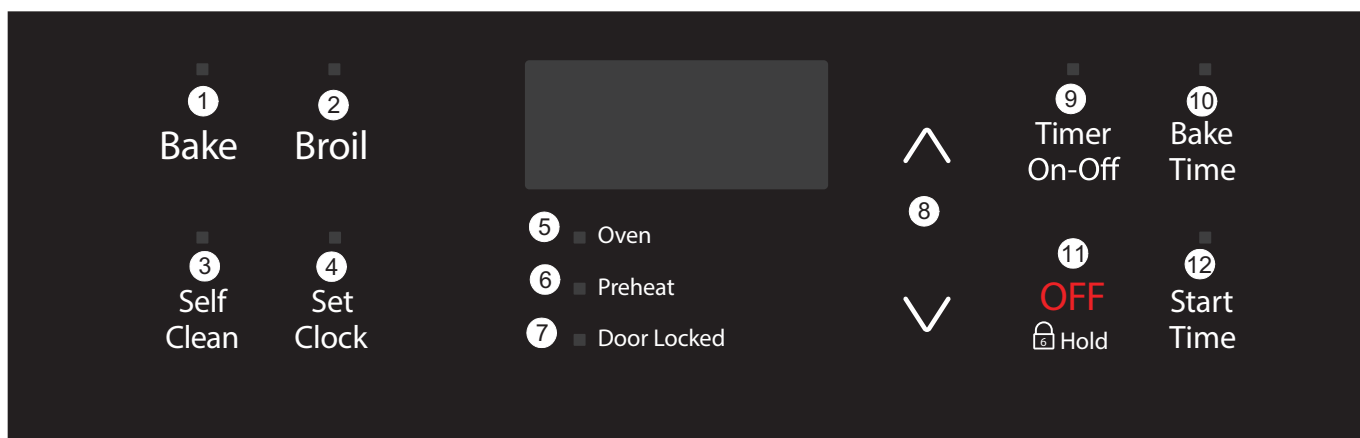
Figure 58: Type de grilles de four

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

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

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

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



Fonctions du contrôleur de four

- 1. < Bake >** (cuire) – pour sélectionner la cuisson conventionnelle.
- 2. < Broil >** (griller) – pour sélectionner la cuisson au grilloir.
- 3. < Self Clean >** (autonettoyage) – (certains modèles) pour régler un cycle d'autonettoyage de 2 ou 3 heures avec les touches fléchées.
- 4. < Set Clock >** (réglage de l'horloge) – pour régler l'heure avec les touches fléchées.
- 5. Témoin de four < Oven >** – s'allume chaque fois que le four chauffe pour garder sa température.
- 6. Témoin de préchauffage < Preheat >** – s'allume durant le préchauffage ou si la température est augmentée.
- 7. Témoin porte verrouillée < Door Locked >** – clignote lorsque la porte est verrouillée ou déverrouillée, lorsque la fonction verrouillage pendant la marche ou le cycle d'autonettoyage est activé.
- 8. Flèches de déplacement** – à utiliser avec la fonction ou les touches de fonction pour régler la température du four, Temps de cuisson, l'heure de début, le nettoyage, et régler ou ajuster l'horloge et la minuterie.
- 9. < Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) – pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson. Utilisée pour régler la fonction de cuisson en continu.
- 10. < Bake Time >** (durée de cuisson) – pour saisir la durée de cuisson.
- 11. < OFF >** (ARRÊT) – pour interrompre ou annuler toute fonction sauf la minuterie. Utilisée également pour activer la fonction de « verrouillage en marche » du four. (certains modèles)
- 12. < Start Time >** (démarriage) – pour définir l'heure de lancement de la cuisson et de l'autonettoyage. Peut être utilisé avec < Bake Time > (durée de cuisson) pour la cuisson différée.

Table 4: Réglages maximums et minimums

Fonction	Mode	Temp. min / durée	Temp. max / durée
Cuire au four		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson rapide		170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Griller		LO (basse) - 400 °F (205 °C)	HI (haute) - 550 °F (288 °C)
Minuterie	12 h 24 h	0:01 Min. 0:01 Min	11:59 Hr./ Min. 11:59 Hr./ Min.
Format d'affichage de l'heure	12 h 24 h	1:00 Hr./ Min. 0:00 Min	12:59 Hr./ Min. 23:59 Hr./ Min.
Démarrage (lancement différé de la cuisson ou cuisson rapide)	12 h 24 h	1:00 Hr./ Min. 0:00 Min	12:59 Hr./ Min. 23:59 Hr./ Min.
< Bake Time > (temps de cuisson)	12 h 24 h	0:01 min 0:01 min	05:59 h/ min 05:59 h/ min
Durée d'autonettoyage		2 heures	3 heures

Remarque: une tonalité d'acceptation d'entrée (1 bip) retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche (la touche de verrouillage du four est retardée de 3 secondes). Une tonalité d'erreur d'entrée (3 bips brefs) retentira si l'entrée de la température ou du temps est inférieure au minimum ou supérieure au maximum des réglages pour la fonction.

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique de la cuisinière a été interrompue, le témoin lumineux clignote et affiche le message 12:00. Il est recommandé de toujours régler l'horloge avant d'utiliser l'appareil.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyez une fois sur **< Clock >** (réglage de l'horloge) (ne pas maintenir la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes, maintenir la touche  ou  enfoncée jusqu'à ce que l'heure s'affiche à l'écran.

REMARQUE

L'heure ne peut pas être modifiée lorsque le four est réglé pour la cuisson ou l'autonettoyage.

Affichage de la température (Fahrenheit ou Celsius)

La commande électronique du four est réglée en usine pour afficher en Fahrenheit (°F). Le four peut être réglé pour fonctionner à n'importe quelle température de 170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C).

