

GRUNDLÄGGA

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.

Veillez 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 50

Français 97

Please record your model and serial numbers below for reference.

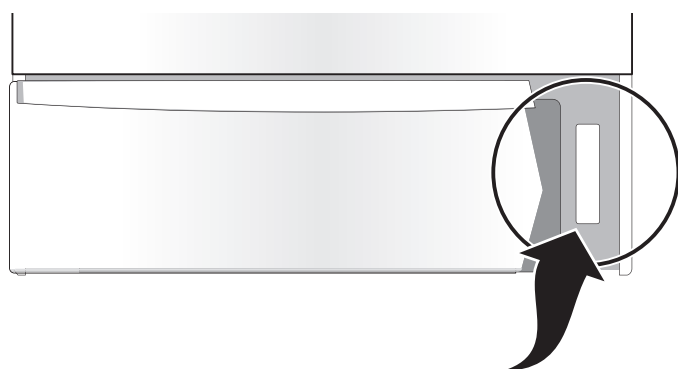
Registre su modelo y número de serie a continuación para referencia.

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

Veillez joindre le reçu de vente ici pour référence future.

Important Safety Information	3	Oven Controls.	19
Cooking Recommendations	10	Care and Cleaning.	40
Before Setting Surface Controls	13	Before You Call	45
Setting Surface Controls	16	Warranty	48
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.

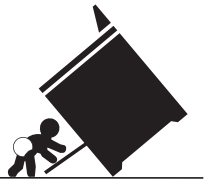
Do not use any phone in your building.

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.

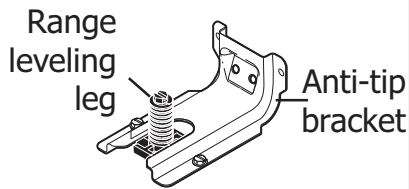
! WARNING



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. 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.

⚠ WARNING

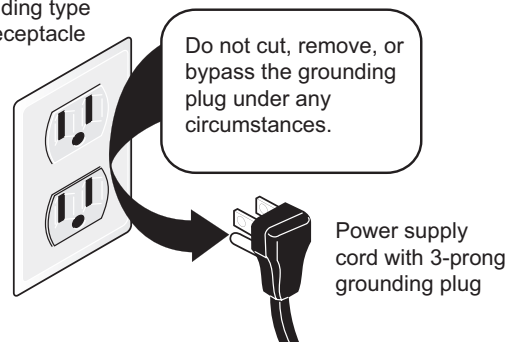
Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

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

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

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

Grounding type
wall receptacle



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

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

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

Conversion to (L.P.) Gas

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

CAUTION

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

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

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

Clean venting 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.

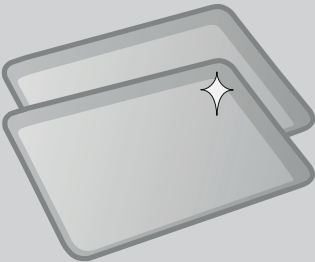

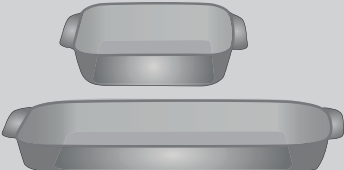
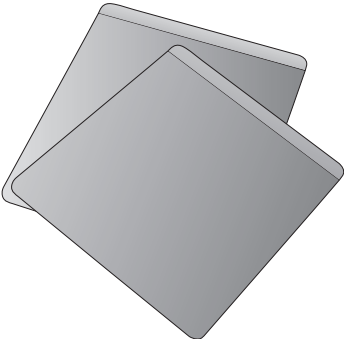
Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

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
<p>Shiny metal bakeware</p> 	<p>Shiny, aluminum, and non-coated bakeware is the best for even heating. It is suitable for all baked goods.</p>	<p>Recommended cooking temperatures and times are based on shiny metal bakeware.</p>
<p>Dark metal bakeware</p> 	<p>Dark bakeware cooks hotter than shiny bakeware.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using dark bakeware.</p>
<p>Glass bakeware</p> 	<p>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.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using glass bakeware.</p>
<p>Insulated bakeware</p> 	<p>Insulated bakeware cooks cooler than shiny bakeware. Insulated bakeware is designed for baking in gas ovens.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using insulated bakeware.</p>

Cooking Conditions

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

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

Cooking Results

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

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

Cooking Tips

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

Cooking	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "OVEN Controls" on page 19. When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, see "Convection Bake" on page 24.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

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

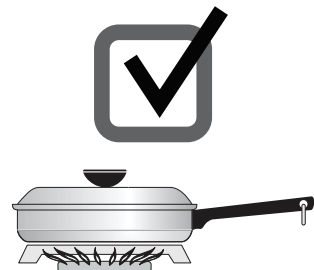
Using Proper Cookware

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).



- 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.

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.

Figure 2: Proper cookware

Gas surface burner types

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

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

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

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 should fit snug into the center of the burner head and rest level. Refer to Figure 4 for correct and incorrect burner cap placement.

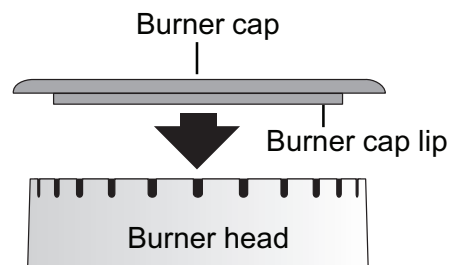


Figure 3: Burner caps and burner heads

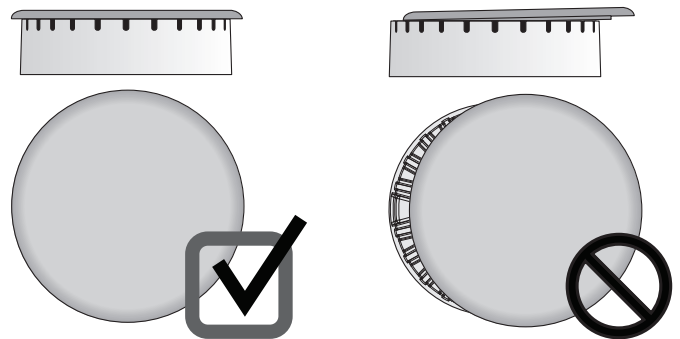


Figure 4: Proper cap placement

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.

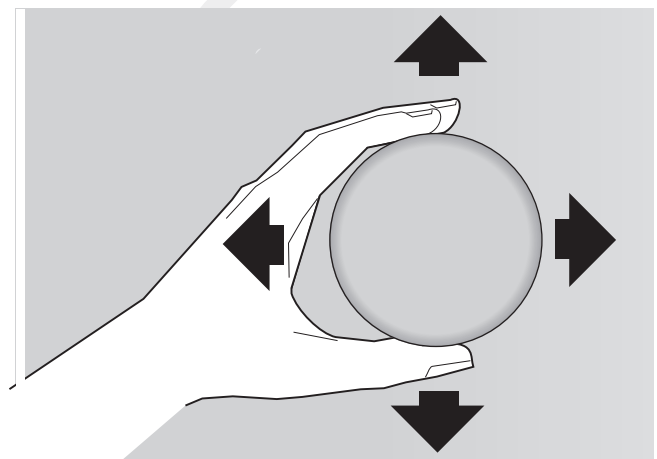


Figure 5: Gently move cap for proper placement

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.

▶ 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.

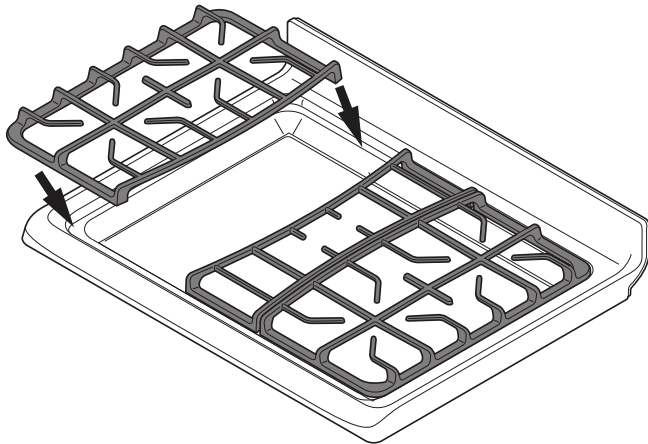


Figure 6: Make sure grates are secure before cooking.

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.

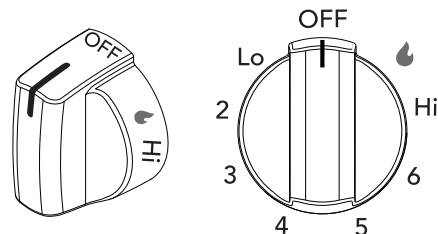


Figure 7: Surface control knob

ⓘ 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.

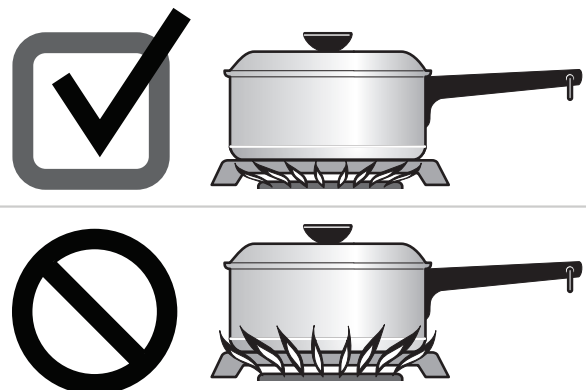


Figure 8: Use proper flame setting

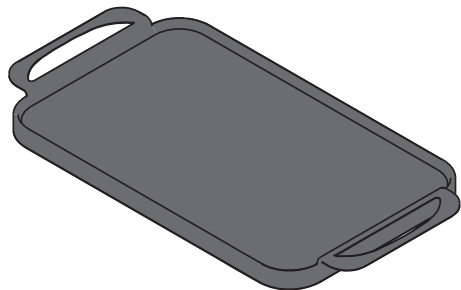
Flame size	Type of cooking
High flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
Medium flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming
Low flame	Keep foods cooking; poaching; stewing
These settings are based on medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary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

Table 1: Recommended flame settings for cooking

Cooking with a griddle

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

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



Using the griddle:

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

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

Home Canning

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

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

Oven Vent Location

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

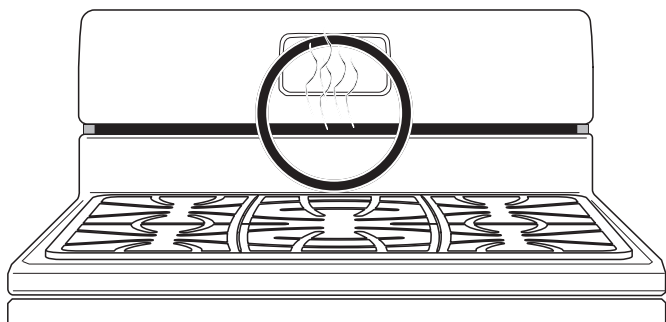


Figure 9: Oven Vent

WARNING

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

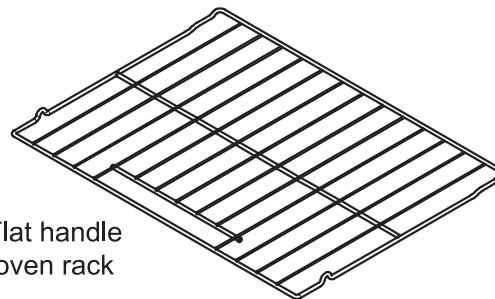
CAUTION

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

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

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

Types of Oven Rack



Flat handle
oven rack

Figure 10: Oven racks

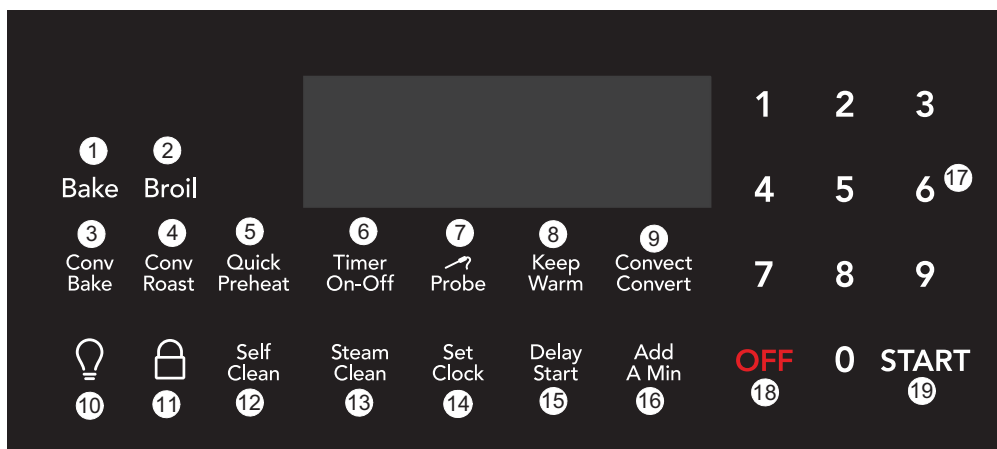
- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.

Removing, Replacing, and Arranging Oven Racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

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

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



Oven Control Features

- 1. Bake** - Use to select bake feature.
- 2. Broil** - Use to set Broil feature.
- 3. Convection Bake** - Uses a fan to distribute oven heat evenly for faster baking.
- 4. Convection Roast** - Uses a fan to distribute oven heat evenly for meats that turn out crispy on the outside and moist and tender inside.
- 5. Quick Preheat** - Use to preheat oven before baking.
- 6. Timer On-Off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function.
- 7. Probe** - Use to set and adjust temperatures when using probe.
- 8. Keep Warm** - Use to keep cooked foods at serving temperature.
- 9. Convect Convert** - Use to change standard bake recipe to a convection bake recipe.
- 10. Oven Light** - Use to turn on internal light. Will turn on when the oven door is open.
- 11. Oven Lock** - Use to lock out oven controls.
- 12. Self Clean** - Use with arrow keys to set self-clean cycle of 2, 3, or 4hrs.
- 13. Steam Clean** - The Steam Clean feature offers a time saving method for cleaning light soils.
- 14. Set Clock** - Use set the time of day
- 15. Delay Start** - Add to quick preheat, bake, Conv (bake, roast, and broil), Convect Convert and Self Clean to program a Delay Start.
- 16. Add A Min** - Use to add additional minutes to the timer.
- 17. 0 through 9 keys** - Use to set temperature and time.

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

19. START - Use to start most oven features.

Table 1: Minimum and maximum control settings

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

Note: An entry acceptance tone (1 beep) will sound each time a key is touched (the oven lock key is delayed 3 seconds).

An entry error tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

Setting the Clock

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

To Set Clock to 1:30:

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

NOTE

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

Temperature display (Fahrenheit/Celsius)

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

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

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



NOTE

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

Changing between continuous bake or 12-hour energy saving feature

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

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

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

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



IMPORTANT

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

Setting a silent control panel

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

To set for silent or audible mode:

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




Setting Oven Lockout

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

To activate the oven lockout features:

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

To cancel the oven lockout feature:

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

NOTE

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

Operating oven light

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



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

Setting the Timer

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

To set timer for 5 minutes:

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

To cancel the timer when active, press **Timer On-Off** again.

IMPORTANT

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

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

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

Add a Min

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

To add 2 minutes to the timer:

Press **Add a Min** twice.

Quick Preheat

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

CAUTION

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

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

- Always place food in center of the oven on rack position 4 (Figure 11). Place the food as shown in Figure 12.
- For best results when baking batter and dough-based items such as cookies and pastries, use convection bake function and place food in oven when the reminder tone sounds signaling the oven is fully preheated.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended bake time.

To set the preheat temperature for 350°F:

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

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

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

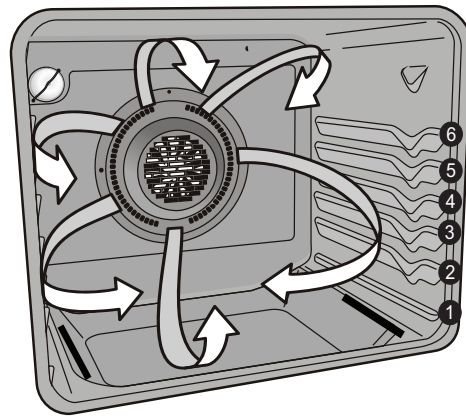


Figure 11: Rack positions

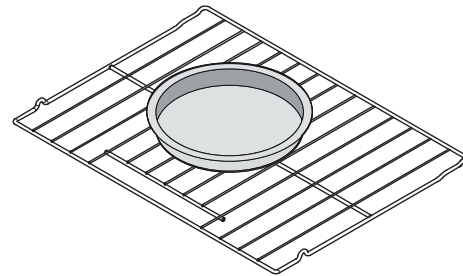


Figure 12: Suggested pan placement

Setting Bake

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

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

CAUTION

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

Baking Tips:

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- Bake is the best function to use for baking cakes.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks in positions 3 and 5 and place pans as shown in Figure 13.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits, or muffins use rack position 4.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Do not open oven door too often as it may extend baking time.
- Leave oven light OFF while baking.

NOTE

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

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

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

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

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

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

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

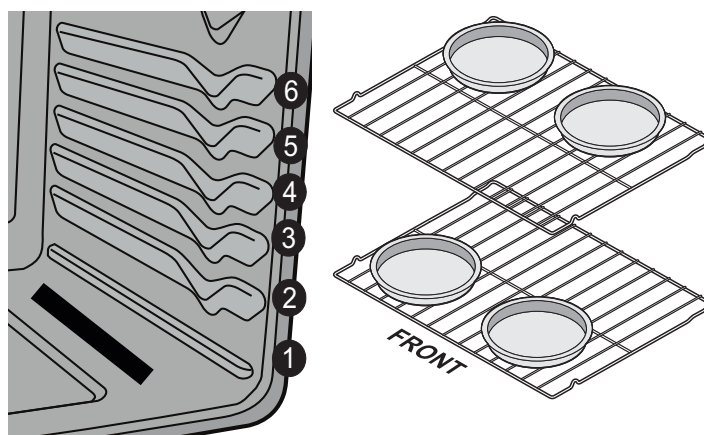


Figure 13: Suggested pan placement for best results.

Convection Bake

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

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

Benefits of convection cooking include:

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

Baking tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- When baking cakes using two oven racks place bakeware in positions 3 and 5 and place bakeware as shown in Figure 15.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits or muffins, use rack position 4.
- Unless the recipe is written for convection cooking, reduce oven temperature 25°F from recipe's recommended oven temperature. Follow the remainder of the recipe's instructions.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Do not open oven door too often as it may extend baking time.
- Leave oven light OFF while baking.

