

Use and Care Manual

Mode d'emploi et d'Entretien

Instrucciones para usar y Cuidar



Electric Ranges with European Convection

fr Cuisinière Électriques avec Convection e Européenne
es Cocina Eléctrica con Convección Europea



BOSCH

Invented for life



Table of Contents

About This Manual	1
How This Manual Is Organized	1
Safety	1
Important Safety Instructions	1
Getting Started	5
Parts and Accessories	5
Before Using the Appliance for the First Time	14
Operation - Cooktop	14
About the Cooktop	15
Operation	15
Operation - Oven	16
About the Oven	16
Operation	17
Operation - Warming Drawer (some models)	19
About the Warming Drawer	19
Operation	20
Getting the Most Out of Your Appliance	21
Getting the Most Out of Your Cooktop	21
Getting the Most Out of Your Oven	23
Getting the Most Out of Your Warming Drawer	29
Cleaning and Maintenance	30
Care and Cleaning	30
Maintenance	35
Service	36
Self Help	36
Warranty	38

Questions?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual Is Organized

This manual contains several sections:

- The *Overview* section describes the features and functionality of the range, including a description of how to set up the range and operate the range's control panel.
- The three *Operations* sections describe how to operate and get the best performance out of each range component: the cooktop, oven, and warming drawer.
- The *Cleaning and Maintenance* section describes how to clean and maintain your range.
- The *Service* section includes troubleshooting tips and your Warranty.

Before using your range, be sure to read this manual. Pay special attention to the ***Important Safety Instructions*** located at the beginning of the manual.

Safety



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

Fire Safety

- Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of an appliance, especially surface unit drip bowls or oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.
- Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.
- If the cooktop is near a window, forced air vent, or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.
- **WARNING – TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE:**

- 1) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
 - 2) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe’).
 - 3) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
 - 4) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
 - Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.
 - **WARNING – TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A RANGE TOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:**
 - 1) **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
 - 2) **NEVER PICK UP A FLAMING PAN** – You may be burned.
 - 3) **DO NOT USE WATER**, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
 - Use an extinguisher **ONLY** if:
 - 1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - 2) The fire is small and contained in the area where it started.
 - 3) The fire department is being called.
 - 4) Use an extinguisher **ONLY** if:
 - Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Burn Prevention

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.
- Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door (or drawer) slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.
- Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe’).

- Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.
- Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.
- Avoid reaching or leaning over the appliance. Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals that could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- Do not touch interior surface of the drawer while it is in use. The interior of the drawer could become hot enough to cause burns. Allow drawer and rack (if equipped) to cool before handling.
- **WARNING:** To prevent burns, do not remove drawer while hot. Be sure drawer is empty before removing.

Child Safety

- When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.
- **CAUTION** - Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

- **IMPORTANT SAFETY NOTICE:** The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide. The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:
 - 1) Providing good ventilation when cooking with gas.
 - 2) Providing good ventilation during and immediately after self cleaning the oven.
 - 3) Operating the unit according to the instructions in this manual.
- Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.
- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.
- Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.
- Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

- Do not place food directly on oven bottom.
- Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

- Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.
- Use Proper Pan Size. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.
- Cookware not approved for use with glass ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for glass ceramic cooktops (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable). See Cookware Selection Guide for further details.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.
- CAUTION: Plastic containers or plastic wrap can melt if in direct contact with the drawer or a hot utensil. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

Proper Installation and Maintenance

- WARNING: When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to a properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.
- All ranges can tip. Injury to persons could result. Install anti-tip device packaged with range. Verify that the anti-tip devices are engaged. See installation instructions.



Figure 1: Tipping Precautions

- This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.
- Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.
- Do not obstruct oven vents.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

- In the event of an error the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.
- In the event of an error the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

Food Safety

- CAUTION: To maintain food safety, follow these guidelines:
 - 1) DO NOT use a warming drawer to heat cold food (exception: it is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.
 - 2) Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
 - 3) DO NOT warm food for longer than one hour.