Pour afficher la température en degrés Celsius (°C) ou passer de °C à °F :

1. Appuyer sur **< Broil >** (griller). — — apparaît à l'écran.
2. Maintenir enfoncée  jusqu'à ce que HI (haute intensité)s'affiche à l'écran.
3. Maintenir **< Broil >** (griller) enfoncée jusqu'à ce que °F ou °C apparaisse à l'écran.
4. Appuyer sur  ou  pour basculer de °F à °C ou de °C à °F. Attendre 6 secondes pour valider la modification

Basculer entre « cuisson en continu » et la fonction d'économie d'énergie de 12 heures

Le four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures qui va l'arrêter après 12 heures. La commande peut être programmée pour remplacer cette fonction par « cuisson en continu ».

Pour modifier le paramètre de cuisson en continu :

1. Appuyer sur **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) pendant 6 secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse. — — hr apparaît à l'écran pour confirmer la cuisson continue. L'écran revient ensuite à l'heure du jour.
2. Pour annuler la cuisson en continu, appuyer sur **< Timer On-Off >** (marche/arrêt minuterie) et la maintenir enfoncée pendant 6 secondes jusqu'à la tonalité. 12 hr apparaît à l'écran indiquant que le contrôleur revient à l'économie d'énergie de 12 heures.



IMPORTANT

Basculer vers la cuisson continue ou le mode 12 heures ne modifie pas le fonctionnement des commandes de la surface de cuisson.

Réglage d'un tableau de commande silencieux

Lors de la sélection d'une fonction, un signal sonore est émis à chaque fois qu'une touche est enfoncée. Les commandes peuvent être programmées pour un fonctionnement silencieux.

Pour configurer les commandes pour un fonctionnement silencieux :

1. Appuyer sur **< Start Time >** (heure de mise en marche) pendant 6 secondes. Relâcher la touche lorsque la commande émet un bip.
2. Les commandes sont dès lors programmées pour un fonctionnement silencieux.

Pour revenir au fonctionnement sonore :

1. Appuyer de nouveau sur **< Start Time >** (heure de démarrage) pendant 6 secondes ; relâcher la touche lorsque la commande émet un bip.
2. Les commandes sont dès lors programmées pour un fonctionnement silencieux.

Réglage du verrouillage en marche

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

Pour activer la fonction de verrouillage du four :

1. Appuyer sur **< OFF >** (FERMÉ) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes. **< Loc >** (verrouillé) apparaît, **< Door Locked >** (porte verrouillée) clignote et le module de serrure motorisée commence le verrouillage. Compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure s'affiche.
2. Pour annuler la fonction de verrouillage de four, maintenir **< OFF >** (DÉSACTIVÉ) enfoncée pendant 3 secondes. Le contrôleur déverrouille la porte et reprend son fonctionnement normal.

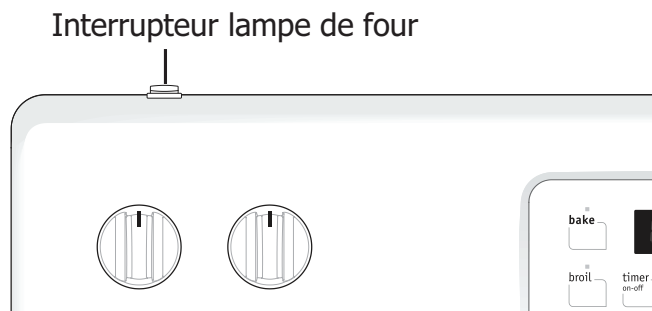
REMARQUE

Si vous appuyez sur une touche de commande alors que la fonction FOUR VERROUILLÉ est activée, **< Loc >** (verrouillé) s'affiche jusqu'au relâchement de la touche de commande. Le mode ne désactive pas l'horloge, la minuterie de cuisine ou les lampes de four.

Éclairage du four

La lampe de four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte. Appuyer sur l'interrupteur disposé sur la partie supérieure gauche du tableau de commande pour ALLUMER ou ÉTEINDRE la lampe lorsque la porte du four est fermée.

L'interrupteur est situé sur le haut de la paroi arrière gauche du four. Pour remplacer la lampe de four, voir « Remplacement de la lumière du four » de la section Entretien et nettoyage.



Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur **< Timer On-Off >** (marche/arrêt minuterie).
2. Appuyer sur  pour avancer l'heure par incréments d'une minute. Appuyer et maintenir enfoncée  pour avancer l'heure en incréments de 10 minutes. La minuterie peut être réglée entre 1 minute et 11 heures 59.
3. À la fin du décompte, la minuterie émet trois bips et continue de sonner trois fois par minute jusqu'à ce qu'on appuie sur **< Timer On-Off >** (marche/arrêt minuterie).

REMARQUE

La minuterie ne démarre pas ni n'arrête le processus de cuisson. La minuterie peut être utilisée seule ou avec d'autres fonctions du four. Même si une autre fonction est active, la minuterie s'affiche à l'écran. Pour afficher des informations sur les autres fonctions actives, appuyer sur la touche destinée à cette fonction.

Pour modifier la minuterie en cours d'utilisation :

Alors que la minuterie est active et affichée, maintenir la touche  ou  enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée restante.

Pour annuler la minuterie avant la fin de temps réglé :

Appuyer une fois sur la touche **< Timer On-Off >** (marche/arrêt minuterie).

Réglage de la fonction < Bake > (cuire)

Cuire au four avec la chaleur qui monte du fond du four. La chaleur et l'air circulent naturellement dans le four. Une tonalité de rappel retentira pour vous indiquer lorsque la température de cuisson réglée est atteinte et pour placer les aliments dans le four.

Le four peut être réglé pour cuire à une température de 170 à 550 °F (77 à 288 °C). La température de cuisson automatique préréglée en usine est de 350 °F (177 °C).

Trucs de cuisson:

Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Bien préchauffer le four avant la cuisson.
- Pour la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur une grille, voir à la placer en 4e position.
- Pour la cuisson des tartes congelées, gâteaux des anges, le pain et les casseroles sur une grille, la placer en 3e position.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur deux grilles, voir à les placer en position 3 et 5 (voir Figure 60).
- Pour la cuisson sur deux grilles, voir à les placer en position Figure 60.
- Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air
- Laissez la lumière du four éteinte pendant la cuisson.