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

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

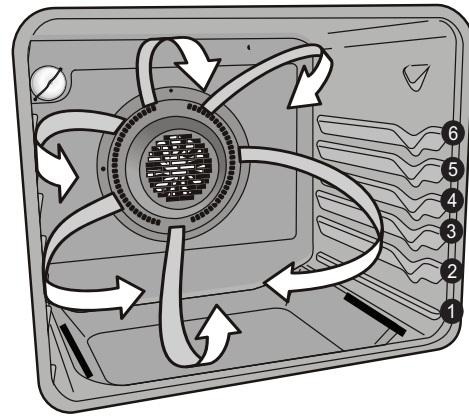


Figure 14: Rack positions

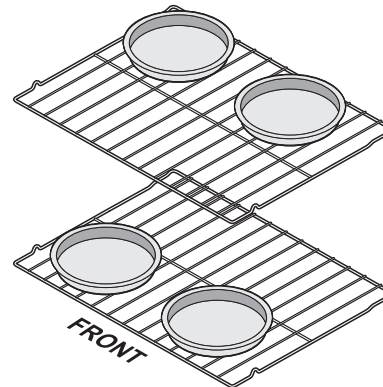


Figure 15: Suggested pan placement for best results when baking with multiple pans on two racks.

Setting Convection Convert

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

Convection Convert notes:

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

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

Arrange interior oven racks.

1. Press **Conv Bake**.
2. Press **4 0 0**.
3. Press **Conv Convert**.
4. Press **START**
5. Place food in the oven.



CAUTION

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

Setting Delay Start

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

WARNING

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

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

1. Press **Bake**.
2. Enter **3 7 5** using numeric keypad.
3. Press **START**.
4. Press **Delay Start**.
5. Enter **5 3 0** using numeric keypad until 5 3 0 appears in the display.
6. Press **START** to accept.

When the programmed bake time ends:

End will appear in the display window, and the oven will shut off automatically. The oven control will beep three times every 30 seconds as a reminder until the OFF key is pressed.

IMPORTANT

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

Keep Warm

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

To set Keep Warm:

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

WARNING

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

NOTE

Keep Warm will maintain the oven temperature at 170° F (77°C) for 3 hours. Keep Warm may be set when finished cooking or may be added to automatically turn on after cooking using bake time.

Setting Broil

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

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

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

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

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

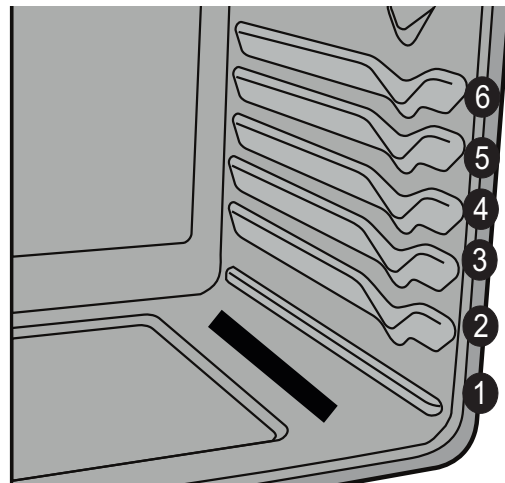


Figure 16: Rack positions

TABLE 2: BROIL RECOMMENDATIONS

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

Convection Roast

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

WARNING

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

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

CAUTION

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

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

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

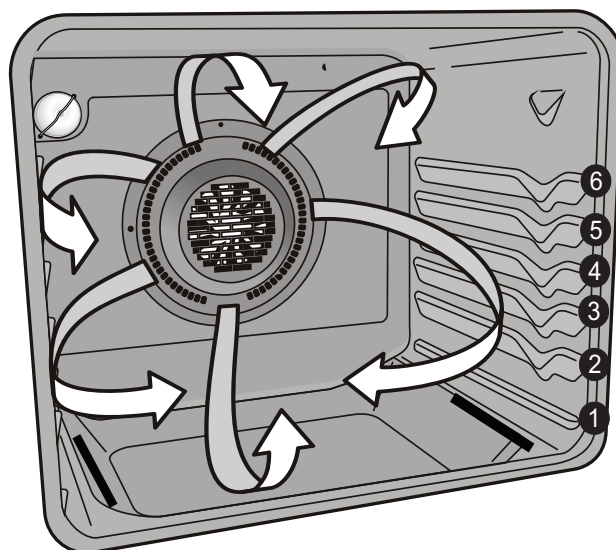


Figure 17: Convection roast on lower oven racks

Convection Roasting tips:

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

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

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

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

Cooking with Meat Probe

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

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

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

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

CAUTION

Do not use kitchen utensils to pull on the probe cable or handles. Always insert and remove the probe using the provided handles, as shown in Figure 31, and always use a pot holder to protect hands from possible burns.

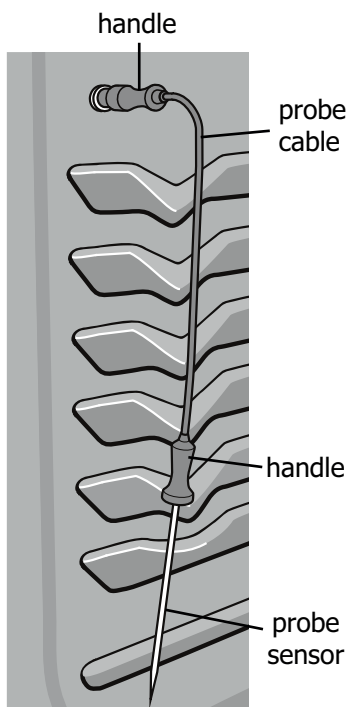


Figure 18: Probe parts

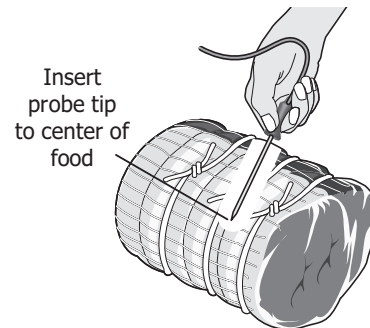
CAUTION

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

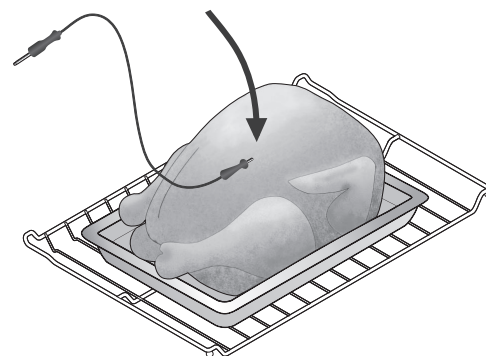
Before starting self clean, double check that the probe is removed from the oven interior. Defrost frozen foods completely before inserting the probe.

Proper placement of probe in food.

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



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



To set probe:

1. Insert the probe into the food. Place prepared food on the desired oven rack position and slide into the oven.
2. Plug the connector end of the probe all the way into the probe receptacle while the oven is still cool. The receptacle is located on the upper left front oven cavity wall (See "Figure 18: Probe parts" on page 31).
3. When the probe is set, an acceptance tone will sound, the probe icon will illuminate, and the actual probe temperature appears in the display. Close the oven door.



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

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

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

NOTE

During cooking the internal food temperature will display by default. To see the target temperature press the probe key once. After 6 seconds the display will revert to the internal food temperature. To assure accuracy, do not remove the probe from the food or receptacle until the desired internal temperature is reached.

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

To change the target temperature while cooking, press the probe key once. Use the numeric keys to change the temperature. Press the **START** key to accept any change.

WARNING

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

Food Type	Internal Temp
Ground meat and meat mixtures	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F (71°C)
Turkey, Chicken	165°F (74°C)
Fresh beef, veal, lamb	
Medium rare +	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well done	170°F (77°C)
Chicken and Turkey, whole	165°F (74°C)
Poultry Breasts, Roasts	165°F (74°C)
Poultry Thighs, Wings	165°F (74°C)
Stuffing (cooked alone or in bird)	160°F (71°C)
Ham Fresh (raw)	140°F (60°C)
Ham Pre-cooked (to reheat)	160°F (71°C)
Eggs dishes	165°F (74°C)
Leftovers and Casseroles	160°F (71°C)
The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Visit the USDA Food Safety and Inspection website at www.fsis.usda.gov	

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

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

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

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

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

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

Probe too hot message:

When the message **Prob... Too... Hot...** flashes in the display, the probe temperature has exceeded 250°F (121°C).

If the probe is not removed, this message may continue until the sensor reaches 300°F (149°C) or higher, and oven will automatically turn off. Be sure the probe sensor is fully covered by the food.

Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays

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



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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

Important:

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

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

1. Be sure the clock is set with the correct time of day.
2. Arrange oven racks, place bakeware in oven, and close oven door. Press **Bake**.
3. Press **START**.

Note: If a Delay Start is desired enter the times at this point. See "Setting Delay Start" on page 26 for detailed instructions.

4. Press and hold **Self Clean** and **Steam Clean** simultaneously for about 3 seconds to set the Sabbath feature. Once the feature is set, **SAb** will appear in the display indicating the oven is properly set for the Sabbath feature.



To turn off the Sabbath feature:

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

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

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

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

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



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

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

Self Clean

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

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

CAUTION

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

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

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

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



Figure 19: Clean around oven door gasket

IMPORTANT

Adhere to the following self clean precautions:

- Do not use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior.
- Do not clean the oven door gasket (Figure 19). The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove the gasket.
- Do not use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- Remove the broiler pan and insert, all utensils, and ANY ALUMINUM FOIL. These items cannot withstand high cleaning temperatures and will melt.
- Completely remove ALL OVEN RACKS and ANY ACCESSORIES. If the oven racks are not removed, they will lose their special coating properties and no longer slide in and out of the oven cavity easily.
- Remove any excessive spills. Any spills on the oven bottom should be wiped-up and removed before starting the self cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water. These areas are shown in white.

Setting Self Clean

To set self clean:

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

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

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

When self clean is finished:

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

CAUTION

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

Setting Delay Start Self Clean

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

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

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

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

NOTE

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

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

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

Steam Clean

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

CAUTION

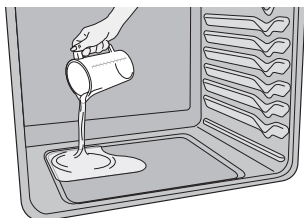
Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean.

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

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

To set a Steam Clean cycle:

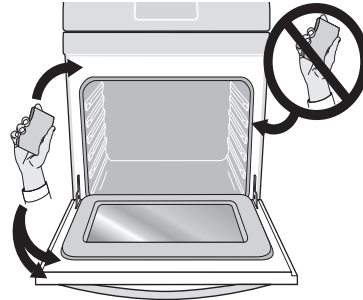
1. Remove all racks and oven accessories.
2. Scrape or wipe loose debris and grease from the oven bottom.
3. Pour 1 cup of tap water onto the oven bottom. Close oven door.



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

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

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



IMPORTANT

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

Adjusting Oven Temperatures

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

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

Restoring Factory Default Settings

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

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

NOTE

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

To restore oven control to factory default settings:

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

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

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

CAUTION

- Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.
- If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

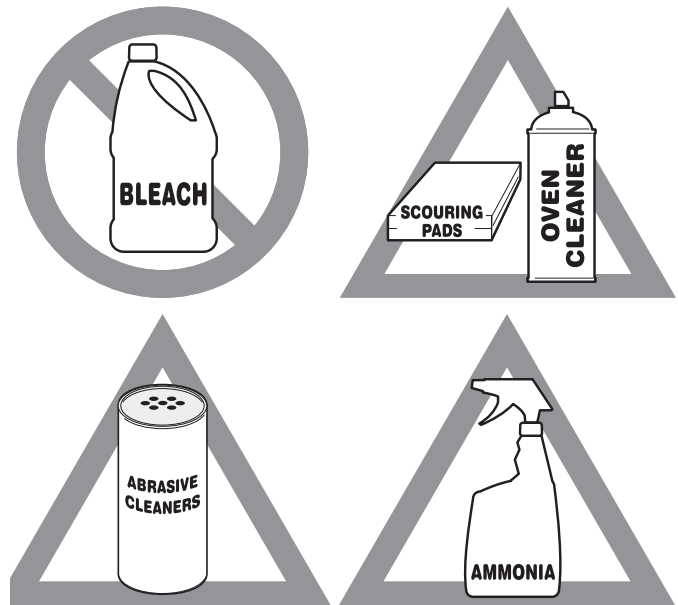


Figure 20: Use cleaners with caution

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 36.
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 42.
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.

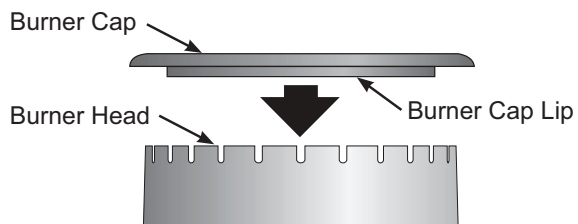


Figure 21: Burner Cap

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.
4. Use the toothbrush to clean the slots and holes in the burner.
5. Use a needle or fine wire to clean out the ignition port (see Figure 22).
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 "Figure 5: Gently move cap for proper placement" on page 14.

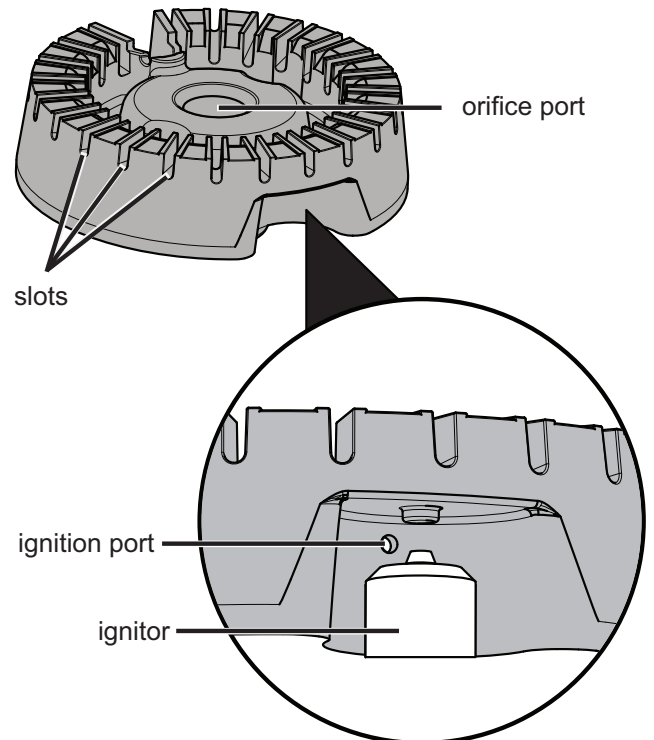


Figure 22: Cooktop cleaning

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

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor.
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up (Figure 24 and Figure 25).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges.
4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 26).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 26).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position. Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. The hinge arms must be fully seated into the hinge notches before the oven door can be fully opened. (Figure 26).
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 23).
4. Push the door hinge locks up toward and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figures 24-25).
5. Close the oven door.

➡ IMPORTANT

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

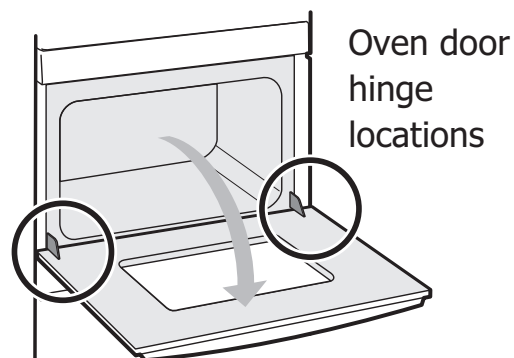


Figure 23: Door hinge location.

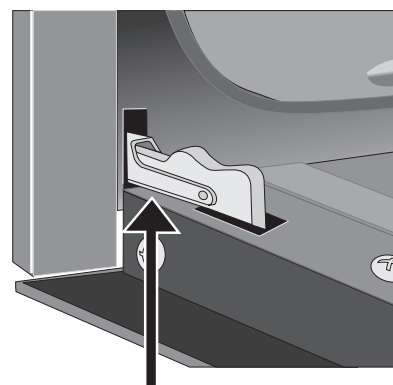


Figure 24: Door hinge locked

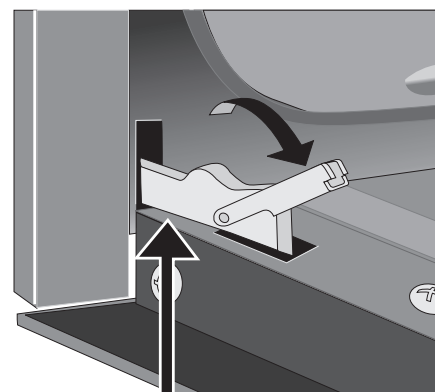


Figure 25: Unlocking door hinge

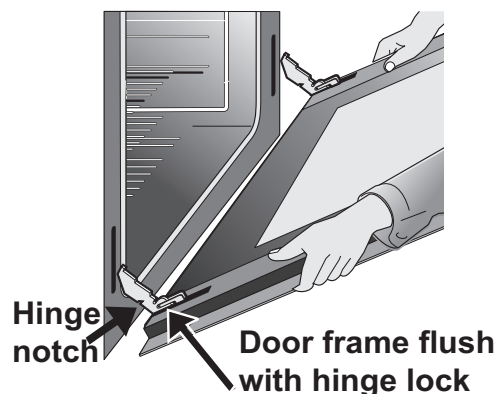


Figure 26: Remove door position

Replacing the Oven Light

CAUTION

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

Replacing the oven interior light bulb:

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

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.

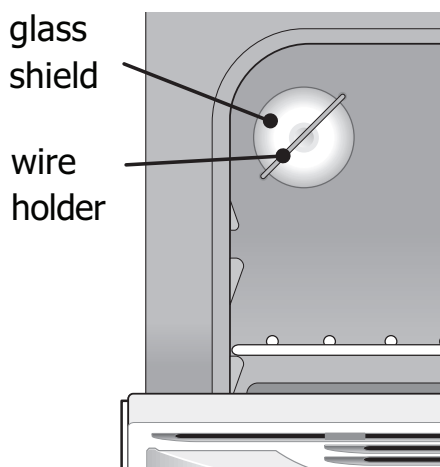


Figure 27: Oven light protected by glass shield

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.