Pour régler la fonction < Bake > (cuire) :

1. Appuyer sur < **Bake** > (cuire). — — — apparaît à l'écran.
2. Appuyer sur  ou  dans les 5 secondes. L'écran affiche 350 °F (177 °C). La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
3. Lorsqu'une touche est relâchée, le four commence à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température, le témoin de préchauffage s'éteint et le contrôleur émet trois bips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ).

Pour modifier la température du four après le début de la cuisson :

5. Appuyer sur < **Bake** > (cuire).
6. Appuyer sur  ou  pour augmenter ou diminuer à une nouvelle température. Le témoin lumineux du four voyant à l'écran électronique s'allume et s'éteint lors de l'utilisation de la fonction < Bake > (cuire) et pendant le préchauffage. Ceci est normal et indique que le four s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ).

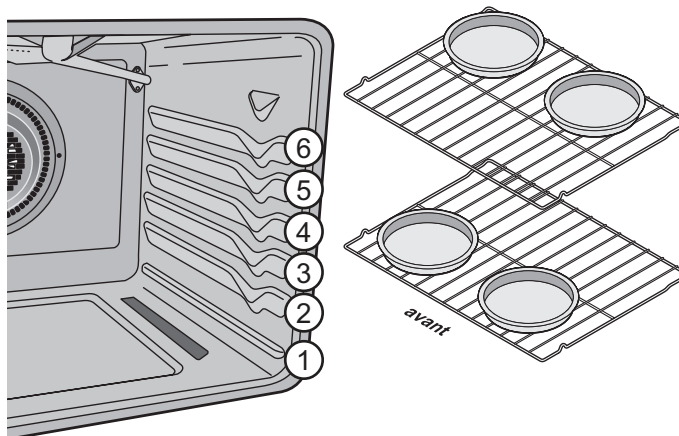


Figure 60: Positionnement des plats de cuisson sur deux grilles et emplacement des grilles pour les fours à éléments de cuisson visibles ou dissimulés.

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

Utiliser le jeu de touches < Bake Time> (durée de cuisson) pour affecter un laps de temps donné à la cuisson. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson réglée.

Pour programmer le four pour une mise en marche immédiate et son arrêt automatique (cuisson minutée) :

1. S'assurer que l'horloge est bien réglée.
2. Mettre les aliments au four
3. Appuyer sur < **Bake** > (cuire). — — —° apparaît à l'écran.
4. Appuyer sur  or  dans les 5 secondes. L'écran affiche 350 °F (177 °C). La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
5. Appuyer sur < Bake Time> (durée de cuisson). 0:00 s'affiche.
6. Maintenir la touche  or  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
7. Le four s'allume et commence à chauffer.

REMARQUE

Bake Time > (temps de cuisson) ne fonctionne pas lorsque la fonction < Broil > (griller) est activée.

Une fois les commandes réglées, le four commence à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. La température du four (ou l'heure) s'affiche à l'écran.

À la fin de la durée réglée :

1. Le message < **END** > (FIN) apparaît dans la fenêtre et le four s'éteint automatiquement.
2. Le contrôleur de four émet trois bips toutes les 60 secondes comme un rappel jusqu'à ce qu'on appuie sur < **OFF** > (FERMÉ).

Réglage de < Start Time > (heure de démarrage) (lancement différé)

Utiliser la touche < Start Time > (heure de démarrage) pour retarder l'heure de lancement (cuisson différée). Le four s'allume à l'heure choisie et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de

ATTENTION

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne pas laisser les aliments à la température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner un empoisonnement alimentaire ou de la maladie.

cuisson réglée.

Pour programmer le four pour une mise en marche différée et un arrêt automatique :

1. S'assurer que l'horloge affiche l'heure exacte.
2. Mettre les aliments au four
3. Appuyer sur < **Bake** > (cuire). — — —° apparaît à l'écran. Appuyer sur  or  dans les 5 secondes. L'écran affiche 350 °F (177 °C). La température peut être ajustée en incréments de 5 °F (1 °C).
4. Appuyer sur < **Bake Time** > (durée de cuisson). < **00:00** > s'affiche à l'écran.
5. Maintenir la touche  or  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyer sur < **Start Time** > (heure de démarrage). L'écran revient ensuite à l'heure du jour.
7. Maintenir la touche  or  enfoncée jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson souhaitée.
8. Une fois les commandes réglées, le contrôleur calcule l'heure d'arrêt de la cuisson. Le four démarre à l'heure programmée et commence à chauffer.

Pour modifier la température du four ou la durée de cuisson après son lancement :

1. Appuyer sur la fonction à modifier.
2. Appuyer sur  or  pour régler le paramètre.

Réglage de la fonction Broil > (griller)

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

Avant de cuire au grilloir, toujours agencer les grilles tandis que le four est froid. Disposer la grille de cuisson en position suggérée à Tableau 3

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'incendie dans le four, fermer la porte et éteindre le four. Si le feu persiste, utiliser un extincteur. Ne pas jeter de l'eau ou de la farine sur le feu. La farine peut exploser.

⚠ ATTENTION

Toujours porter des mitaines. Les grilles deviennent très chaudes et peuvent occasionner des brûlures.

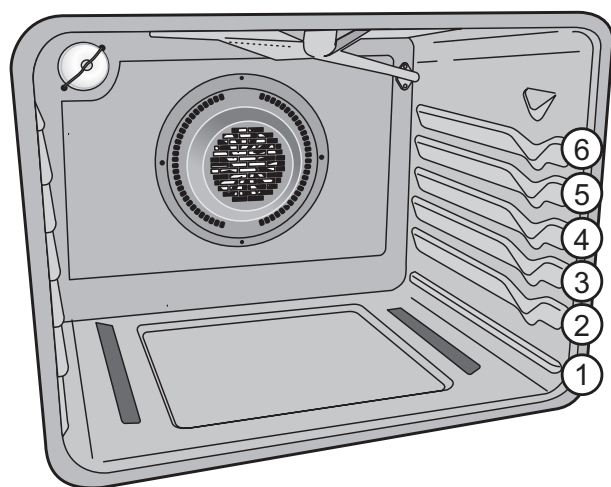


Figure 61: Emplacement des grilles

i REMARQUE

Toujours tirer la grille du four jusqu'à ce qu'elle s'immobilise avant de tourner ou de retirer les aliments.

Pour régler la fonction < Broil > (griller)

1. Avant de cuire au grilloir, toujours agencer la grille tandis que le four est froid.
2. Appuyer sur < **Broil** > (griller). — — apparaît à l'écran.
3. Appuyer sur  pour griller à haute intensité (HI) ou sur  pour faible intensité (LO). La majorité des aliments peuvent être grillés avec la fonction < Broil > (griller) réglée sur < HI > (haute intensité). Sélectionner le paramètre < LO > (faible intensité) pour éviter un excès de brunissement ou le séchage des aliments qui doivent être bien cuits.
4. Pour optimiser les résultats de brunissement, préchauffer le four pendant 2 à 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
5. Pour utiliser une lèchefrite, insérer la grille dans la lèchefrite. Disposer les aliments sur la grille.
6. Déposer la lèchefrite avec grille sur la grille du four. Laisser la porte du four ouverte à la position d'arrêt durant la cuisson au grilloir (Figure 14).
7. Griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments brunissent. Tourner et faire griller l'autre côté.
8. Une fois la cuisson au grilloir terminée, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ).

Table 5: Recommandations pour la cuisson au grilloir

Aliment	Emplacement des grilles	Temp.	Durée de cuisson (minutes)		Température interne	Cuisson
			1er et	2e côtés		
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	6:00	5:00	135 °F (57 °C)	Saignant**
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	7:00	5:00	145 °F (63 °C)	Cuit à point ou bien cuit
Bifteck de 2,5 cm (1 po)	5 ou 6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	8:00	7:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Côtelette de porc de 1,9 cm	5	HI(550°F)	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet avec os	4	LO (faible intensité) 400°F (177 °C)	20:00	10:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poulet désossé	5	LO (faible intensité) 400°F (177 °C)	8:00	6:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Poisson	5	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	13:00	--	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Crevettes	4	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	5:00	--	170 °F (77 °C)	Bien cuit
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	7	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	6:00	5:00	135 °F (57 °C)	Saignant**
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	6	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	9:00	7:00	145 °F (63 °C)	À point
Hamburger de 2,5 cm (1 po)	5	HI (haute intensité) 550 °F (288 °C)	10:00	8:00	170 °F (77 °C)	Bien cuit

L'U.S. Department of Agriculture déclare : ** « ...le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rév. juin 1985.) La température la plus basse recommandée par l'USDA est 63 °C (145 °F) pour la viande saignante de bœuf frais. Bien cuit demande 77 °C (170 °F). Toutes les durées de cuisson sont précédées d'un préchauffage de 2 minutes.

Autonettoyage

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

Durant l'opération, le four chauffe à des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson normale. Les bruits de métal en expansion et en contraction sont chose commune. Les odeurs également en raison de la saleté qui brûle. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four.

⚠ ATTENTION

Au cours du cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four devient très chaud. Ne pas laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil.

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

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

Éviter de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Cette action modifie la répartition de la chaleur, peut donner des résultats de cuisson médiocres et occasionner des dommages permanents à l'intérieur du four (la température du four pendant l'autonettoyage fera fondre le papier d'aluminium).



Figure 62: Nettoyer autour du joint de porte du four

➔ IMPORTANT

Respecter les précautions d'autonettoyage :

- Ne pas vaporiser de nettoyant pour les fours ou de revêtement protecteur dans ou autour de n'importe quelle partie de l'intérieur du four.
- Ne pas nettoyer le joint de porte du four (Figure 62). Le matériel tissé de la porte du four est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte.
- Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours sur le joint de porte. Cela peut occasionner des dommages.
- Retirer la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles de cuisson et TOUT LE PAPIER D'ALUMINIUM. Ces éléments ne peuvent pas résister à des températures de nettoyage ; ils fondront.
- Retirer TOUTES LES GRILLES et TOUS LES ACCESSOIRES. Si les grilles et les accessoires ne sont pas enlevés, ils perdront leurs propriétés de revêtement spécial et ne pourront plus glisser facilement dans et hors du four.
- Retirer tout excès de déversements. Tout déversement sur la sole du four doit être essuyé et complètement nettoyé avant le lancement d'un cycle d'autonettoyage. Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Les déversements majeurs peuvent provoquer un incendie ou de la fumée lorsque soumis à des températures élevées.
- Ne pas laisser les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tarte) adhérer en surface ; ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
- Nettoyer toute la saleté du cadre du four, la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones reçoivent suffisamment de chaleur pour brûler les saletés. Nettoyer à l'eau savonneuse. Ces zones sont illustrées en blanc.

Pour programmer un cycle d'autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé :

REMARQUE

Pour démarrer un cycle d'autonettoyage immédiatement et sans délai, sauter les étapes 2 et 3 des instructions fournies ci-dessous.

1. Appuyer sur **< Start Time >** (heure de démarrage). Le **< : >** de la minuterie clignote.
2. Maintenir  enfoncé pour défiler jusqu'à l'heure de démarrage du cycle d'autonettoyage différé. Relâcher la touche lorsque la durée désirée s'affiche.
3. Appuyer sur **< Clean >** (autonettoyage). --- — — apparaît à l'écran.
4. Appuyer sur  jusqu'à ce que 3:00 s'affiche pour un cycle d'autonettoyage de 3 heures ; appuyer sur  jusqu'à ce que 2:00 s'affiche pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures.
5. Une fois les commandes configurées pour exécuter un cycle d'autonettoyage, le mécanisme de verrouillage motorisé commence le verrouillage de la porte du four ; le témoin **< Door Locked >** (porte verrouillée) clignote. Ne pas ouvrir la porte du four tandis que le témoin clignote (compter environ 15 secondes pour le verrouillage intégral de la porte de four).
6. **< CLn >** (autonettoyage) apparaît à l'écran durant le cycle d'autonettoyage ; le témoin **< Door Locked >** (porte verrouillée) s'allume jusqu'à la fin du cycle d'autonettoyage ou son annulation et que la température du four refroidisse.