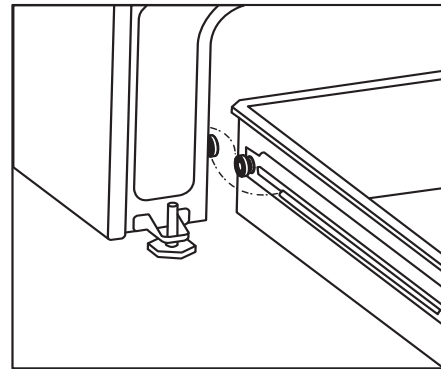


Figure 28: Open storage drawer

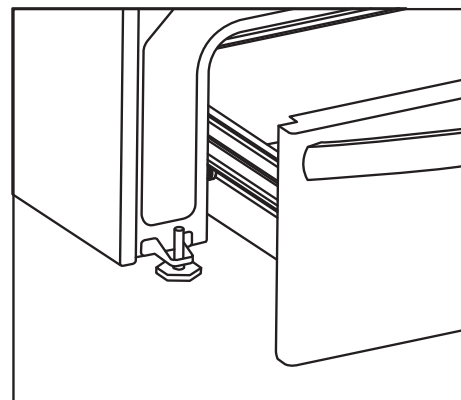







Figure 29: Closed storage drawer

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 (☛). Push in and turn the surface control knob to LITE until the burner ignites and then turn the control knob to the desired flame size. Burner ports are clogged. With the burner OFF and cool, use a small-gauge wire or needle to clean the burner head slots and ignition ports. See "Cleaning the sealed burners" on page 42 in the "Care and Cleaning" on page 40 for additional cleaning instructions. Range power cord is disconnected from outlet (electric ignition models only). Be sure the power cord is securely plugged into the power outlet. Circuit is broken. Check breaker box or fuse box. Electrical power outage. Burners may be lit manually. See "Setting surface controls" on page 16
Surface burner flame uneven or only part way around burner cap.	Burner slots or ports are clogged. With the surface burner OFF and cool, clean ports with a small-gauge wire or needle. If moisture is present after cleaning, lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Burner caps are not seated properly. Check that all burner caps are level and seated correctly on the burner heads. See "Cleaning the sealed burners" on page 42 in the "Care and Cleaning" on page 40 for additional cleaning instructions.
Surface burner flame is too high.	Surface control knob is set too high. Adjust to a lower flame setting. Burner caps are not seated properly. Check that all surface burner caps are level and seated correctly on the surface burner heads. See "Cleaning the sealed burners" on page 42 in the "Care and Cleaning" on page 40 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 Oven Temperatures" on page 39 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 27
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" instructions on page 28. Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
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 20. Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "OVEN Controls" 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 44

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

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

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

How country law applies

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

Area of validity

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

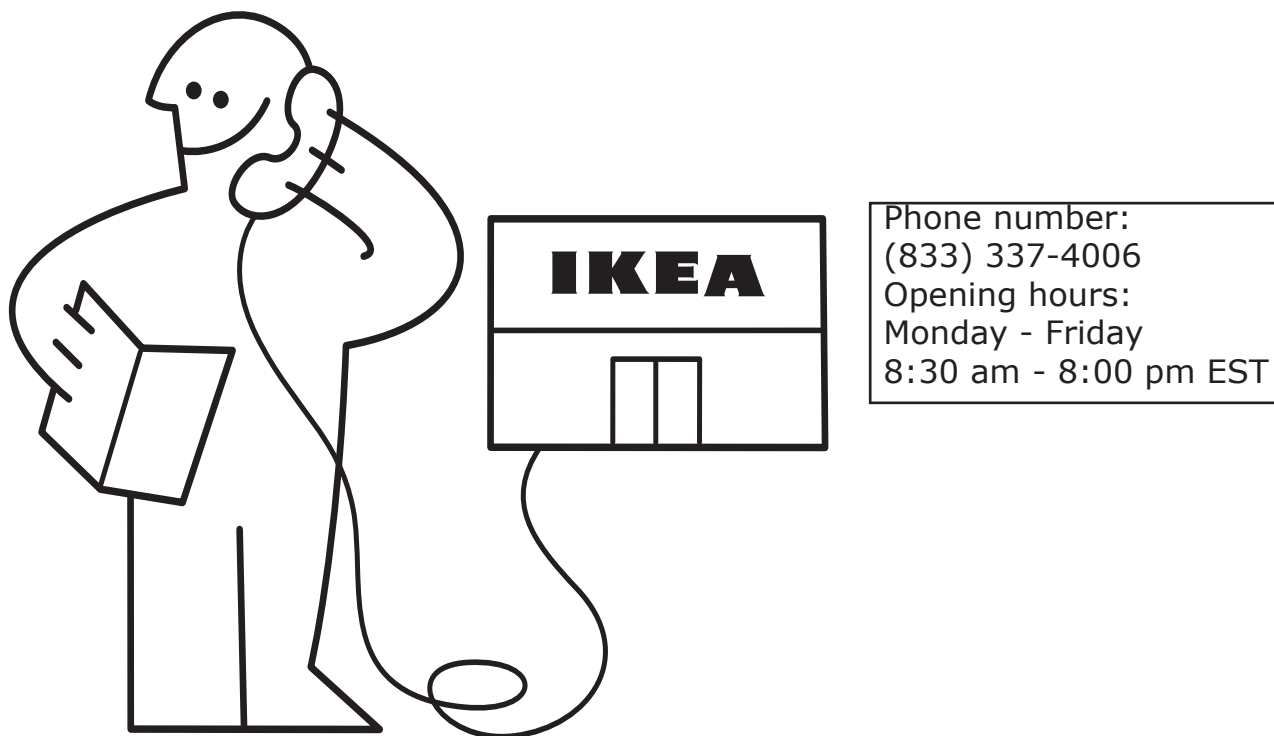
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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



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

How to reach us if you need our service

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

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

SAVE THE SALES RECEIPT!

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

Do you need extra help?

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

Instrucciones de Seguridad Importantes	50	Controles del Horno.	66
Recomendaciones de cocina	57	Cuidado y limpieza	87
Antes de ajustar los controles superiores	60	Antes de solicitar servicio técnico	92
Ajuste de los controles superiores	63	GARANTÍA LIMITADA DE IKEA	95
Antes de configurar los controles del Horno	65		

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

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

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

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

DEFINICIONES

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

 **ADVERTENCIA**

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

 **PRECAUCIÓN**


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

 **IMPORTANTE**

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

 **NOTA**

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

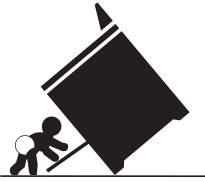
 **ADVERTENCIA** - Si no se sigue con precisión la información proporcionada en este manual, se puede provocar una explosión o un incendio que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA**Riesgo de volcamiento**

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reemplazado 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

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

ADVERTENCIA

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

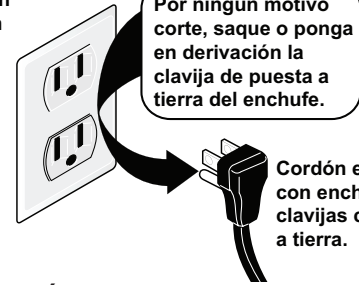
Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador. En cambio, debe utilizar un cable de extensión o quitar la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

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

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

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

Tomacorriente mural con conexión a tierra



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

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

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

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

Conversión a gas de petróleo licuado o «PL»

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠️ ADVERTENCIA

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

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

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

⚠️ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

⚠ 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 derames 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 HORNOS CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA** PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

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

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

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

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

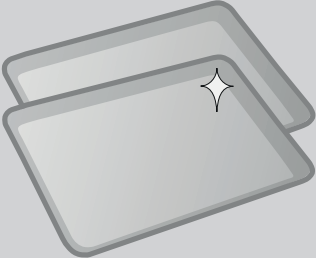

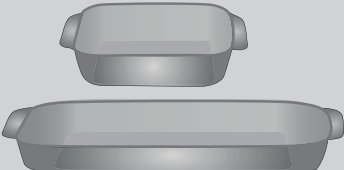
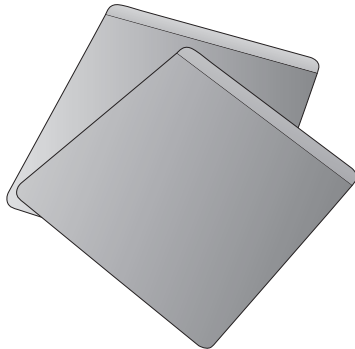
No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

 ADVERTENCIA

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

Utensilios de horneado

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

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

Condiciones de cocción

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

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

Resultados de cocción

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

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

Sugerencias de cocción

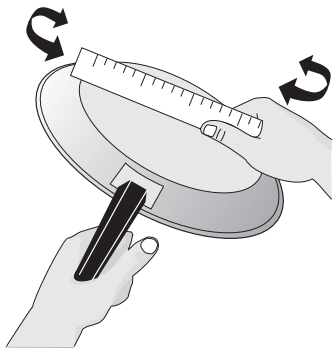
Use estas sugerencias adicionales para obtener los mejores resultados con su electrodoméstico.

Cocción	Sugerencias
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo "Ajuste del horneado" on page 70. Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
"Preheat" (precalentamiento)	Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Bake (horneado) u Convection Bake (horneado por convección)	El horneado por convección es la mejor función para hornear con varias parrillas. Para un mejor rendimiento, consulte "Horneado por convección" on page 71.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

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

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 30 y la Figure 31.



Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figure 30). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figure 31).

Figure 30: Prueba de los utensilios



Figure 31: Utensilios correctos

Tipos de materiales de los utensilios

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

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

➔ IMPORTANTE

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

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 (Figure 33) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte la Figure 34 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador.

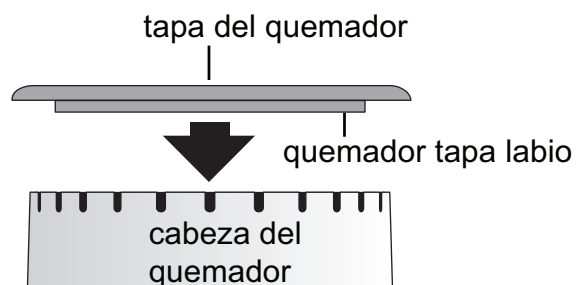


Figure 32: Tapas y cabezas de los quemadores

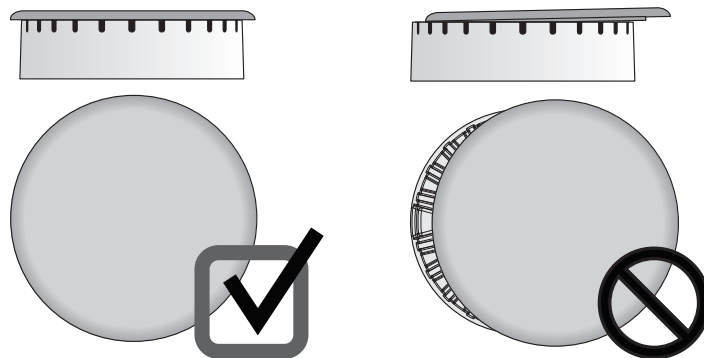


Figure 33: Posicionamiento de las tapas de los quemadores

Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado 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.

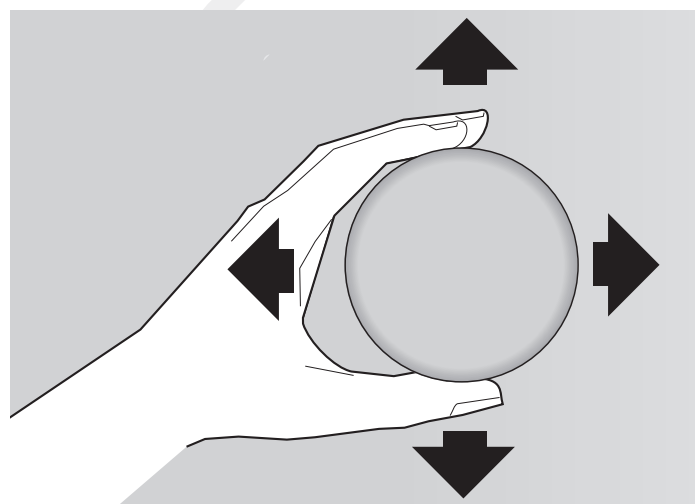


Figure 34: Mueva suavemente la tapa para colocarla correctamente

⚠ 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 (Figure 35). 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.

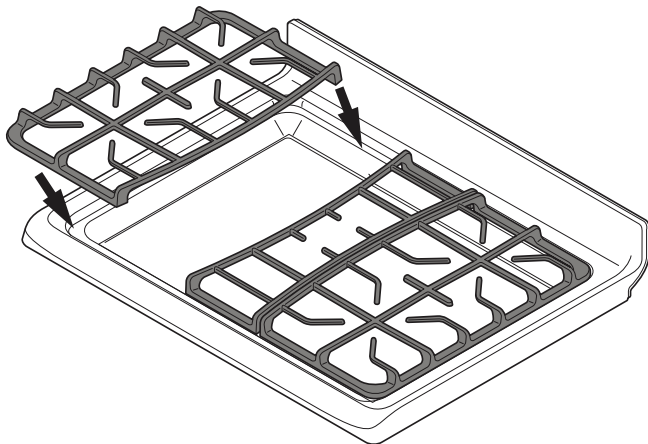


Figure 35: Mueva suavemente la tapa para colocarla correctamente

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.

▶ IMPORTANTE

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

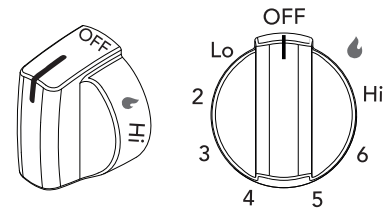


Figure 36: Perilla de control superior

ⓘ NOTA

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

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

Ajuste el tamaño correcto de la llama

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

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

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

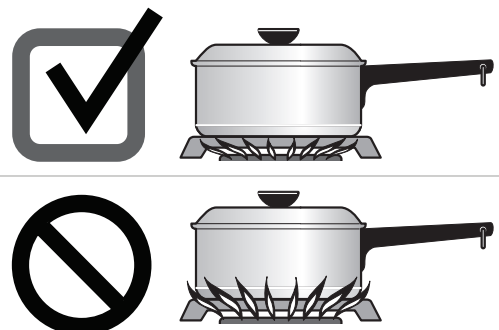


Figure 37: Perilla de control superior

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

Estos ajustes se basan 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

Cocción con una plancha

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

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

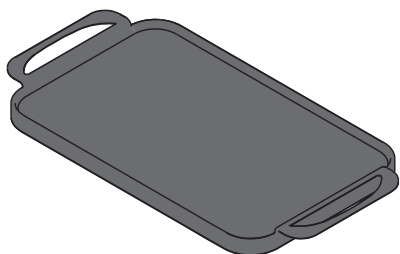


Figure 38: La Plancha

Uso de la plancha:

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

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.

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.

Ubicación del respiradero del horno

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

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

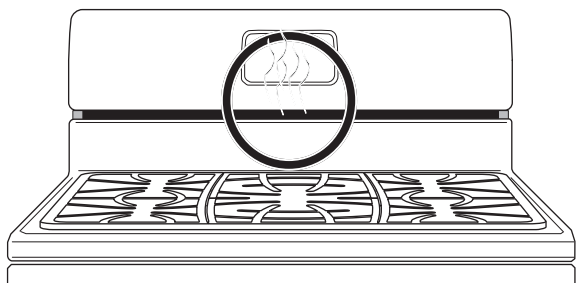


Figure 39: Respiradero del horno

Tipos de parrillas del horno

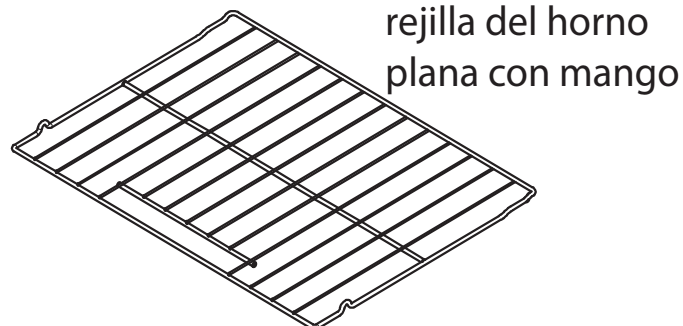


Figure 40: Tipos de parrillas de horno

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

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

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

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

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

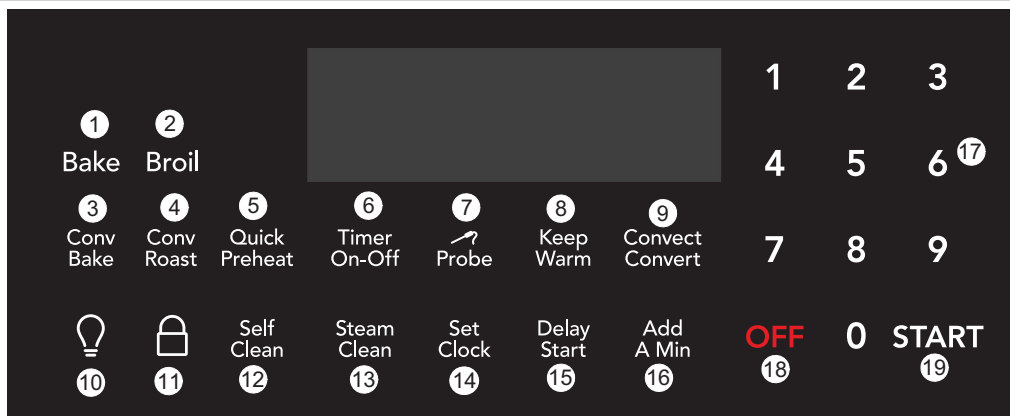
⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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



Funciones de control del horno

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

16. **"Add a min"** (agregar un minuto): se usa para agregar minutos adicionales al temporizador.
17. **Teclas del 0 al 9:** se usan para programar temperaturas y tiempos.
18. **"OFF"** (apagado): se usa para anular cualquier función, excepto la hora del día y el contador de minutos
19. **"START"** (encendido): se usa para iniciar la mayoría de las funciones del horno.

Table 4: Configuraciones de control mínimo y máximo

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

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

Programación del reloj

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

Para ajustar el reloj a la 1:30:

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

ⓘ NOTA

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

Unidades de temperatura (Fahrenheit/Celsius)

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

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

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



ⓘ NOTA

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

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

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

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

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

➔ IMPORTANTE

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

Programación del modo silencioso del panel de control

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


Para programar el modo silencioso o con señal sonora:

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


Programación del bloqueo del horno

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

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

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


Para anular la función de bloqueo del horno:

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

NOTA

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

Funcionamiento de la luz del horno

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

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

Ajuste del temporizador

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

Para programar el temporizador para 5 minutos:

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

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

IMPORTANTE

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

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

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

"Add a Min" (Agregar un minuto)

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

Para agregar 2 minutos al temporizador:

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

"Quick Preheat" (precalentamiento rápido)

La función de "Quick Preheat" (precalentamiento rápido) está disponible para horneado con una sola rejilla y para alimentos previamente cocinados y puede programarse para temperaturas de entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C). Siga las instrucciones de la receta o el empaque con respecto al tiempo y la temperatura para la preparación de los alimentos. Cuando el precalentamiento rápido esté completo, sonará un tono de recordatorio y los alimentos deberían colocarse en el horno.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

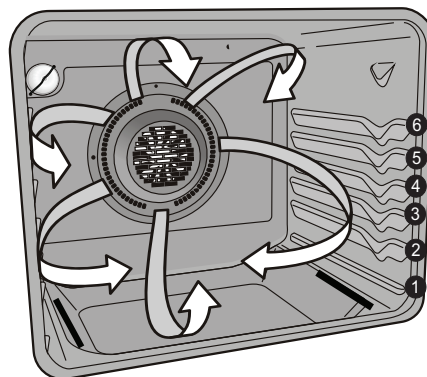


Figure 43: Posiciones de las parrillas

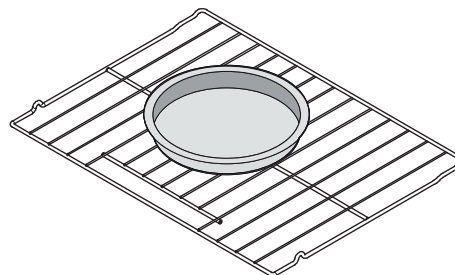


Figure 44: Colocación sugerida de los utensilios

Ajuste del horneado

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

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

PRECAUCIÓN

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

Consejos de horneado:

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

NOTA

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

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

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

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

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

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

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

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

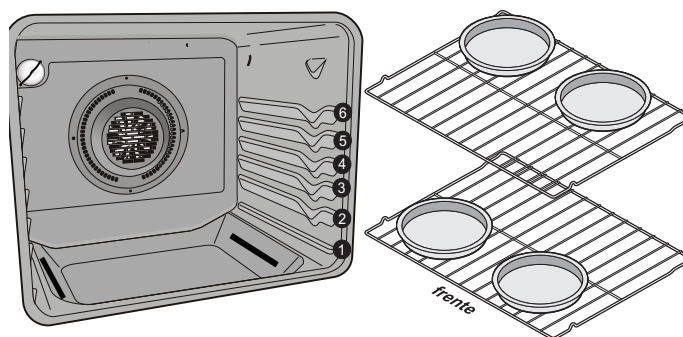


Figure 45: Colocación de bandeja sugerida para mejores resultados

Horneado por convección

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

Puede utilizar el horneado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 300 °F (148 °C) y 550 °F (288 °C).