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé :

1. L'heure s'affiche dans la fenêtre et le témoin autonettoyage s'allume et le témoin **< Door Locked >** (porte verrouillée) continue de briller.
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin **< Door Locked >** (porte verrouillée) s'éteint et on peut ouvrir la porte du four.
3. Pour éviter toute brûlure, faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Se tenir sur le côté du four lors de l'ouverture de la porte pour permettre à la vapeur chaude et à l'air de s'échapper.

Pour interrompre ou annuler un cycle d'autonettoyage (une fois qu'il a été activé) :

1. Appuyer sur **< OFF >** (FERMÉ).
2. Une fois le four refroidi (environ 1 heure), le témoin **< Door Locked >** (porte verrouillée) s'éteint et on peut ouvrir la porte du four.
3. Une fois que toutes les conditions ont été corrigées, redémarrer le cycle d'autonettoyage.

REMARQUE

Chaque fois que la fonction d'autonettoyage est activée, on peut vérifier la durée de temps restant du cycle d'autonettoyage en appuyant sur la touche **< Clean >** (autonettoyage). Ne pas oublier que la porte de la cuisinière ne peut pas être ouverte jusqu'à ce que le four soit suffisamment refroidi. Il faut ajouter environ 1 heure à l'heure affichée avant de pouvoir utiliser la cuisinière pour la cuisson.

Une fois l'intérieur du four complètement refroidi, essuyer les résidus de cendres avec un chiffon humide ou un essuie-tout.

Réglage de la température du four

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

ATTENTION

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

Les ajustements de température du four ne modifient pas les fonctions < Broil > (griller) ou < Self Clean > (autonettoyage).

Si l'écran est réglé en degrés Celsius, les ajustements apportés apparaissent en incréments de 1 °C chaque fois qu'on appuie sur les touches fléchées.

Pour régler la température du four :

1. Appuyer sur < **Bake** > (cuire).
2. Régler la température à 550 °F (288 °C) en maintenant enfoncée .
3. À moins de 3 secondes, maintenir la touche < **Bake** > enfoncée jusqu'à ce qu'un ou des chiffres apparaissent. Relâcher la touche < **Bake** > (cuire). L'affichage indique maintenant le nombre de degrés de décalage entre le réglage de la température en usine et la température actuelle. Si le contrôleur de four en est toujours à l'étalonnage en usine, l'écran affiche **00**.
4. La température peut maintenant être augmentée ou diminuée de 35 °F (19 °C) en incréments de 5 °F (1 °C). Maintenir enfoncée  pour augmenter la température jusqu'à ce que la valeur de décalage souhaitée s'affiche à l'écran. Pour abaisser la température du four en utilisant la touche , le signe moins (-) apparaît devant le nombre pour indiquer une réduction de température selon les degrés affichés.
5. Une fois le réglage accompli, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ) pour reprendre l'affichage de l'heure.

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

ATTENTION

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.

Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

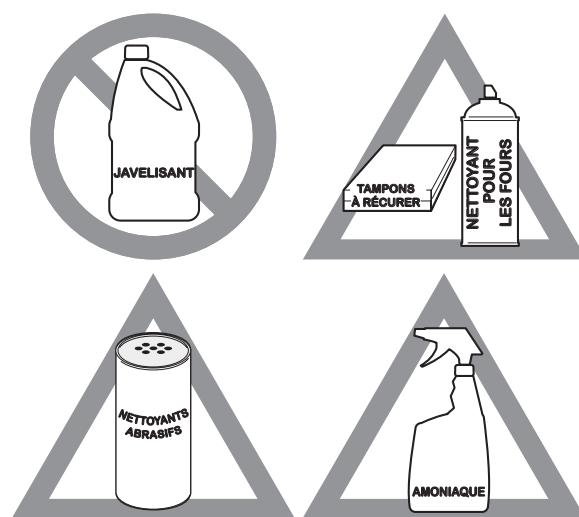


Figure 63: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Boutons de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande, tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit hors de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable enduit Acier inoxydable noir	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.
Brûleurs de surface de cuisson	Voir « Nettoyage des brûleurs scellés » à la page 103.

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Lèche-frites et grilles en porcelaine émaillée Revêtement de porte en porcelaine Composants en porcelaine	Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyants; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
Nettoyage à la main de l'intérieur du four	La cavité du four est revêtue de porcelaine; elle peut être nettoyée avec un nettoyant pour les fours. Respecter toutes les directives du fabricant. Éliminer tout résidu de produits nettoyants une fois le four nettoyé; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures. Ne pas pulvériser de nettoyant pour les fours sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Éviter de pulvériser du nettoyant pour les fours sur la sonde et ne pas les laisser s'y accumuler. Ne pas pulvériser de produit nettoyant sur la garniture de porte, le joint de porte, les glissières pour tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'électroménager.
Four autonettoyant	Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir « Self Clean » à la page 23.
Porte du four	Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur des événements de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.
Brûleurs de surface de cuisson	Voir « Nettoyage des brûleurs scellés » à la page 103.
Grilles de brûleurs de surface de cuisson Capuchons de brûleur de surface de cuisson	Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant abrasif doux. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage. Nettoyer ces déversements dès que la surface est assez refroidie. Sécher soigneusement immédiatement après le nettoyage.

Nettoyage des brûleurs scellés

Afin d'éviter les brûlures, ne pas tenter d'effectuer l'une ou l'autre des procédures de nettoyage décrites ci-dessous avant d'éteindre tous les brûleurs de surface et les laisser refroidir.