Ventajas de la cocción por convección:

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

Consejos de horneado

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

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

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

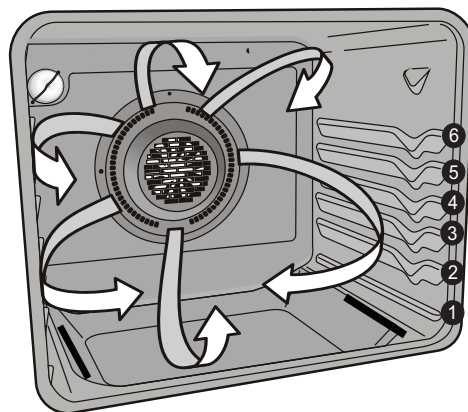


Figure 46: posiciones de rack

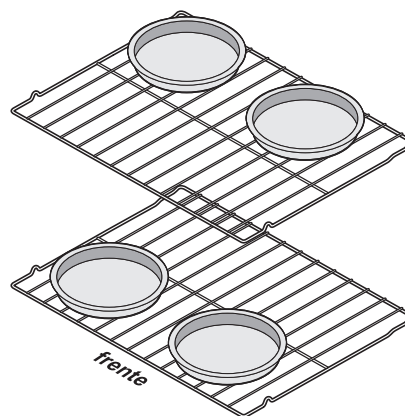


Figure 47: Colocación sugerida de la bandeja para obtener mejores resultados al hornear con varias bandejas en dos parrillas.

Ajuste de la conversión a convección

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

Notas sobre la conversión a convección:

- La conversión a convección solo se puede utilizar con la función "Convection Bake" (horneado por convección).
- Cuando use la función de conversión a convección, la reducción del tiempo de horneado dependerá de la temperatura del horno.
- El ventilador de convección comenzará a girar después de la activación de las funciones de horneado por convección, asado por convección o calentamiento rápido.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- No abra la puerta del horno con frecuencia. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo de cocción necesario para obtener los mejores resultados.

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

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

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



PRECAUCIÓN

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

Ajuste del encendido diferido

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

ADVERTENCIA

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

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

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

Cuando el tiempo de horneado programado termine:

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

Keep Warm (mantener caliente)

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

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

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

ADVERTENCIA

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

NOTA

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

IMPORTANTE

El encendido diferido se puede programar con el reloj en formato de 24 horas. Para ajustar el reloj en el formato de 24 horas, vea "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" en esta sección para obtener más información. La función de encendido diferido se puede utilizar con las funciones de horneado por convección, asado por convección, conversión a convección, horneado y autolimpieza. Las opciones de tiempo de horneado o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

Ajuste para asado a la parrilla

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

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

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

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

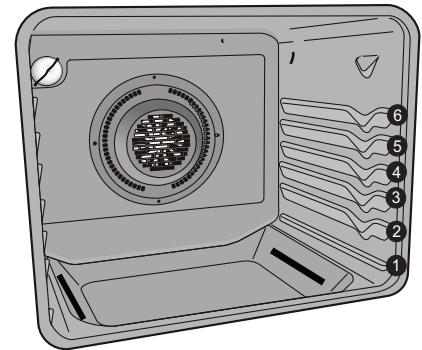


Figure 48: Rack positions

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

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

Asado por convección

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

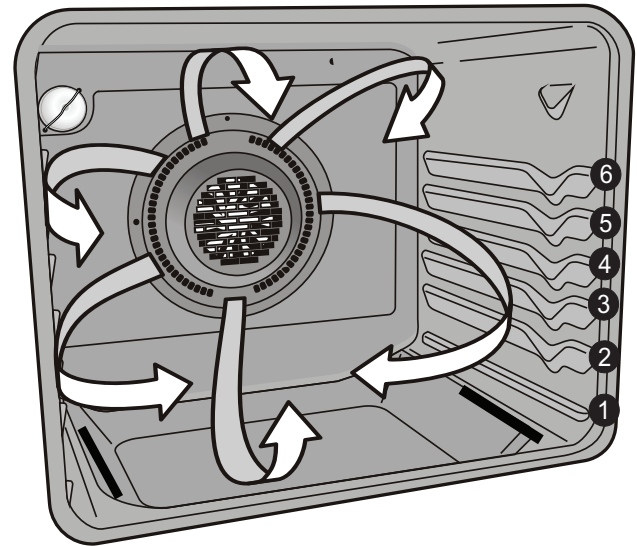


Figure 49: Asado por convección en parrillas inferiores del horno

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

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

Consejos para asar a la parrilla por convección:

- No es necesario precalentar el horno para el asado por convección para la mayoría de las carnes y carne de ave.
- Acomode las parrillas de modo que los cortes de carne grandes queden en la bandeja inferior.
- Los cortes de asado de res y carne de ave más pequeños deberían cocinarse con la posición de la parrilla 2 o 3.
- Como el asado por convección cocina más rápido, puede reducir los tiempos de cocción en un 25 % del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). Luego, de ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- Siga cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y de tiempo de cocción de la receta o consulte las recomendaciones de asado por convección para obtener más información.
- No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente.
- Cuando cocine carnes, utilice la asadera y el inserto. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa.

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

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

** El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio, para evitar que la piel se dore demasiado o se seque.

Cocción con sonda para carne

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

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

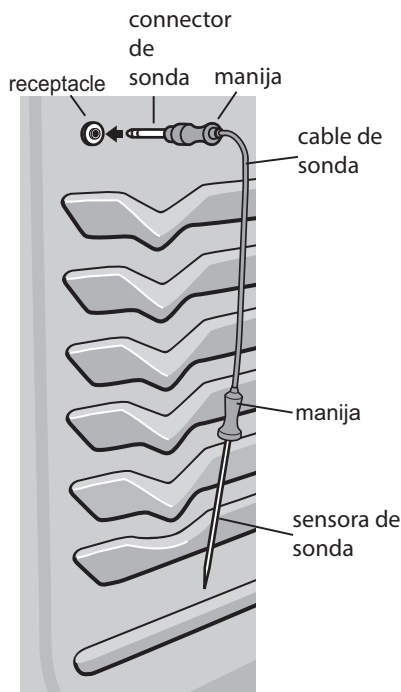


Figure 50: Piezas de la sonda

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

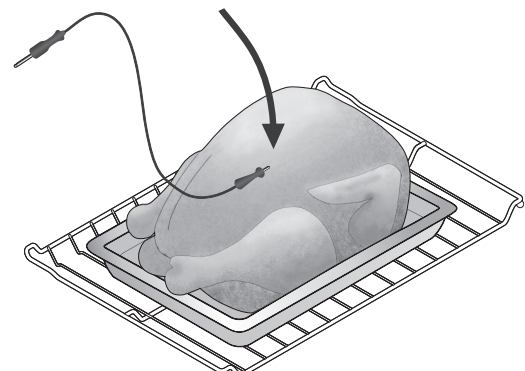
Colocación correcta de la sonda en los alimentos.

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

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



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



Para configurar la sonda:

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



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

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

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

NOTE

Durante la cocción, la temperatura interna de la comida se mostrará por defecto. Para ver la temperatura programada, oprima la tecla "Probe" (sonda) una vez. Después de 6 segundos, la pantalla volverá a mostrar la temperatura interna de los alimentos. Para garantizar precisión, no retire la sonda de los alimentos o del receptáculo hasta que alcance la temperatura interna deseada.

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

Para cambiar la temperatura programada mientras cocina, oprima la tecla "Probe" (sonda) una vez. Use las teclas numéricas para cambiar la temperatura. Oprima la tecla "START" (encendido) para aceptar los cambios.

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

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

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

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

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

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

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

Mensaje sonda demasiado caliente:

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

Programación del modo sabático el Shabat y otras fiestas judías

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



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

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

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

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

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

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

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

PRECAUCIÓN

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

Importante:

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

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

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

Nota: Si quieres programar un tiempo de inicio retrasado, programe la función en este paso. Consulte "Ajuste del encendido diferido" on page 73 para obtener instrucciones detalladas.

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



Figure 51: Horno para reposo sabático

Para apagar el modo sabático:

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

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

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

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

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



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

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

Self Clean (Autolimpieza)

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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



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

➔ IMPORTANTE

Siga estrictamente estas precauciones de autolimpieza:

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

Ajuste de la autolimpieza

Para programar "Self Clean" (autolimpieza):

Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.

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

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

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

Cuando haya terminado la función "Self Clean" (autolimpieza):

1. **"CLEAN"** (limpieza) desaparecerá de la pantalla y aparecerá **"Hot"** (caliente).
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), **"Hot"** (caliente) desaparecerá de la pantalla y podrá abrirse la puerta.
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

PRECAUCIÓN

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

Ajuste de un ciclo de autolimpieza diferido

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

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

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

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

NOTA

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

Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza.

En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción de la autolimpieza, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 horas.

Limpeza a vapor

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

PRECAUCIÓN

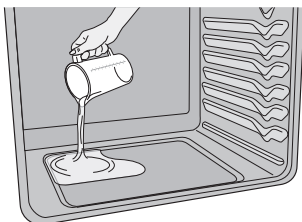
No agregue lejía, amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo al agua que se utiliza para la limpieza a vapor. Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. El horno puede estar caliente y causar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

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

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

Para configurar un ciclo de Limpieza a vapor:

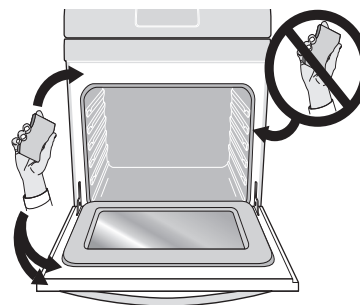
1. Retire todas las parrillas y accesorios del horno.
2. Raspe o limpie la basura y la grasa suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 1 taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta del horno.



4. Oprima la tecla **Steam Clean**
5. Oprima la tecla **"START"** (encendido). **"St Cn"** se desplegará en la pantalla.
6. El tiempo restante en el ciclo de limpieza a vapor se muestra en la pantalla. No abra la puerta del horno durante este proceso. Si la puerta está abierta durante la limpieza a vapor, aparecerá (d-O) en la pantalla.
7. Cuando el ciclo de limpieza a vapor finalice, sonará una alerta y aparecerá el mensaje **"END"** (fin) en la pantalla. Oprima **"OFF"** (apagar) para volver al reloj.
8. Tenga cuidado al abrir la puerta cuando haya terminado la limpieza a vapor. Manténgase al costado del horno y alejado de la salida de vapor.

9. Limpie la cavidad del horno y la parte inferior. No limpie la junta de la puerta del horno. Evite inclinarse o apoyarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras se limpia la cavidad.

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



IMPORTANTE

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

Ajuste de la temperatura del horno

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

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

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

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

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

▶ IMPORTANTE

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

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

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

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

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

ⓘ NOTA

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

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

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

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

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

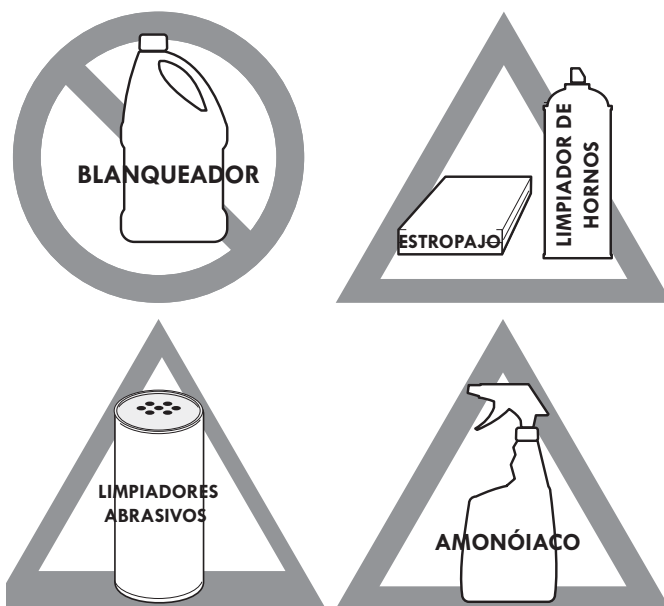


Figure 53: Use los agentes de limpieza con precaución

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.

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Aluminio y vinilo	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio.
Perillas de control pintadas y de plástico Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, pule y seque con un paño suave y limpio. Se pueden utilizar limpiavidrios, pero no aplique directamente en la superficie; rocíe sobre un paño y limpie.
Panel de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control; el exceso de agua en el área de control podría causar daños al electrodoméstico. No utilice otros agentes de limpieza líquidos o abrasivos, esponjas ásperas o toallas de papel porque dañarán el acabado.
Perillas de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Para sacar las perillas de control: gírelas hasta la posición "OFF" (apagado), sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee las marcas de la posición "OFF" e inserte las perillas en su lugar.
Acero inoxidable	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use ningún agente de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco.
Acero inoxidable Smudge Proof™ Acero inoxidable negro	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use agentes de limpieza de electrodomésticos, agentes de limpieza para acero inoxidable, o agentes de limpieza que contengan sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Estos agentes podrían dañar el acabado.
Quemadores superiores de la superficie de cocción a gas	Consulte el apartado "Limpieza de los quemadores sellados" en la página 89.

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.
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 negro (algunos modelos)	Limpie acero inoxidable con agua tibia y jabón para trastes usando una esponja o trapo, enjuague con agua tibia utilizando un trapo suave. No use ningún limpiador de acero inoxidable o ningún otro tipo de limpiador que contenga abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Para una limpieza adecuada es recomendable usar una solución hecha con jabón para trastes y agua tibia o bien, usar una solución hecha con 50% agua y 50% vinagre.
Acero inoxidable recubierto	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use agentes de limpieza de electrodomésticos, agentes de limpieza para acero inoxidable, o agentes de limpieza que contengan sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Estos agentes podrían dañar el acabado.

Limpieza de los quemadores sellados

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

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

Limpieza de las cavidades y contornos de la cubierta:

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

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.
- Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

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.

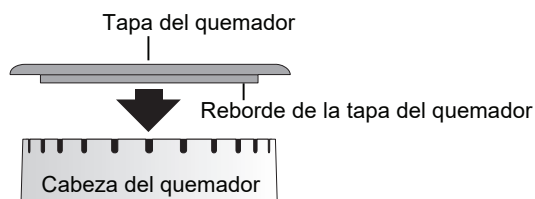


Figure 54: Tapa del quemador

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 54).
4. Utilice el cepillo para limpiar las ranuras y los agujeros del quemador (consulte la Figura 55).
5. Use una aguja o un alambre fino para limpiar el orificio de encendido (consulte la Figura 55).
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 61.

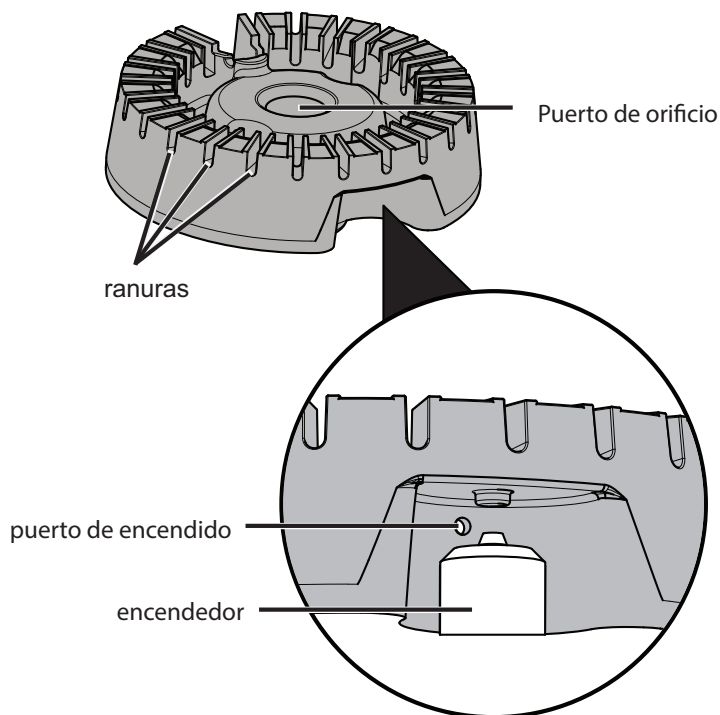


Figure 55: Limpieza de la cubierta de cocción
Notas importantes:

- 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.

Removing and Replacing the Oven Door

⚠ PRECAUCIÓN

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

Para quitar la puerta del horno:

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

Para reemplazar la puerta del horno

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

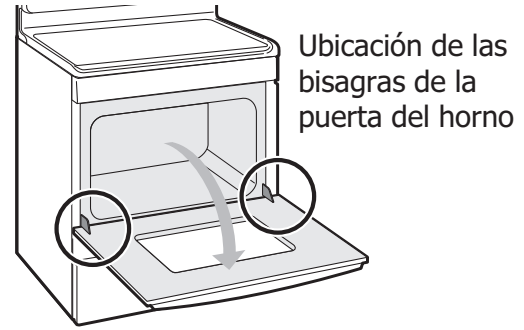


Figure 56: Ubicación de la bisagra de la puerta.

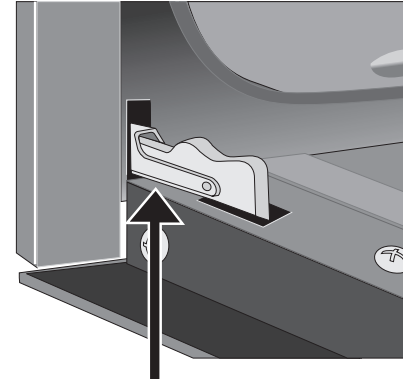


Figure 57: Bisagra de puerta cerrada

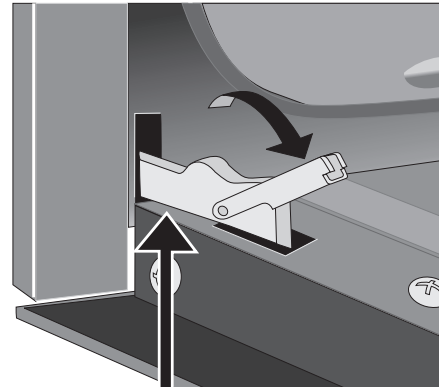


Figure 58: Desbloqueo de la bisagra

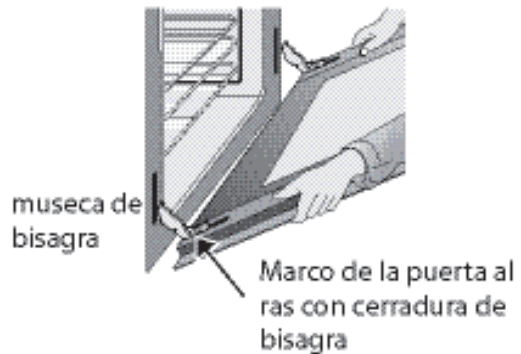


Figure 59: Eliminar la posición de la puerta

Sustitución de la luz del horno

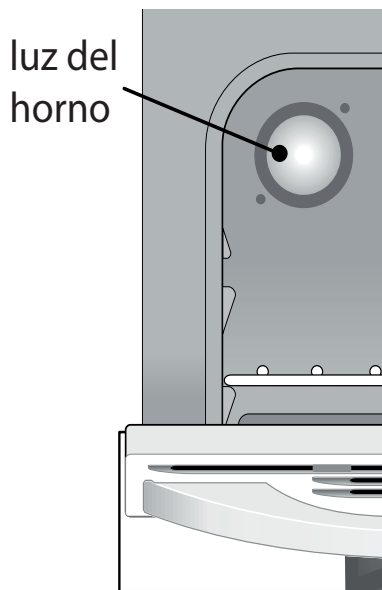
! PRECAUCIÓN

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

Sustitución de la bombilla interior del horno:

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

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



Retirar el cajón de almacenamiento

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

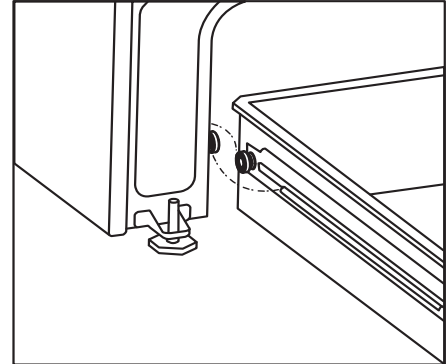


Figure 61: Cajón de almacenamiento abierto

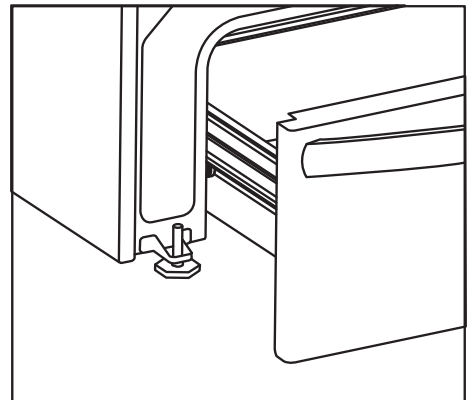







Figure 62: Cajón de almacenamiento cerrado

Figure 60: Horno de luz protegido por pantalla de vidrio

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

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	<p>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.</p> <p>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.</p>

Problemas de la cubierta de cocción

Problema	Causa / Solución
Los quemadores superiores no encienden.	<p>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.</p> <p>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 en la página 87 para obtener instrucciones adicionales de limpieza.</p> <p>El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente.</p> <p>El disyuntor se rompió. Verifique el disyuntor o la caja de fusibles.</p> <p>Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Consulte el apartado "Ajuste de los controles superiores" en la página 63</p>
La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	<p>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.</p> <p>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 los quemadores sellados" en la página 87 en la sección Cuidado y limpieza para obtener instrucciones adicionales de limpieza.</p>
La llama del quemador superior es demasiado alta.	<p>La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo.</p> <p>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.</p> <p>Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.</p>
La llama del quemador superior es anaranjada.	<p>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.</p> <p>Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.</p>

Problemas de autolimpieza

Las rejillas del horno están descoloridas o no se deslizan fácilmente.	Las rejillas del horno se dejaron en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Retire las parrillas del horno de la cavidad del horno antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Limpie con un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia, seque y vuelva a colocar en el horno.
El suelo no se elimina completamente después de la autolimpieza.	<p>La autolimpieza fue interrumpida. Revise las instrucciones sobre "Ajuste de la autolimpieza" on page 84. Derrames excesivos en el fondo del horno. Elimine los derrames excesivos antes de comenzar la autolimpieza.</p> <p>No limpiar la suciedad del marco del horno, el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y el área pequeña en el centro delantero del fondo del horno. Estas áreas no están en el área de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para quemar los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza</p>

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 del temporizador" on page 68 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 "Sustitución de la luz del horno" en la página 91.
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" en la página 78.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones "Ajuste para asado a la parrilla" en el capítulo Controles del horno en la página 78. 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.
El ventilador de convección no gira	La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si la puerta del horno se abre cuando la convección está activa. Cierra la puerta del horno. En los modelos a gas, el ventilador de convección comenzará a girar unos 6 minutos en el proceso de precalentamiento.

¿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 "¿Que 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:

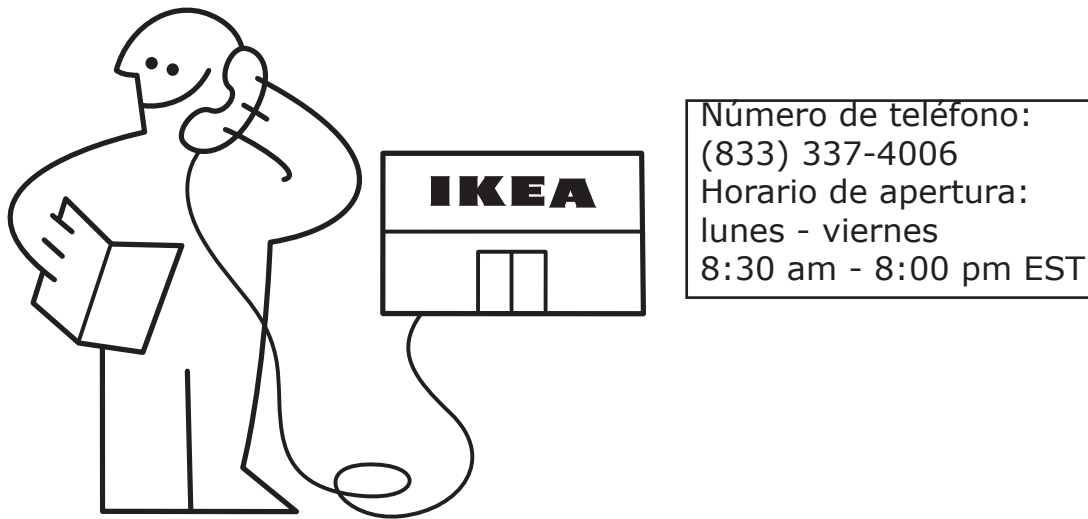
- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo en virtud de la garantía;
- las Instrucciones de montaje y la Información de seguridad del manual del usuario.

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	97	Entretien et nettoyage	134
Conseils de cuisson	104	Avant de faire appel au service après-vente	139
Avant de régler les commandes de la surface	107	GARANTIE LIMITÉE d'IKEA	142
Réglage des commandes de la surface de cuisson	110		
Réglage des Commandes de Four	113		

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.

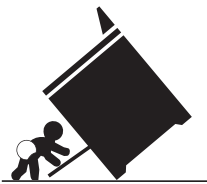
QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- 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.

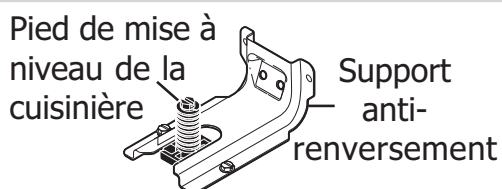
L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.

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. 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

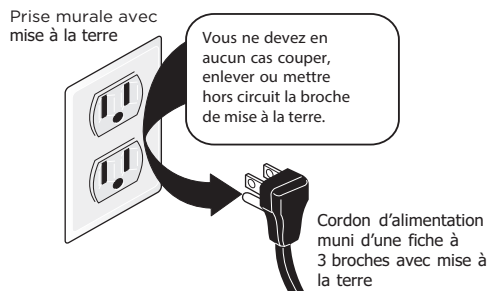
Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

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.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

WARNING

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

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

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

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.

WARNING

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.

CAUTION

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

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

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.

⚠ CAUTION

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.

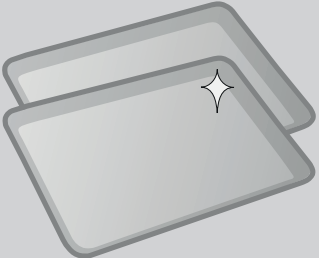

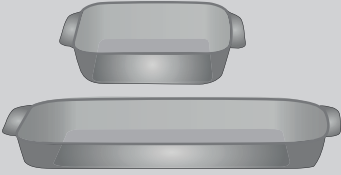
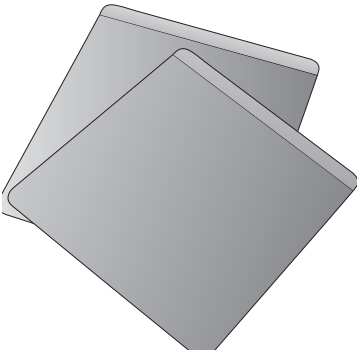
Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de 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
<p>Ustensiles de pâtisserie brillants</p> 	<p>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</p>	<p>Les températures et durées de cuisson recommandées sont fondées sur l'utilisation d'ustensiles de pâtisserie brillants.</p>
<p>Ustensiles de pâtisserie foncés</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie foncés cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p>	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles foncés.</p>
<p>Ustensiles en verre</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie en verre cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p> <p>Les plats en verre sont pratiques; ils permettent de cuire, de servir et de ranger les aliments.</p>	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles en verre.</p>
<p>Ustensiles de pâtisserie à isolation thermique</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie à isolation thermique cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p> <p>Ils sont conçus pour la cuisson dans les fours au gaz.</p>	<p>Augmenter la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles à isolation thermique.</p>

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 117 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 ou cuisson par convection	La cuisson par convection est la meilleure à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleurs résultats, voir "Cuisson à convection" on page 118.
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	
Lèche-frite	Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèche-frite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèche-frite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.
Cuisson par convection	
Caractéristiques de la cuisson par convection	<p>La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments de façon plus uniforme et réduit les « points chauds » dans le four.</p> <p>La convection épargne vous fait gagner du temps si vous utilisez plusieurs grilles pour cuire plusieurs aliments à la fois.</p>
Cuisson pâtissière par convection	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) de celle de la recette sauf si elle est écrite pour la cuisson par convection.</p> <p>Préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats.</p>
Rôtir par convection	<p>Rôtir par convection est idéal pour la viande et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et volailles.</p> <p>Il n'est pas conseillé de réduire la température de cuisson pour rôtir par convection. Respecter soigneusement les recommandations de votre recette en ce qui a trait à la température et à la durée de cuisson; ajuster la durée de cuisson si la recette ne mentionne pas la convection.</p> <p>Puisque rôtir par convection cuit plus rapidement, la durée de cuisson peut être réduite de 25 à 40 % selon le type de nourriture. Il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 % de la période conseillée dans une recette normale; vérifier les aliments à ce point. Le cas échéant, augmenter la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus.</p> <p>Utiliser une sonde de cuisson si disponible. Les sondes sont disponibles dans la plupart des épicerie et des quincailleries.</p> <p>Disposer les grilles de façon à ce que les gros morceaux de viande et la volaille soient placés sur la plus basse grille du four.</p> <p>Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; cela empêche la viande de brunir convenablement.</p>

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 63 et Figure 64.



Vérifier sa planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (voir Figure 63). Les ustensiles de cuisine doivent avoir des fonds plats qui sont bien en contact avec toute la surface de l'élément de chauffage (voir Figure 64).

Figure 63: Mise à l'essai des ustensiles de cuisine



Figure 64: Ustensiles de cuisine appropriés

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.

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 65) doit bien s'ajuster et s'asseoir de niveau au centre de la tête de brûleur. Voir Figure 66 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.

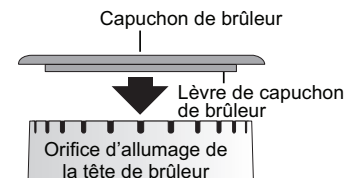


Figure 65: Têtes de brûleur et capuchons

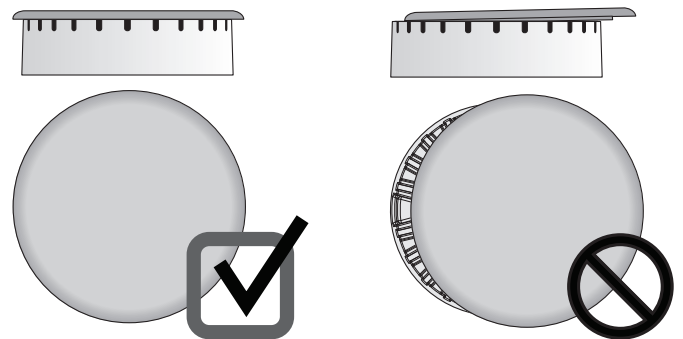


Figure 66: Positionnement adéquat d'un capuchon de brûleur

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 66 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.

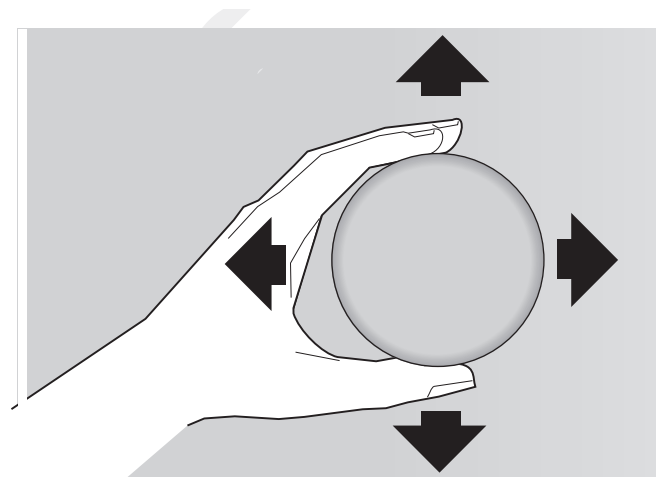


Figure 67: Tourner légèrement le capuchon pour bien l'ajuster

➔ 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 678). 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.

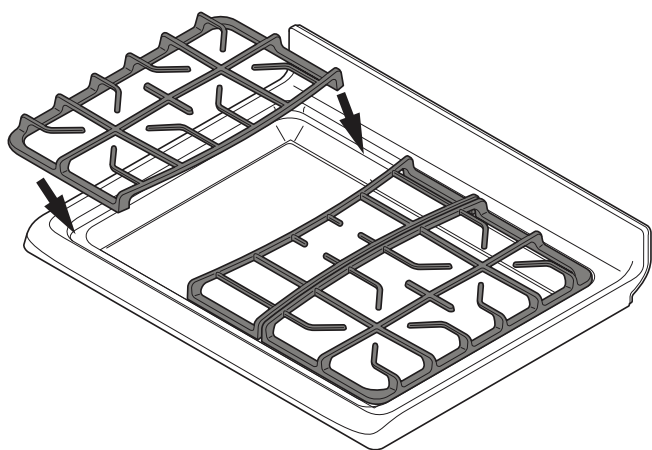


Figure 68: Installation correcte des grilles

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 > (FERME).
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 portecuillères 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.

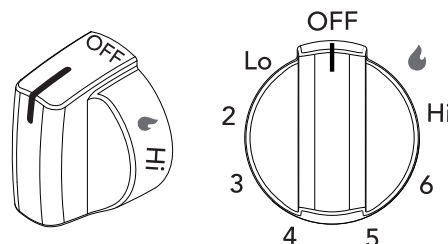


Figure 69: Bouton de commande de la surface de cuisson

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 flamme

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.

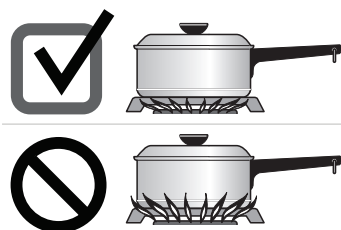


Figure 70: Réglage de la flamme

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

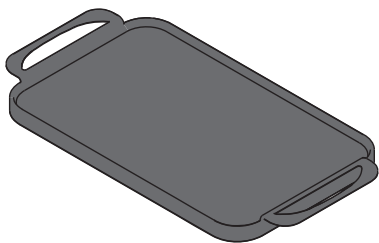
Ces réglages sont fondés sur l'utilisation d'ustensiles en aluminium ou en métal de calibre moyen avec couvercles. Les paramètres varient avec d'autres types d'ustensiles.

Table 1: Réglages de la flamme recommandés pour la cuisson

Cuisson avec une plaque à frire

La plaque à frire est un ustensile polyvalent parfait pour la cuisson des aliments qui nécessitent de grandes surfaces plates comme les crêpes, le pain doré, les sandwiches grillés, le bacon ou la cuisson de multiples aliments.

Une fois terminé, laisser la plaque à frire refroidir avant de la laver. Laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas laisser tremper. Sécher soigneusement. Éviter de mettre la plaque à frire au lave-vaisselle.



Utiliser la plaque à frire

Déposer la plaque à frire sur les grilles de brûleur de manière sûre. Préchauffer la plaque à frire pendant 5 minutes à feu moyen ou moyen doux. Le préchauffage lent assure une répartition homogène de la chaleur durant la cuisson. NE JAMAIS préchauffer la plaque à frire sur < Hi > (haute intensité). Cela peut déformer la plaque à frire et nuire à la répartition homogène de la chaleur.

⚠ 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.

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.

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.