Tout ajout, toute modification ou toute conversion requise par l'électroménager dans le but de répondre aux exigences de l'application doit être effectué par un organisme qualifié. Nettoyer régulièrement la surface de cuisson. Rincer avec un chiffon propre et humide et essuyer. Garder les orifices d'allumage des têtes de brûleur propres permet d'éviter les mauvais allumages et les flammes inadéquates.

Pour nettoyer les zones de cuisson en retrait et profilées:

- Si un déversement se produit sur ou dans la partie en retrait ou profilée, éponger avec un chiffon absorbant.
- Rincer avec un chiffon propre et humide et essuyer.

⚠ ATTENTION

- Pour éviter toute brûlure, ne pas tenter d'allumer les brûleurs de surface sans leurs capuchons.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour les fours en aérosol sur la surface de cuisson.

Pour nettoyer les têtes de brûleur :

1. Retirer le capuchon de la tête de brûleur. Nettoyer le capuchon à l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.

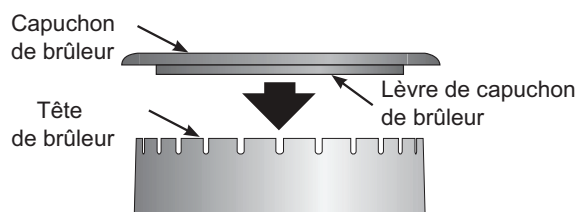


Figure 64: Capuchon de brûleur

2. Pour les aliments brûlés et les renversements séchés, appliquer de l'eau savonneuse et chaude sur la tête de brûleur. Laisser la crasse s'amollir.
3. Utiliser une vieille brosse à dents pour nettoyer la tête de brûleur au complet (voir Figure 65).
4. Utiliser la brosse à dents pour nettoyer les fentes et les orifices du brûleur (voir Figure 65).
5. Nettoyer les orifices d'allumage à l'aide d'une aiguille ou d'un fil métallique de petit calibre.

6. Nettoyer la tête de brûleur avec un chiffon doux et propre, une éponge ou un tampon nettoyeur non abrasif.
7. Avant de réutiliser la surface de cuisson, s'assurer que les capuchons de brûleur ont été correctement remis en place sur les têtes de brûleur. Lorsqu'ils ont été correctement remis en place, les capuchons sont centrés sur les têtes de brûleur et vont cliquer en place. Remuer le capuchon pour en vérifier le positionnement; il ne doit pas bouger de la tête de brûleur (voir "Réglage des commandes de la surface de cuisson" on page 88).

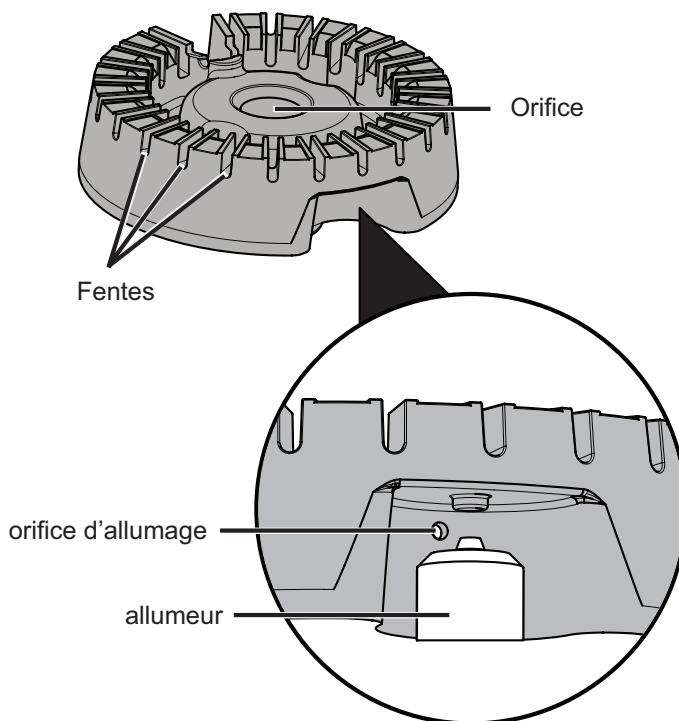


Figure 65: Composants de brûleurs scellés

Remarques importantes :

- Les têtes des brûleurs de surface sont fixées sur la surface de cuisson; elles doivent être nettoyées en place.
- Veiller à ce que les capuchons demeurent bien en place lors de l'allumage des brûleurs.
- Lors du remplacement des capuchons, veiller à ce qu'ils s'assoient fermement sur les têtes de brûleur.
- Pour assurer un débit de gaz adéquat et un bon allumage des brûleurs, éviter que des déversements, de la nourriture, des agents nettoyants ou toute autre matière ne pénètrent dans les ouvertures et les orifices de gaz.

Démontage et réinstallation de la porte du four

Démontage et réinstallation de la porte du four

ATTENTION

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

1. Ouvrez complètement la porte du four en la laissant horizontale avec le sol (voir Figure 66).
2. Tirez les loquets des deux charnières (gauche et droite) du cadre du four jusqu'à la porte du four (Figure 67). Vous aurez peut-être besoin d'un outil tel qu'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four. Ne soulevez pas la porte du four par la poignée (voir Figure 68).
4. Fermez la porte à environ 10 degrés du cadre de la porte (voir la Figure 68).
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des broches de rotation situées de chaque côté du cadre du four (voir la Figure 69).

Reinstalación de la puerta del horno:

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four. Ne soulevez pas la porte du four par la poignée (voir Figure 68).
2. En maintenant la porte au même angle d'extraction, placez le crochet du bras de charnière sur les goupilles de rotation situées de chaque côté du cadre de la porte (voir Figure 69 et Figure 68). Le crochet sur les bras de charnière doit être complètement inséré dans les goupilles de rotation.
3. Ouvrez complètement la porte du four et laissez-la horizontale par rapport au sol (voir Figure 66).
4. Poussez les loquets des charnières gauche et droite vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient verrouillés (voir Figure 68).
5. Fermez la porte du four.