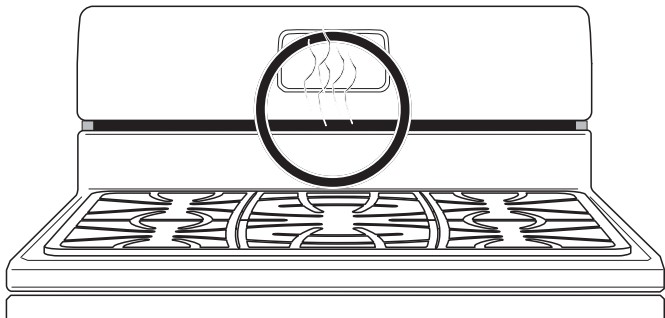


Figure 71: Événement de four

AVERTISSEMENT

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

Genres de grille de four

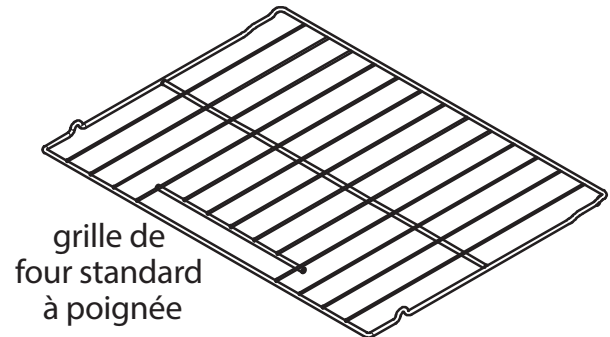


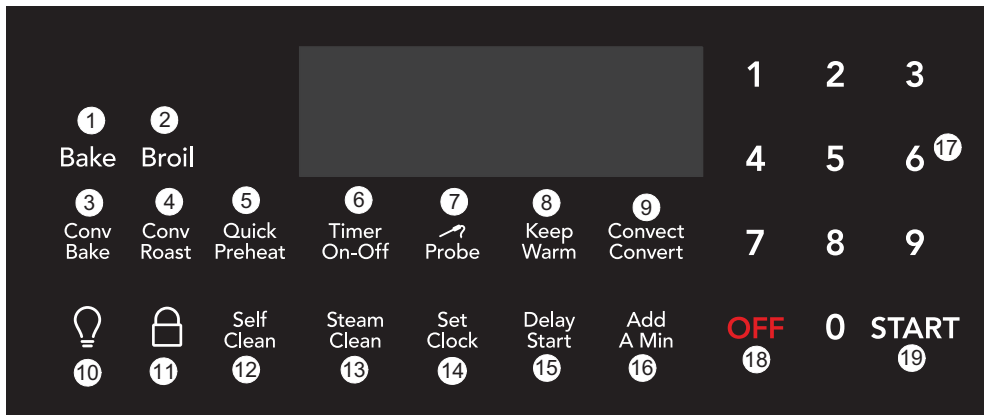
Figure 72: Types de grilles de four

- **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. < **Conv Bake** > (cuisson à convection) - fait circuler la chaleur dans le four pour obtenir une cuisson plus rapide de certains aliments.
4. < **Conv roast** > (rôtissage à convection) - utilise un ventilateur de convection afin de brunir délicatement l'extérieur des viandes et de la volaille tout en conservant les jus de cuisson à l'intérieur.
5. < **Quick preheat** > (préchauffage rapide) - pour préchauffer le four avant la cuisson.
6. < **Timer on/off** > (marche/arrêt minuterie) – pour régler et annuler la minuterie. La minuterie ne démarre pas ni n'arrête la cuisson.
7. < **Probe** > (sonde) - pour régler ou ajuster la température avant d'utiliser la sonde de cuisson.
8. < **Keep Warm** > (garder au chaud) – pour garder les aliments chauds à température de service.
9. < **Conv Convert** > (conversion vers la convection) - convertit automatiquement la température de cuisson normale vers la cuisson par convection.
10. < **Oven Light** > (éclairage du four) - pour allumer la lampe de four. S'allume automatiquement lorsque la porte du four s'ouvre.
11. < **Oven Lock** > (verrouiller le four) - pour verrouiller les commandes et la porte du four.
12. < **Self - Clean** > (autonettoyage) – pour régler un cycle d'autonettoyage de 2, 3 ou 4 heures à l'aide des touches fléchées.
13. < **Steam Clean** > (nettoyage à la vapeur) - la fonction offre une méthode efficace pour faciliter la procédure habituelle de nettoyage des dépôts légers de saleté.
14. < **Set Clock** > (réglage de l'horloge) - pour régler l'heure
15. < **Delay Start** > (démarrage en différé) - pour programmer une mise en marche différée conjointement à < Quick preheat > (préchauffage rapide), < Bake > (cuire), < Conv > (convection) (convection : cuisson; rôti et griller par convection), et < Self Clean > (autonettoyage) ou un lancement différé du cycle d'autonettoyage.

16. < **Add a Minute** > (ajouter une minute) - ajouter une minute à la minuterie.

17. **Les touches 0 à 9** - pour régler l'heure et la température.

18. < **OFF** > (ARRÊT) - pour interrompre ou annuler toute fonction sauf l'heure et la minuterie.

19. < **START** > (DÉMARRER) – pour lancer les fonctions du four

Fonction	Mode	Temp. /durée min	Temp./durée max
Cuire au four		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Griller		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Préchauffage		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Cuisson par convection		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Cuisson grilloir par convection		400°F(205°C)	550°F (288°C)
Rôtir par convection		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Probe (sonde)		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Minuterie	12 Hr. 24 Hr.	1 Min 1 Min	11:59 Hr./Min. 11:59 Hr./Min.
Format d'affichage de l'heure	12 Hr. 24 Hr.	1:00 Hr./Min. 0:00 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Mise en marche différée	12 Hr. 24 Hr.	1 Min. 1 Min	12:59 Hr./Min. 23:59 Hr./Min.
Autonettoyage		2 hours	4 hours

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

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, 12:00 clignote à l'écran. On doit régler l'heure avant d'utiliser le four

Pour régler l'horloge à 1:30 :

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

REMARQUE

L'horloge ne peut pas être modifiée lorsque les fonctions **< Self Clean >** (autonettoyage), **< Delay Start >** (mise en marche différée) ou autre fonction de cuisson est active.

Basculer l'affichage des degrés Fahrenheit vers Celsius

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

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

1. Appuyer sur **< Broil >** (rôtir) pendant 6 secondes.
2. Dès que F (ou C) apparaît, appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer entre les degrés Fahrenheit et Celsius.
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.



REMARQUE

L'affichage de la température du four ne peut pas être modifié pendant la cuisson, si un départ différé est défini ou si l'autonettoyage est en fonction

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

La fonction d'économie d'énergie après 12 heures de la commande de four est pré-réglée en usine; la fonction éteint le four s'il demeure allumé pendant plus de 12 heures. La commande peut être programmée pour remplacer cette fonction par « cuisson en continu ».

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

1. Appuyer sur **(Timer on/off)** (marche/arrêt minuterie) pendant 6 secondes
2. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer entre la fonction **< 12 Hour OFF >** (ARRÊT 12 heures) et **< Stay On >** (demeurer en marche).
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.



IMPORTANT

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

Commande de four sonore ou silencieuse

Le mode silencieux permet à la commande de four de fonctionner sans tonalités. La commande peut être programmée pour fonctionner silencieusement, pour ensuite être réinitialisée à fonctionner avec toutes les tonalités normales.

Pour définir pour le mode sonore ou silencieux :


1. Maintenir **< Delay Start >** (mise en marche différée) enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) pour basculer de **<bBEEP On >** (BIP ACTIVÉ) à **<bBEEP OFF >** (BIP DÉSACTIVÉ).
3. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.




Réglage du verrouillage en marche du four

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

Pour activer le verrouillage du four :

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

Pour désactiver le verrouillage du four :

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

NOTE

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

Éclairage du four

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

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

Réglage de la minuterie

La minuterie peut être réglée d'un minimum de 1 minute à un maximum de 11 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie pour 5 minutes :

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

Pour annuler la minuterie active, appuyer sur **< Timer on/off >** (marche/arrêt minuterie) de nouveau.

- La minuterie ne lance pas ni n'arrête la cuisson. Il s'agit d'une minuterie qui retentit lorsque le temps réglé est écoulé. La minuterie peut être utilisée seule ou avec d'autres fonctions du four.
- Lorsque la minuterie est réglée à plus de 1 heure, elle affiche les heures et les minutes, jusqu'à la dernière heure. S'il reste moins de 1 heure, l'écran affiche un compte à rebours en minutes et en secondes. Seules les secondes s'affichent lorsqu'il reste moins d'une minute.
- Si la minuterie est en marche pendant la cuisson, elle s'affiche à l'écran. Pour afficher l'état de toute autre fonction active, appuyer une fois sur la touche de la fonction et elle apparaît à l'écran pendant quelques secondes.

< Add a Min > (ajouter une minute)

Utiliser la fonction **< Add a Min >** (ajouter une minute) pour ajouter des minutes supplémentaires à la minuterie. Chaque appui sur la touche ajoute 1 minute supplémentaire. Appuyer sur **< Add a Min >** (ajouter une minute) lorsque la minuterie est inactive lance un compte à rebours de 60 secondes.

Pour ajouter 2 minutes à la minuterie :

Appuyer deux fois sur **< Add a Min >** (ajouter une minute).

Quick Preheat (préchauffage rapide)

La fonction < Quick preheat > (préchauffage rapide) est disponible pour la cuisson des aliments préparés ou de commodité sur une seule grille; il peut être programmé pour des températures allant de 170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C).

Suivre la recette ou les indications de l'emballage pour la température et la préparation des aliments. Lorsque le préchauffage rapide est terminé, un rappel sonore est émis et les aliments doivent être placés dans le four.

ATTENTION

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

Le brûleur de cuisson passe alternativement du mode marche au mode arrêt durant le cycle de préchauffage rapide. Le ventilateur de convection démarre après l'allumage du four et demeure en marche pendant toute la durée de cuisson. Le type de plat utilisé et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de votre préférence. Surveiller les aliments de près.

Important:

- Toujours placer la nourriture dans le centre du four sur la grille 4. Placer les aliments comme le montre Figure 73.
- Pour la pâte et les produits de boulangerie comme les gâteaux, les pâtisseries et les pains, utiliser la fonction de cuisson à convection et placer les aliments dans le four dès que le rappel sonore signalant que le four est préchauffé se fait entendre.
- Il arrive que les aliments doivent être enlevés tôt; on doit vérifier la cuisson au minimum recommandé.

Pour régler la température de préchauffage à 177 °C (350 °F) :

1. Organiser les grilles à l'intérieur four.
2. Appuyer sur < **Quick preheat** > (préchauffage rapide). < 350 > s'affiche à l'écran.
3. Appuyer sur < **START** > (DÉMARRER).
4. Les rubriques < **350** > et < **PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)** > s'affichent durant le préchauffage.
5. Appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ) en fin de cuisson ou pour annuler la fonction de préchauffage.

Pour modifier la température pendant le préchauffage (p. ex. passer de 177 à 218 °C (350 à 425 °F) :

1. Appuyer sur < **Quick preheat** > (préchauffage rapide). < 350 > s'affiche à l'écran.
2. Entrer la nouvelle température de préchauffage. Appuyer sur **4 2 5**.
3. Appuyer sur < **START** > (DÉMARRER). < **425** > s'affiche à l'écran.
4. Appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ) en fin de cuisson.

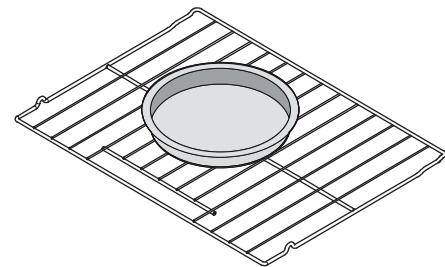


Figure 73: Cuisson des aliments de commodité sur une seule grille

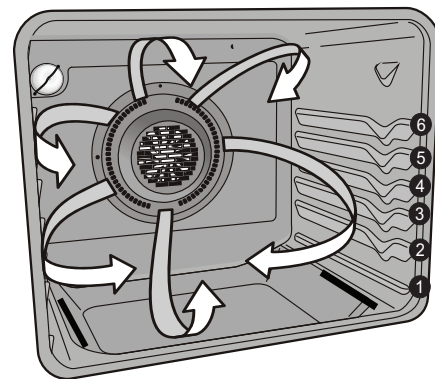


Figure 74: La position de grille (4) est la meilleure pour la cuisson des aliments de commodité

Réglage de la fonction Bake (cuire)

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

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

ATTENTION

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

Trucs de cuisson

- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- Pour la cuisson de biscuits sur plusieurs grilles, utiliser la cuisson par convection pour de meilleurs résultats.
- La fonction < Bake > (cuire) est la meilleure à utiliser pour la cuisson des gâteaux.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux ou des biscuits sur deux grilles, voir à les placer en position 3 et 5 et disposer les plats comme indiqué dans Figure 75.
- Pour cuire des biscuits, galettes, des gâteaux ou des muffins sur une grille, utiliser la 4e position.
- Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent car cela pourrait prolonger le temps de cuisson.
- Laissez la lumière du four éteinte pendant la cuisson.

NOTE

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

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

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

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

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

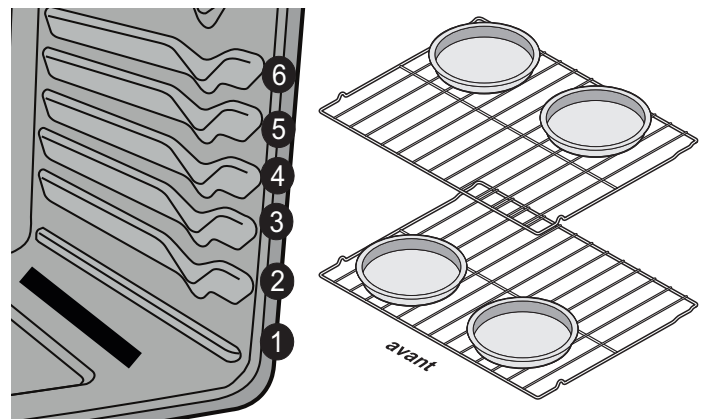


Figure 75: Emplacement des grilles et des plats de cuisson

Cuisson à convection

La cuisson à convection permet de faire circuler uniformément l'air chaud à l'intérieur du four à l'aide d'un ventilateur. La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus uniformément. L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés. La cuisson à convection peut être réglée pour toute température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).

Parmi les avantages de la cuisson à convection :

- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement, économisant du temps et de l'énergie.

Trucs de cuisson

- Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux sur deux grilles voir à les placer en position 3 et 5 et disposer les plats comme indiqué dans Figure 77
- Pour cuire des biscuits, galettes, des gâteaux ou des muffins sur une grille, utiliser la 4e position.
- À moins que la recette soit écrite pour la cuisson par convection, réduire la température du four de 25 ° F par rapport à la température recommandée. Suivre le reste de la recette. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bake-ware for proper air circulation.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent car cela pourrait prolonger le temps de cuisson.
- Laissez la lumière du four éteinte pendant la cuisson.

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

1. Appuyez sur **Conv Bake** (cuisson à convection).
2. Conv Bake et « 350° » s'afficheront.
3. Appuyez sur **< START >** (DÉMARRER). Le ventilateur de convection s'allumera et restera en marche pendant la cuisson.
4. Vous pouvez arrêter la cuisson à convection à tout moment en appuyant sur **OFF** (arrêt)

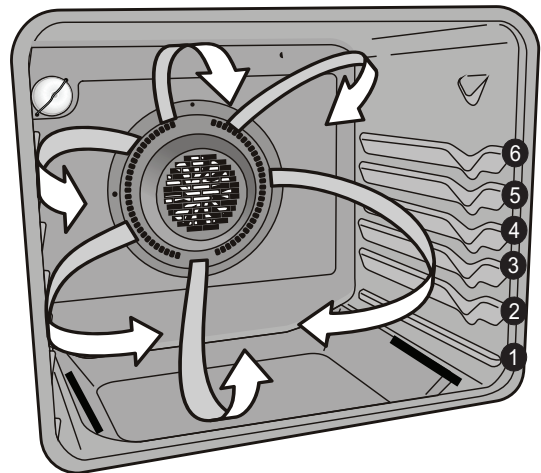


Figure 76: Emplacement des grilles

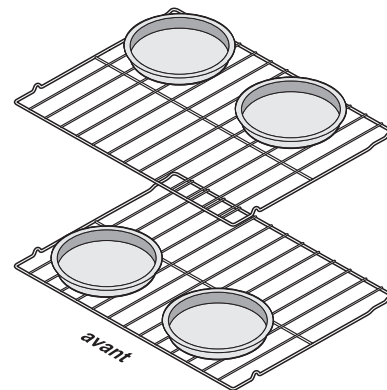


Figure 77: Agencement des plats de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats

Réglage de la conversion à la convection

Appuyer sur la touche Conv Convert (conversion à la convection) permet de convertir automatiquement la température de cuisson entrée pour toute recette de cuisson standard à la température inférieure requise pour la cuisson à convection.

Pour régler le four pour une cuisson à convection à une température de 400 °F (205 °C) :

1. Disposez les grilles à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur **Conv Bake** (cuisson à convection).
3. Appuyez sur **4 0 0**.
4. Appuyez sur **Conv Convert** (conversion à la convection).
5. Appuyez sur **< START >** (DÉMARRER).
6. Placez la nourriture dans le four.

Important:

La conversion à la convection ne peut être utilisée qu'avec la fonction de cuisson à convection.

Lors de l'utilisation de la fonction de conversion à la convection, la réduction du temps de cuisson peut varier en fonction de la température du four.

Si la porte du four est ouverte lorsqu'une fonction à convection est utilisée, le ventilateur de convection arrête de tourner jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson nécessaire pour une cuisson optimale.

Remarques:

- La fonction de conversion vers la convection ne peut être utilisée qu'avec la fonction < Convection Bake > (cuisson par convection).
- Lorsque vous utilisez la fonction de conversion vers la convection, la réduction de durée de cuisson peut varier selon la température de four réglée.
- Le ventilateur de convection démarre après le lancement de la cuisson par convection, rôti par convection ou du préchauffage.
- Si la porte du four est ouverte pendant l'activité de l'une ou l'autre des fonctions de cuisson par convection, le ventilateur cesse de tourner jusqu'à la fermeture de la porte.
- Ne pas ouvrir la porte du four trop souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et la cuisson peut demander plus de temps pour de meilleurs résultats.

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

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson au four).
2. Entrez **3 7 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **Delay Start** (mise en marche différée).
4. Entrez **5 3 0** à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur **< START >** (DÉMARRER) pour confirmer votre réglage.
6. Le four s'allumera lorsque l'heure de mise en marche différée (5 h 30) sera atteinte.

NOTE

Le départ différé peut être réglé avec une horloge de 24 heures. Pour régler l'horloge sur 24 heures, voir "Basculer entre cuisson en continu et la fonction d'économie d'énergie après 12 heures" on page 114 pour plus d'informations. La fonction de démarrage différé peut être utilisée avec les fonctions Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Conversion par convection, Cuisson au four, Gril et Nettoyage automatique.

Réglage de Delay Start (mise en marche différée)

La mise en marche différée sert à programmer un démarrage retardé des fonctions de cuisson ou d'autonettoyage. Avant de définir une mise en marche différée, valider le réglage de l'heure.

AVERTISSEMENT

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

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

1. Appuyez sur **Bake** (cuisson au four).
2. Entrez **3 7 5** à l'aide des touches numériques.
3. Appuyez sur **Delay Start** (mise en marche différée).
4. Entrez **5 3 0** à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur **< START >** (DÉMARRER) pour confirmer votre réglage.
6. Le four s'allumera lorsque l'heure de mise en marche différée (5 h 30) sera atteinte.

IMPORTANT

Il est possible de programmer une mise en marche différée avec une horloge en mode 24 heures. Pour régler l'horloge en mode 24 heures. La fonction de mise en marche différée peut être utilisée avec **< Convection Bake >** (cuisson par convection), **< Convection Roast >** (rôtir par convection), **< Convection Convert >** (conversion vers la convection), **< Bake >** (cuire), **< Slow Cook >** (mijoter) et **< Self Clean >** (autonettoyage). Les fonctions de mise en marche différée et de durée de cuisson ne fonctionnent pas en mode **< Broil >** (griller).

Keep Warm (maintenir au chaud)

La fonction Maintenir au chaud ne doit être utilisée que pour les aliments qui sont déjà à température de service. Maintenir au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêt à servir jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Maintenir au chaud s'arrête automatiquement après 3 heures. Maintenir au chaud maintient la température du four à 77 °C (170 °F).

Pour régler la fonction:

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

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

Garder chaud permet de maintenir la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures.

Réglage de la fonction Broil (griller)

Utiliser la fonction de grillage pour cuire les aliments qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour optimiser les résultats du brunissement. Le grillage peut produire de la fumée. Si la fumée est excessive, éloigner les aliments des flammes.

La fonction < Broil > (griller) est préréglée à 288 °C (550 °F). La température peut être réglée entre 205 et 288 °C (400 et 550 °F).

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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.

REMARQUE

Toujours tirer la grille du four en position d'arrêt avant de tourner ou de retirer des aliments.

Pour définir la température par défaut de la salamandre à 288 °C (550 °F) :

1. Disposer les grilles lorsque le four est refroidi. Pour optimiser les résultats de brunissement, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'ajouter les aliments.
2. Appuyer sur < **Broil** > (griller).
3. Disposer les ustensiles de pâtisserie dans le four.
4. Appuyer sur < **START** > (DÉMARRER). Pour régler la température de grillage, appuyer de nouveau sur < Broil > (griller), puis saisir la nouvelle température à l'aide des touches numériques. Appuyer sur < **START** > (DÉMARRER).
5. Laisser la porte du four ouverte à la position d'arrêt durant la cuisson au grilloir. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments brunissent; tourner, puis griller l'autre côté jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
6. Une fois terminé, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ).
7. Pour annuler la cuisson au grilloir à tout moment, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ).

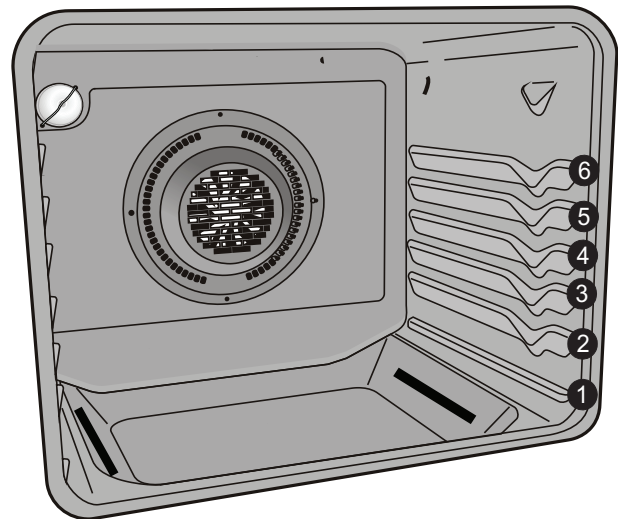


Figure 78: Positions de rack

TABLE 6: RECOMMANDATIONS DE GRIL

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

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

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

Convection Roast (rôtir par convection)

Rôtir par convection combine un cycle de cuisson normal avec le ventilateur et les éléments de convection pour rapidement faire cuire les viandes et volailles. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, l'enrobant de ses jus naturels et conservant son goût délicieux. Les viandes cuites dans ce mode sont croustillantes et brunes à l'extérieur tout en restant moites à l'intérieur.

⚠ 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 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.

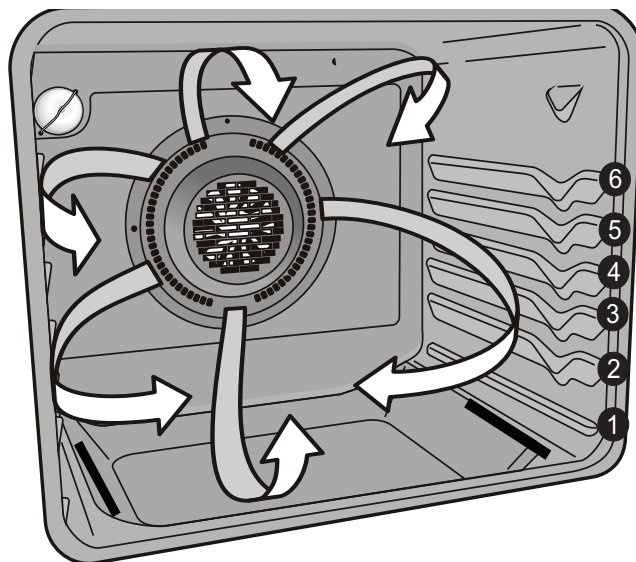


Figure 79: Cuisson par convection sur les plus basses grilles.

Pour rôtir par convection à température de 177 °C (350 °F) :

1. Placer la grille en 1re, 2e ou 3e position.
2. Déposer la viande sur la lèchefrite et insérer.
3. S'assurer que la grille de la lèchefrite est bien en place. Ne pas utiliser la lèchefrite sans grille.
4. Placer la viande sur la grille (gras vers le haut)
5. Placer les aliments préparés sur la grille et les glisser dans le four.
6. Fermer la porte.
7. Appuyer sur **< Conv Roast >**
8. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER).
9. Lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler **< Convection Roast >** (rôtir par convection), appuyer sur **< OFF >** (FERMÉ).

Trucs pour rôtir par convection :

- En mode cuisson au grilloir par convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et volailles.
- Disposer les grilles de façon à ce que les gros morceaux de viande et la volaille soient placés sur la plus basse grille du four.
- Les petits rôtis et la volaille doivent être cuits sur une grille en 2e ou 3e position.
- Puisque les rôtis cuisent plus rapidement en mode cuisson au grilloir par convection, il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 % de la période conseillée dans une recette normale (vérifier les aliments à ce point). Le cas échéant, augmenter alors la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus.
- Respecter soigneusement les recommandations de votre recette en ce qui a trait à la température et à la durée de cuisson ou qui se reporte aux recommandations de rôtisserie par convection pour plus de détails.
- Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; un couvercle empêche la viande de brunir convenablement.
- Utiliser une lèchefrite et une grille pour la cuisson des viandes. La lèchefrite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse.

La viande		Poids	Température du four	Temp. interne	Min par lb
Viande	Côte de bœuf*	4 - 6 lbs	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rosbif de faux-filet*	4 - 6 lbs	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Filet mignon	2 - 3 lbs	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Volaille	Dindon entier**	12 - 16 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Dindon entier**	16 - 20 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Dindon entier**	20 - 24 lbs	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Poulet	3 - 4 lbs	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
Porc	Jambon, frais	4 - 6 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Rôti de palette	4 - 6 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	Longe	3 - 4 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Jambon cuit	5 - 7 lbs	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

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

** Le dindon farci nécessite une plus longue cuisson. Protéger les jarrets et les poitrines avec du papier aluminium pour éviter le brunissement et le séchage de la peau.

Cuisiner avec une sonde à viande

Utiliser la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson des aliments comme les rôtis, les jambons ou la volaille.

Lorsque correctement réglée, la sonde sonne l'alarme quand la température interne des aliments atteint la température cible souhaitée.

Lorsqu'elle est active, la sonde affiche la température interne des aliments à l'écran durant la cuisson. Ceci élimine toute conjecture ou la nécessité d'ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Pour les viandes comme la volaille et les rôtis, utiliser une sonde pour vérifier la température interne est la méthode la plus sûre pour assurer la cuisson adéquate des aliments.

⚠ ATTENTION

Ne jamais retirer la sonde en tirant sur le cordon ou les poignées avec un ustensile de cuisine. Toujours insérer et retirer la sonde à l'aide des poignées; toujours utiliser une poignée pour protéger les mains des brûlures.

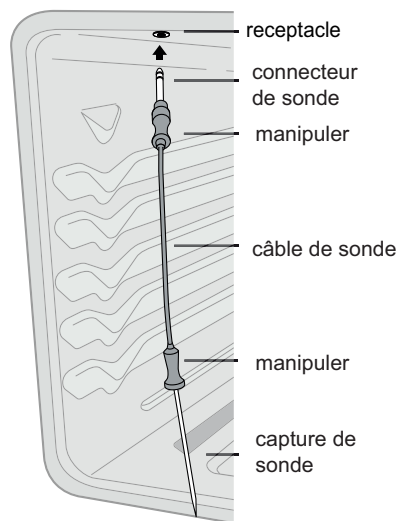


Figure 80: Utilisation de la sonde

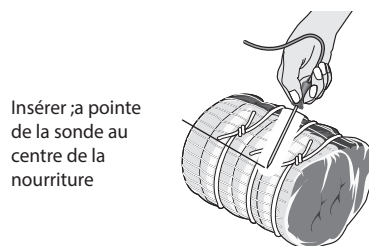
⚠ ATTENTION

Ne pas ranger la sonde à l'intérieur du four. Utiliser uniquement la sonde originale fournie. L'utilisation de toute autre sonde ou de tout autre périphérique peut provoquer des dommages au contrôleur de four, aux circuits électroniques et à la prise de courant.

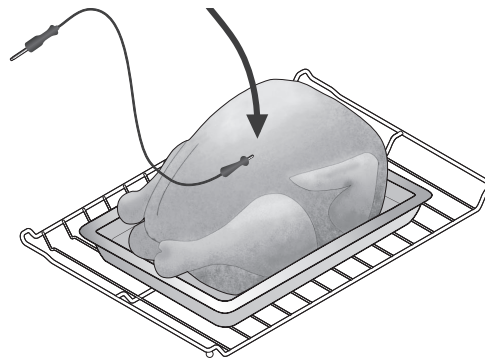
Avant de lancer l'autonettoyage, valider que la sonde est retirée du four. Décongeler complètement les aliments avant d'insérer la sonde.

Comment bien insérer la sonde dans les aliments

Insérer la sonde de façon à ce que son extrémité soit en appui à l'intérieur et au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou des aliments. Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser le capteur de température de la sonde toucher un os, de la graisse, les nerfs ou un ustensile de cuisine.



- Pour l'agneau ou du jambon avec os, insérer la sonde au centre du grand muscle ou de l'articulation.
- Pour les pains de viande ou les casseroles, insérer la sonde au centre du plat.
- Pour cuire le poisson, insérer la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour la volaille ou la dinde entière, insérer complètement le capteur de la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine



Pour régler la sonde:

1. Insérer la sonde dans l'aliment. Placer les plats préparés sur la grille du four souhaitée et faire glisser en position.
2. Brancher la fiche de la sonde à fond dans la prise tandis que le four est toujours frais. La prise est située sur la paroi avant gauche du four.
3. Une fois la sonde réglée, une tonalité de validation se fait entendre, l'icône de la sonde s'allume et la température de la sonde s'affiche à l'écran. Fermer la porte de four



4. Appuyer sur **< Probe >** (sonde) une fois. Entrer la température des aliments cibles à l'aide des touches numériques; régler la température selon le type d'alimentation.

Le réglage minimum est de 60 °C (140 °F); le maximum est de 99 °C (210 °F). La valeur par défaut est 77 °C (170 °F).

5. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider la température cible.
6. Régler les fonctions **< Quick preheat >** (préchauffage rapide), **< Bake >** (cuire), **< Convection Bake >** (cuisson par convection), **< Convect Roast >** (rôtir par convection) et le cas échéant, régler la température du four en conséquence.
7. Le contrôle fera entendre trois bips à l'atteinte de la température cible interne.
8. Le four passe automatiquement à un réglage de maintien au chaud et la température de la sonde apparaît à l'écran. La fonction **< Keep Warm >** (maintenir au chaud) permet de garder la température du four à 77 °C (170 °F) pendant 3 heures sauf en cas d'annulation.
9. Pour arrêter la cuisson à tout moment, appuyez sur **< OFF >** (FERMÉ).

REMARQUE

Pendant la cuisson la température interne des aliments s'affiche par défaut. Pour voir la température cible, appuyer une fois sur la touche de la sonde. Au bout de 6 secondes, l'affichage revient à la température interne des aliments. Pour assurer la précision, éviter de retirer la sonde de l'aliment ou de la prise de courant jusqu'à l'atteinte de la température interne.

Si la sonde est retirée de la prise, seulement la fonction de la sonde s'annule; le four va continuer à cuire. Si la sonde est retirée de la nourriture seulement, la fonction de la sonde demeure active et peut éventuellement générer un message de surchauffe de la sonde.

Pour modifier la température cible, appuyer une fois sur la touche de la sonde. Utiliser les touches numériques pour changer la température. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider tout changement.

ATTENTION

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

Type d'aliment	Temp. interne
Viandes hachées et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau et agneau	160°F (71°C)
Dindon ou poulet	165°F (74°C)
Bœuf frais, veau et agneau	
Médium saignant +	145°F (63°C)
À point	160°F (71°C)
Bien cuit	170°F (77°C)
Poulet ou dindon, entier	165°F (74°C)
Poitrines de volaille, rôtis	165°F (74°C)
Cuisses de volaille, ailes	165°F (74°C)
Farce (dans la volaille ou cuite séparément)	160°F (71°C)
Jambon frais (cru)	140°F (60°C)
Jambon cuit (à réchauffer)	160°F (71°C)
Plats à base d'œufs	165°F (74°C)
Restes de table et casseroles	160°F (71°C)
L'U.S. Department of Agriculture déclare que : «le bœuf frais saignant est populaire, mais vous devez vous rappeler qu'une cuisson à seulement 60 °C (140 °F) signifie que certains organismes d'intoxication alimentaire peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) - consulter le site Web USDA Food Safety and Inspection sur www.fsis.usda.gov	

Pour définir comment le four fonctionnera une fois que la sonde aura atteint la température cible:

Le four est préréglé pour arrêter automatiquement la cuisson et lancer la fonction de réchaud lorsque le capteur de la sonde de température atteint la cible. La cuisson peut être configurée pour se poursuivre si désiré. Le réglage des options doit être fait lorsque le four est inactif. Il n'est pas nécessaire de brancher la sonde pour configurer de cette option.

Pour définir comment le four fonctionnera une fois que la sonde aura atteint la température cible:

1. Appuyer sur **< Probe >** (sonde) et la maintenir enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) et basculer jusqu'à ce que Continu : puis appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.

Continu

Pour régler le four pour un arrêt automatique de la cuisson et le lancement de la fonction de réchaud lorsque le capteur atteint la température cible:

1. Appuyer sur **< Probe >** (sonde) et la maintenir enfoncée pendant 6 secondes.
2. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage) et basculer jusqu'à l'apparition de CAnCEL (ANNULER) puis appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) > (démarrer) pour valider.

CAnCEL

Message de surchauffe de la sonde:

Lorsque le message **< Prob... too... hot... >** (sonde trop chaude) clignote à l'écran, cela signifie que la température de la sonde s'élève au dessus de 121 °C (250 °F). Si la sonde n'est pas retirée, ce message peut continuer jusqu'à ce que le capteur atteigne 149 °C (300 °F) ou plus; le four s'éteint alors automatiquement. Veiller à ce que le capteur de la sonde soit entièrement couvert par l'alimentation.

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

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



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

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

Le mode Sabbat est prioritaire sur le préréglage en usine du mode d'économie d'énergie de 12 heures; l'appareil restera allumé jusqu'à l'annulation des fonctions de cuisson. Si l'une des caractéristiques de cuisson est annulée en mode Sabbat, aucun signal visuel ou sonore n'est disponible pour valider l'annulation.

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

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

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

ATTENTION

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

Important:

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

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

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

Remarque : Si une durée de cuisson ou une heure de mise en marche différée sont désirées, voir à les saisir à ce point. Voir « Réglage de la fonction "Réglage de Delay Start (mise en marche différée)" on page 120 pour plus de détails.

4. Appuyer simultanément sur **< Self Clean >** et **< Steam Clean >** pendant environ 3 secondes pour activer l'option Sabbat. Une fois la fonction réglée, le message SAb s'affiche à l'écran pour valider l'option Sabbat.



Pour désactiver l'option Sabbat :

Appuyer simultanément sur **< Self Clean >** et **< Steam Clean >** (mise en marche différée) pendant environ 3 secondes pour activer l'option Sabbat. Le contrôle émet une tonalité de validation et le message SAb disparaît de l'écran. Le four n'est plus programmé pour le Sabbat.

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

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

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

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



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

Appuyer simultanément sur **< Self Clean >** et **< Steam Clean >** (mise en marche différée) pendant environ 3 secondes pour désactiver l'option Sabbat. SF disparaît de l'écran, et le four retourne à toutes ses fonctions normales.

Self Clean (autonettoyage)

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

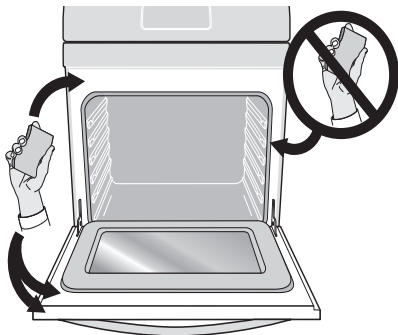


Figure 81: Zones à nettoyer et les zones à éviter (joint)

IMPORTANT

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires du four de manière à éviter tout endommagement des grilles. Si les grilles ne sont pas retirées, elles peuvent se décolorer.
- Enlever tous les éléments de la table de cuisson et du four incluant les ustensiles de cuisine ou plats de cuisson et tout papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne peut pas résister aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et fondra.
- Ne pas vaporiser de nettoyant pour les fours ou de revêtement protecteur dans ou autour de n'importe quelle partie de l'intérieur du four. Nettoyer toute la saleté du cadre du four, la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four (Figure 81). Ces zones reçoivent suffisamment de chaleur pour brûler les saletés. Nettoyer à l'eau savonneuse avant de lancer l'autonettoyage.
- Nettoyer tout excès de déversement. Tout déversement sur la sole du four doit être essuyé et complètement nettoyé avant le lancement d'un cycle d'autonettoyage. Nettoyer à l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Les déversements majeurs peuvent provoquer un incendie ou de la fumée lorsque soumis à des températures élevées.
- Ne pas laisser les déversements d'aliments à forte teneur en sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruits ou les garnitures pour tarte) adhérer en surface; ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.
- Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le tissu du joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut prendre garde à ne pas froter, endommager ou arracher le joint de porte du four. Vous risqueriez d'endommager le joint de porte et de compromettre la performance du four.
- La cuisine doit être bien ventilée en ouvrant une fenêtre, en utilisant un ventilateur ou une hotte d'extraction au cours du premier cycle d'autonettoyage. Cela vous aidera à éliminer les odeurs normales.
- Ne pas tenter d'ouvrir la porte du four lorsque le témoin < OVEN LOCK > (VERROUILLAGE DU FOUR) clignote. Compter environ 15 secondes avant que le mécanisme de verrouillage motorisé verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.
- Une fois le nettoyage terminé, la porte du four demeure verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière soit suffisamment refroidie. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez prévoir environ 1 heure supplémentaire pour le refroidissement du four avant d'être en mesure d'ouvrir la porte du four

Réglage de Self Clean (autonettoyage)

Pour programmer un cycle d'autonettoyage:

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

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

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

Lorsque le cycle d'autonettoyage est terminé :

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

ATTENTION

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

Réglage d'un autonettoyage différé

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

1. S'assurer que l'horloge est bien réglée, que le four est vide et que les grilles sont retirées. S'assurer que la porte du four est bien fermée.
2. Appuyer sur **< Delay Start >** (mise en marche différée).
3. Saisir **9 0 0** avec le pavé numérique.
4. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER) pour valider.
5. Appuyer sur **< Self Clean >** (autonettoyage).
6. Appuyer sur **< START >** (DÉMARRER).