IMPORTANTE

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

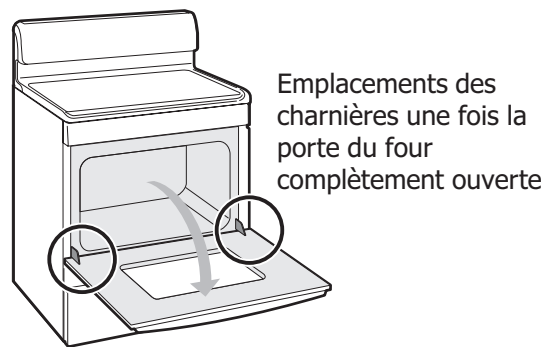


Figure 66: Emplacement des charnières de porte

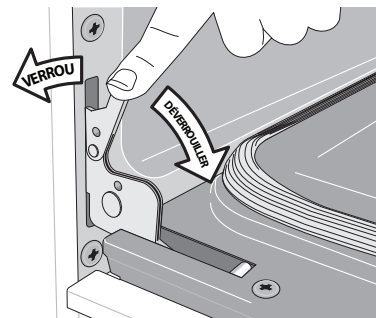


Figure 67: Verrous des charnières de porte

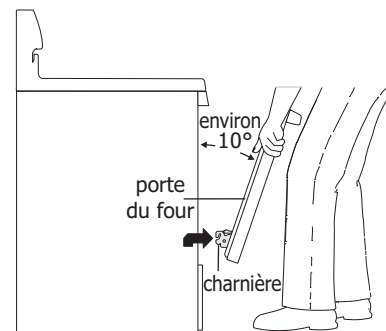


Figure 68: Verrous de charnière de porte déverrouillés

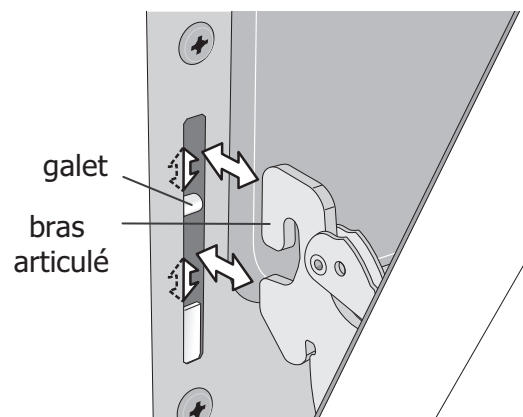


Figure 69: Repose du bras articulé et du galet

Remplacement de la lampe de four

ATTENTION

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

Remplacement de la lampe intérieure de four :

1. La lampe du four est située sur la paroi arrière du four; elle est recouverte d'un verre de protection. La protection en verre doit être en place lorsque le four est en cours d'utilisation (Figure 70).
2. Mettre l'appareil ménager hors tension à partir du panneau électrique principal ou le débrancher.
3. Après avoir décroché la retenue en déplaçant soigneusement le fil métallique sur le côté de la vitre de protection, retirer le bouclier thermique de la lampe. La tension du fil métallique maintient le bouclier en place.
4. Retirer le bouclier tout droit. Éviter de le tordre.
5. Remplacer par une ampoule pour électroménager.
6. Remettre le bouclier thermique en place. Remettre la retenue en place.
7. Mettre l'appareil ménager sous tension à partir du panneau électrique principal (ou le rebrancher).
8. Veiller à régler l'horloge.

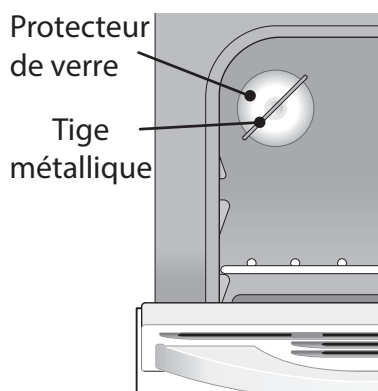


Figure 70: Ampoule de four protégée par un bouclier thermique en verre

Pour déposer et reposer le tiroir de rangement (certains modèles)

Utiliser le tiroir de rangement pour les ustensiles de cuisson. Le tiroir est amovible pour faciliter le nettoyage sous la cuisinière. Manipuler le tiroir avec prudence.

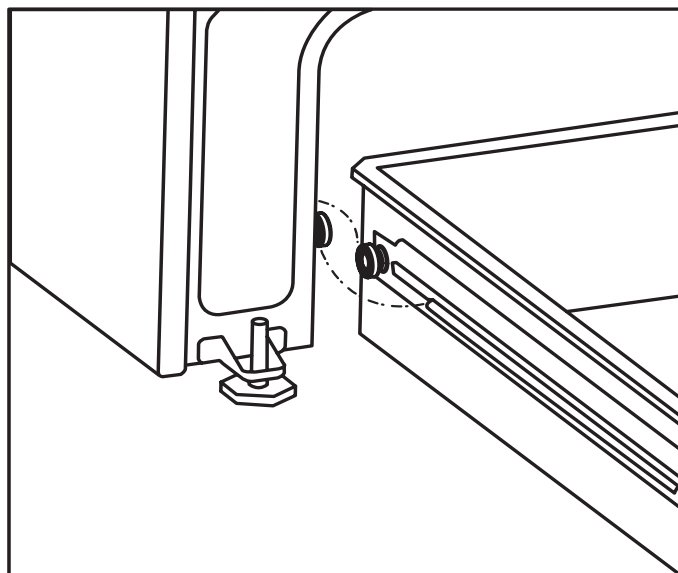


Figure 71: Tiroir de rangement ouvert

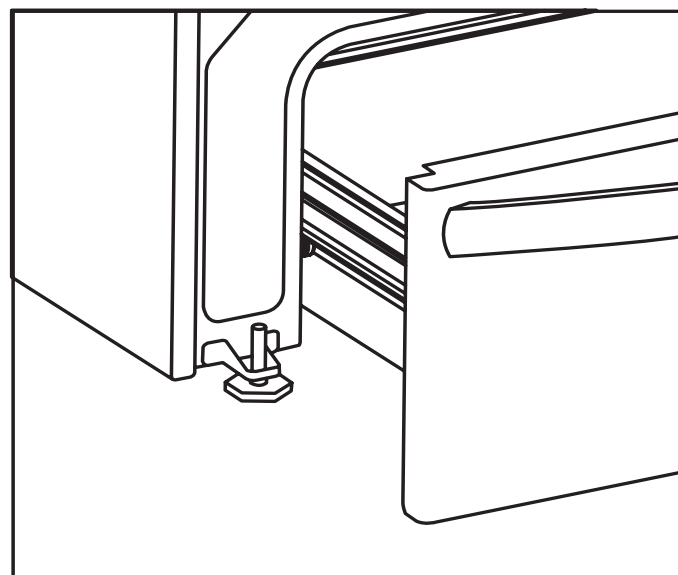


Figure 72: Tiroir de rangement fermé

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

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

Des solutions à des problèmes communs

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

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.
Problèmes de four	
Problème	Cause et solution
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette. Voir "Réglage de la température du four" à la page 28 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir "Réglage du gril" sur page 24.
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les "Réglage de la fonction Broil > (griller)" on page 96 instructions données à la page 24. La viande est trop près de la salamandre ou du brûleur. Repositionner la grille pour permettre le bon écart entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	S'assurer que le régulateur de la soupape de gaz est en marche (ON). Voir les notices d'installation. L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir "Réglage de l'horloge" sur page 20. S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir "Réglage des Commandes de Four" en commençant à page 19 et relire les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans le manuel ou voir dans la "L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas." liste de contrôle.
Problèmes d'autonettoyage	
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Autonettoyage" on page 98
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et replacer dans le four.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
Les brûleurs de surface ne s'enflamment pas.	Le bouton de commande de surface n'est pas complètement tourné sur LITE (allumer) (). Appuyer sur le bouton de commande correspondant et le maintenir sur LITE (allumer) jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme, puis tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée. Les orifices du brûleur sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager la tête de brûleur et les orifices d'allumage. Voir "Nettoyage des brûleurs scellés" à la section Nettoyage et entretien à la page 25 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage. Le cordon électrique est débranché de la prise (modèles à allumage électrique uniquement). Valider que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant. Le circuit secteur est ouvert. Vérifier les disjoncteurs ou les fusibles. Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir "Réglage des commandes de la surface de cuisson" on page 88
Flamme du brûleur de surface inégale ou ne s'allume qu'à moitié autour du capuchon de brûleur.	Les fentes du brûleur ou les orifices sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager les orifices d'allumage. Attiser légèrement la flamme du brûleur et le laisser en marche jusqu'à ce que la flamme soit complète. Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Nettoyage des brûleurs scellés" on page 103 à la section Nettoyage et entretien à la page 25 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.
Flamme du brûleur de surface trop vive.	Le bouton de commande de surface est sur un réglage trop élevé. Régler sur une intensité plus faible. Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Nettoyage des brûleurs scellés" à la section Nettoyage et entretien à la page 31 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage. Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.
Flamme orangée du brûleur de surface.	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
Autres problèmes	
La cuisinière n'est pas de niveau.	S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate. Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation. Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau. L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible. Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électroménager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Remplacement de la lampe de four" on page 105

Combien de temps la garantie IKEA est-elle valable?

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

Qui effectuera les réparations?

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

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

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

Que fera IKEA pour résoudre le problème?

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

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

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

Application des lois en vigueur

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

Zone de validité

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

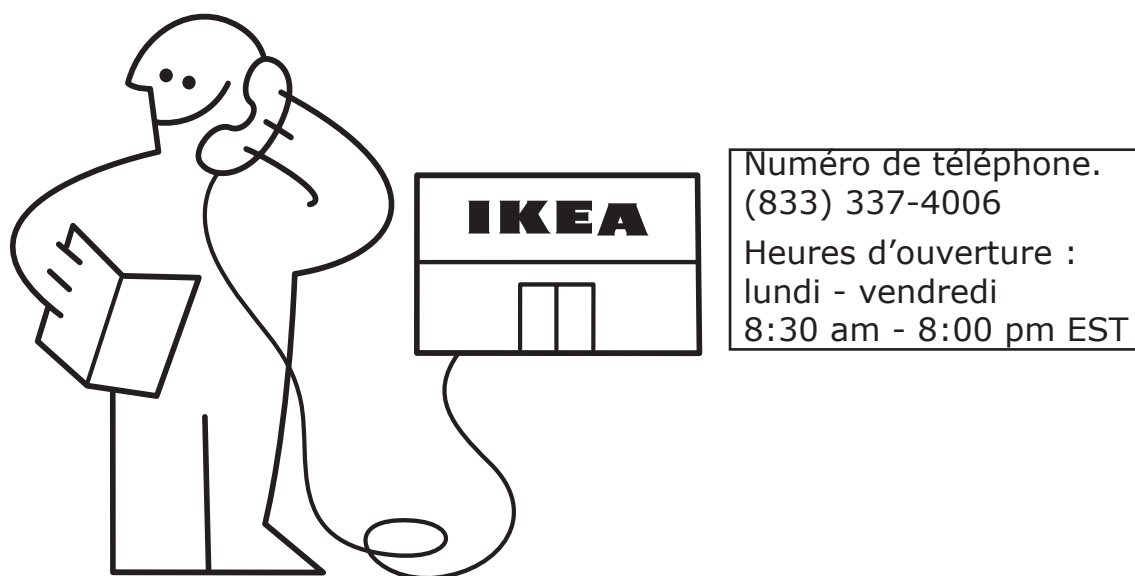
- les spécifications techniques du pays où la demande en vertu de la garantie est faite;
- les instructions de montage et l'information concernant la sécurité fournie dans le guide d'utilisation.

Le service après-vente destiné aux électroménagers d'IKEA

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

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

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



Comment nous joindre si vous avez besoin de nos services

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

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

CONSERVEZ LE REÇU D'ACHAT!

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire?

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