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

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

REMARQUE

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

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

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

Steam Clean (nettoyage vapeur)

La fonction de nettoyage à la vapeur sans produits chimiques offre une méthode efficace pour faciliter la procédure habituelle de nettoyage de légères saletés. Utiliser la fonction < Self Clean > (autonettoyage) pour les salissures tenaces et incrustées

⚠ ATTENTION

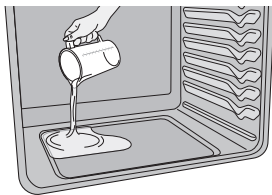
Ne pas ajouter de l'eau de javel, de l'ammoniaque, de nettoyeur pour les fours ou tout autre nettoyeur abrasif domestique à l'eau utilisée pour le nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi. La cuisinière peut être chaude et occasionner des brûlures

S'assurer que le four est de niveau et le laisser refroidir avant de commencer le nettoyage à la vapeur. Si la température du four est au-dessus de la température ambiante, un triple bip est émis et la fonction refuse de démarrer. Le nettoyage à la vapeur donne de meilleurs résultats lorsqu'il est lancé avec un four froid

Pour programmer un cycle de nettoyage à la vapeur:

1. Retirer toutes les grilles et les accessoires du four.
2. Gratter ou nettoyer les débris et la graisse de la sole du four.
3. Verser 1 tasse d'eau du robinet dans la cavité de la sole du four. Fermer la porte du four

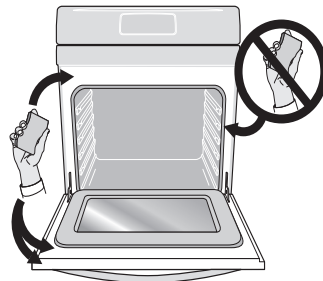


4. Appuyer sur < **Steam Clean** > (nettoyage vapeur).
5. Appuyer sur < **START** > (DÉMARRER). **St Cn** (démarrage du nettoyage) apparaît à l'écran.
6. Le temps restant du cycle de nettoyage à vapeur s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte pendant ce temps. Si la porte est ouverte durant le nettoyage à la vapeur, le message < d-O > (porte ouverte) s'affiche à l'écran.
7. Une alerte sonore retentit lorsque le cycle de nettoyage à la vapeur se termine et le message < END > (FIN) s'affiche à l'écran. Appuyer sur < OFF > (FERMÉ) pour revenir à l'affichage de l'heure.

8. Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle de nettoyage à la vapeur. Se tenir sur le côté du four pour permettre à la vapeur chaude de s'échapper.

9. Nettoyer les parois et la sole du four. Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Éviter de s'appuyer ou de se reposer sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage des parois.

Pour annuler le cycle de nettoyage à la vapeur à tout moment, appuyer sur < **OFF** > (FERMÉ)



➔ IMPORTANT

L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire pour déloger la saleté tenace.

Pour de meilleurs résultats, nettoyer immédiatement le four dès la fin du cycle de nettoyage. Le nettoyage à la vapeur convient particulièrement pour les saletés incrustées sur la sole du four.

Placer un essuie-tout ou un chiffon à l'avant du four pour capturer toute l'eau qui pourrait s'écouler en essuyant.

Un tampon à récurer non abrasif, une éponge en acier inoxydable, un grattoir en plastique, ou un tampon nettoyeur de style gomme à effacer (sans nettoyeur) peut être utilisé pour les saletés tenaces. Mouiller les tampons avant l'usage.

Ne pas laisser d'eau dans le four trop longtemps.

De la vapeur d'eau ou de la condensation peut apparaître à proximité de l'évent du four et sur la vitre de four. Cela est normal. Le joint de four peut devenir humide; ne pas l'essuyer.

Les sources d'eau locales contiennent souvent des minéraux (eau dure). Si des dépôts d'eau s'accumulent, essuyer les parois du four avec une solution à base de 50 % d'eau et de vinaigre ou une solution à base de 50 % de jus de citron et d'eau.

Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé en différé.

Si un nettoyage à la vapeur ne suffit pas, exécuter un cycle d'autonettoyage. Voir « < Self Clean > (autonettoyage) »

Réglage de la température du four

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

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

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

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

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

Restauration des réglages en usine

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

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

REMARQUE

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

Pour restaurer les paramètres de four aux réglages en usine :

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

IMPORTANT

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

Les réglages de la température du four peuvent être exécutés même si votre four affiche les températures en °C (Celsius). Les réglages maximum et minimum en Celsius vont de plus (+)19 °C à moins (-) 19 °C.

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.

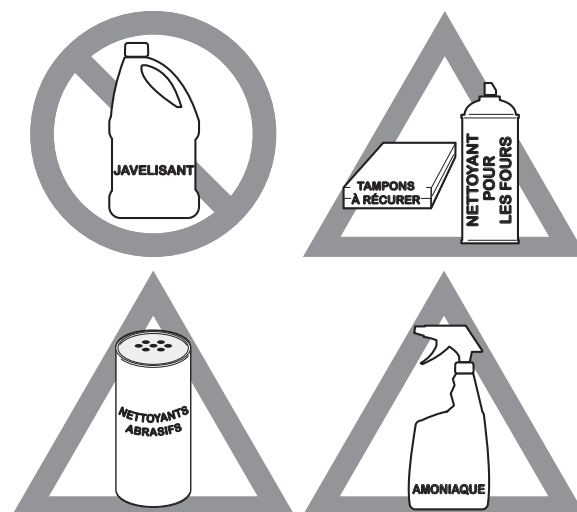


Figure 82: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

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 136.

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
<p>Lèche-frites et grilles en porcelaine émaillée</p> <p>Revêtement de porte en porcelaine</p> <p>Composants en porcelaine</p>	<p>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.</p>
<p>Nettoyage à la main de l'intérieur du four</p>	<p>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.</p>
<p>Four autonettoyant</p>	<p>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 "Réglage de Self Clean (autonettoyage)" on page 131.</p>
<p>Porte du four</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Brûleurs de surface de cuisson</p>	<p>Voir « Nettoyage des brûleurs scellés » à la page 136.</p>
<p>Grilles de brûleurs de surface de cuisson</p> <p>Capuchons de brûleur de surface de cuisson</p>	<p>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.</p>

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 nettoyeur 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 (voir Figure 83). Nettoyer le capuchon à l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.

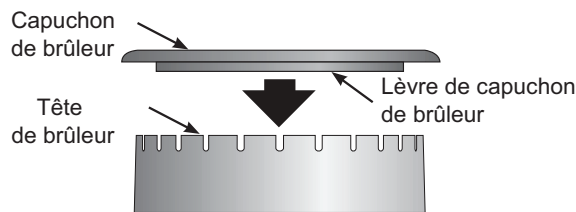


Figure 83: Capuchon de brûleur

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 84).
4. Utiliser la brosse à dents pour nettoyer les fentes et les orifices du brûleur (voir Figure 84).
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 "Montage des capuchons de brûleur" on page 108.

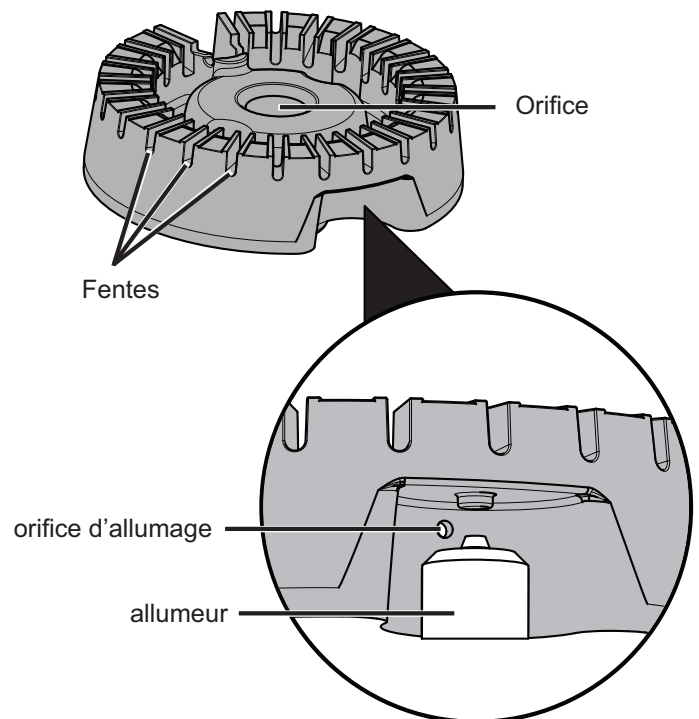


Figure 84: Composants de brûleurs scellés

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

⚠ ATTENTION

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

➡ IMPORTANT

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

1. Ouvrez complètement la porte du four en la laissant horizontale avec le sol.
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre du four vers la porte du four (Figure 87). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte).
4. Avant de terminer cette étape, soyez prêt à soutenir le poids entier de la porte du four tout en la saisissant par les côtés avec les deux mains. Tenez les côtés de la porte du four par le milieu. Fermez la porte du four à environ 4 po. du cadre de la porte. La porte du four doit se dégager elle-même du cadre. (Figure 88).
5. Lorsque la porte du four est dans cette position, soulevez-la et retirez-la prudemment du cadre. Pour ne pas endommager le fini du four, assurez-vous que les charnières de la porte ne viennent pas en contact avec le cadre avant du four. Une fois que la porte a été retirée, posez-la à plat avec l'intérieur vers le bas (ne mettez jamais de poids sur la poignée de porte).

Pour remettre la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. (N'utilisez pas la poignée de la porte du four).
2. Positionnez l'angle de la porte par rapport à l'angle de retrait de la porte et, avec précaution, insérez complètement et uniformément les bras de charnières de la porte dans les nervures des charnières de la porte. Libérez-vous prudemment du poids de la porte de manière à ce que le four soutienne la porte. (Figure 88).
3. Ouvrez complètement la porte du four. (Figure 85).
4. Poussez les verrous des charnières vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (87-86).
5. Fermez la porte du four.

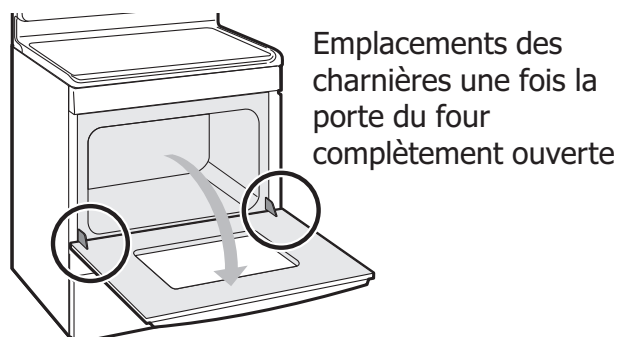


Figure 85: Emplacement des charnières de porte

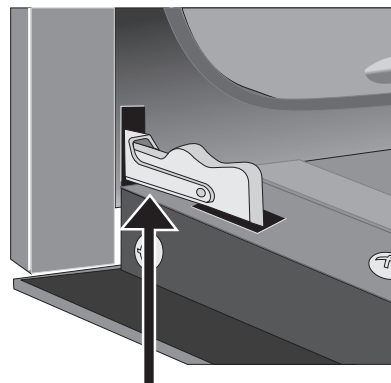


Figure 86: Charnière en position verrouillée

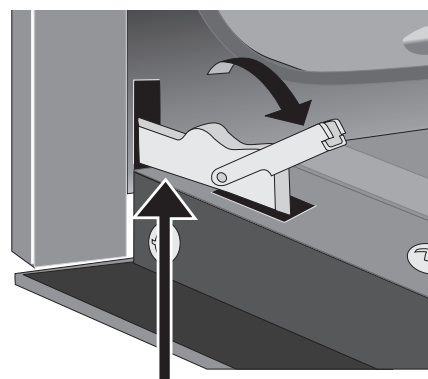


Figure 87: Déverrouillez les charnières pour retirer

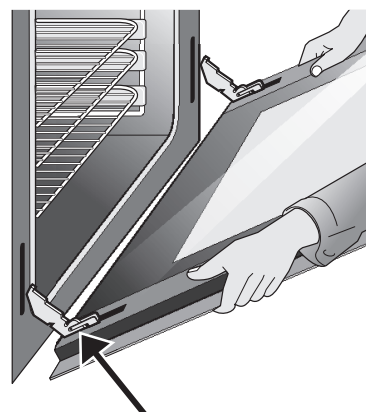


Figure 88: Retirez soigneusement la porte en tenant les deux côtés et en tirant les charnières hors du cadre de la porte

Remplacement de la lampe de four

ATTENTION

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

Remplacement de la lampe intérieure de four :

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 89).
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.

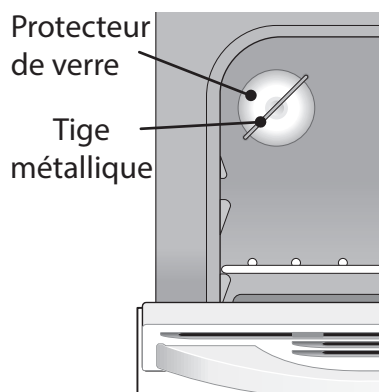


Figure 89: Ampoule de four protégée par un bouclier thermique en verre

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.

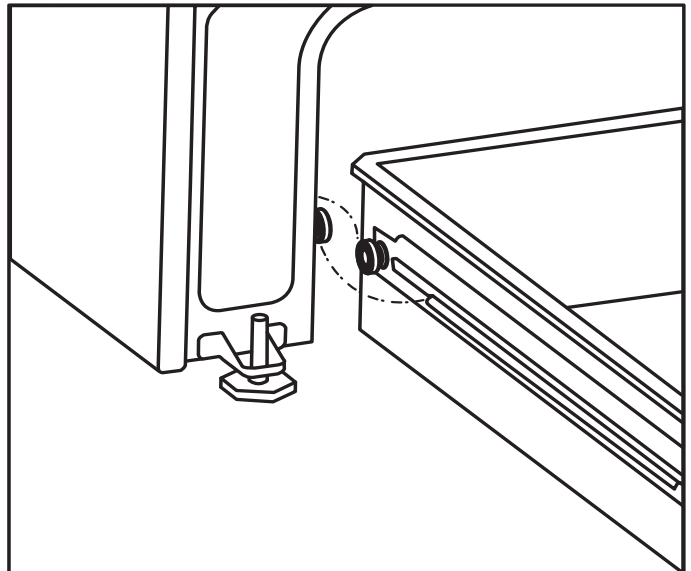


Figure 90: Tiroir de rangement ouvert

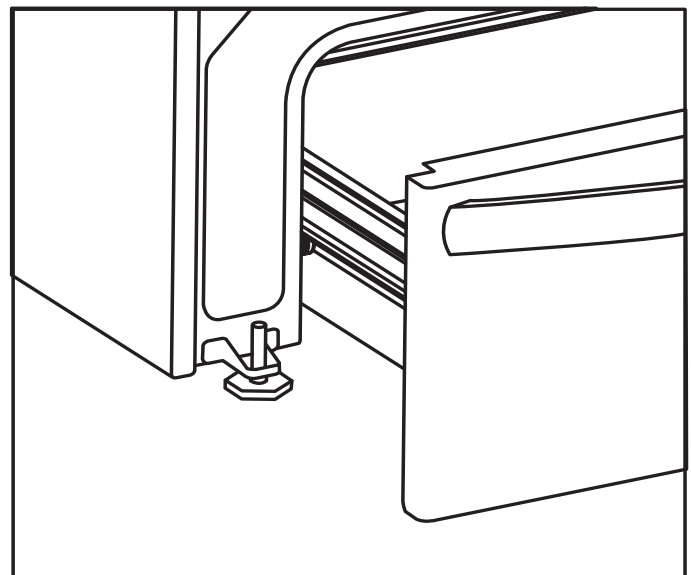







Figure 91: Tiroir de rangement fermé

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" on page 133 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), "Réglage de la fonction Broil (griller)" on page 121
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les "Réglage de la fonction Broil (griller)" on page 121 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 retournage, 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" on page 114 S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir "Réglage des Commandes de Four" en commençant à la page 113 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."Réglage de Self Clean (autonettoyage)" on page 131
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.	<p>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.</p> <p>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 136 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>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.</p> <p>Le circuit secteur est ouvert. Vérifier les disjoncteurs ou les fusibles.</p> <p>Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir "Réglage des commandes de la surface de cuisson" à la page 110".</p>
Flamme du brûleur de surface inégale ou ne s'allume qu'à moitié autour du capuchon de brûleur.	<p>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.</p> <p>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 des brûleurs scellés" on page 136</p>
Flamme du brûleur de surface trop vive.	<p>Le bouton de commande de surface est sur un réglage trop élevé. Régler sur une intensité plus faible.</p> <p>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 136 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>
Flamme orangée du brûleur de surface.	<p>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.</p>
Autres problèmes	
La cuisinière n'est pas de niveau.	<p>S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate.</p> <p>Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	<p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible.</p> <p>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.</p>
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	<p>S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Remplacement de la lampe de four" on page 138</p>

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 :

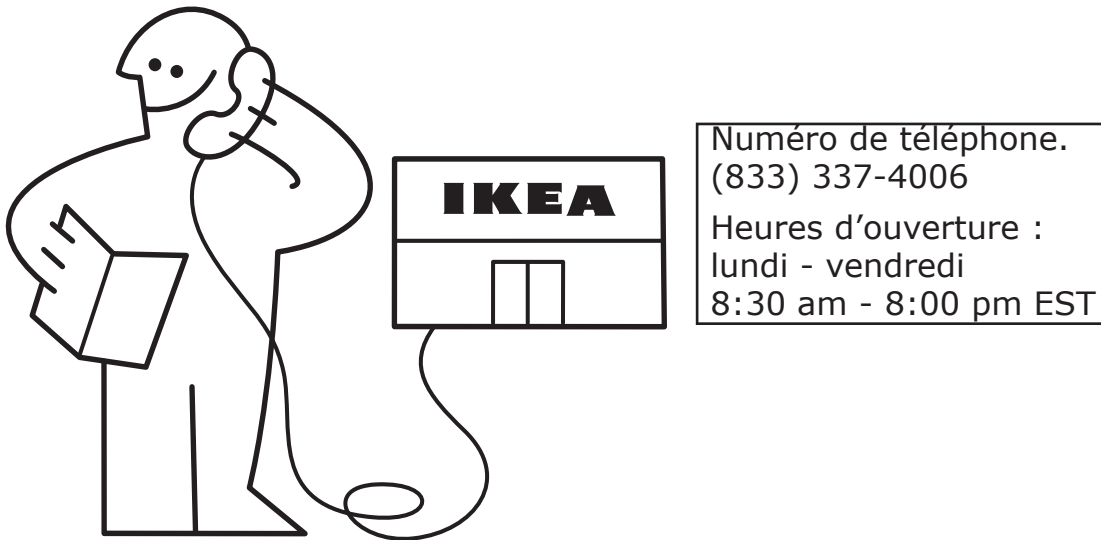
- les spécifications techniques du pays où la demande en vertu de la garantie est faite;
- les instructions de montage et l'information concernant la sécurité fournie dans le guide d'utilisation.

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.