Getting Started

Parts and Accessories

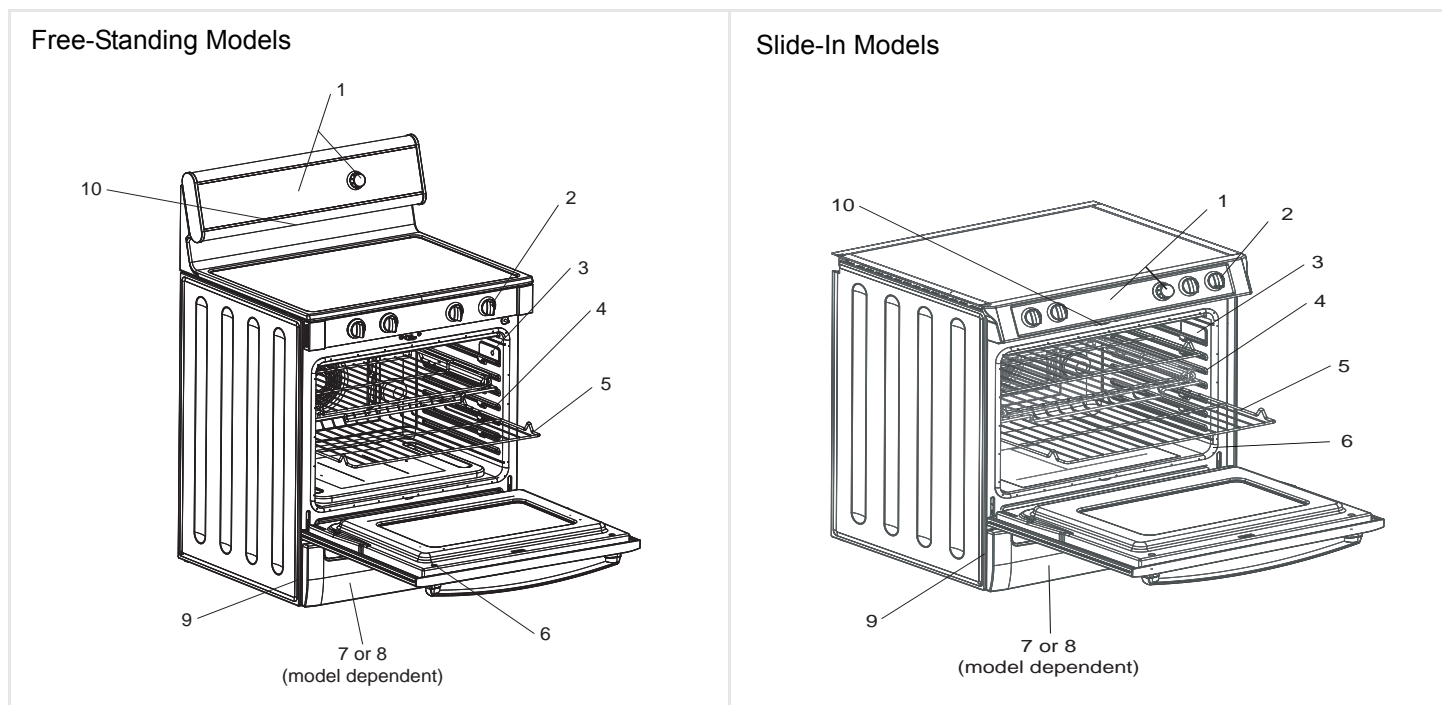


Figure 2: Parts and Accessories

Table 1: Parts and Accessories Key

#	Part	#	Part
1	Oven Control Panel and Knob	12	Cooktop Scraper (not shown)
2	Cooktop Control Knob	13	Weiman Cook Top® (glass ceramic cooktop cleaner) (not shown)
3	Probe Receptacle	14	Broiler Pan (not shown)
4	Rack Positions/ Rack Guides	15	Oven Rack, Half (some models) (not shown)
5	Oven Racks, Flat (2 or 3; varies by model)	16	Oven Rack, Full Extension (some models) (not shown)
6	Oven Door Gasket	17	Literature Package (not shown)
7	Storage Drawer (some models) ^a	18	Oven Lights (2) (oven back wall) (not shown)

Table 1: Parts and Accessories Key

#	Part	#	Part
8	Warming Drawer (some models) ^a	19	Convection Fan and Element (oven back wall; not shown)
9	Model # and Serial # Plate	20	Broil Element (top of oven interior) (not shown)
10	Oven Vent	21	Oven Door Lock (not visible) (not shown)
11	Anti-Tip Bracket (not shown)		

a. Depending on the model, your appliance has either a storage drawer or a warming drawer.

Radiant Element

The radiant element uses a wire ribbon located under the glass ceramic surface to provide the heat for cooking. The radiant element will cycle on and off by design (see Temperature Limiter).

Dual Element

The dual element consists of two radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small inner element or both the inner and outer elements may be selected for use, in order to better match the size of cookware.

Triple Element

The triple element consists of three (small, medium and large) radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small element, the small and medium element or all three elements may be selected for use, in order to better match the size of cookware.

Bridge Element (some models)

The bridge element joins the front single element and the back single element to create one long oblong element. It is designed for use with large cookware such as long griddles and roasters.

Retained Heat

The glass cooking surface retains heat and stays hot after the element(s) have been turned off. The retained heat may be used to hold foods at serving temperatures for a short time. If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

Temperature Limiter

Each radiant heating element has its own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiters will operate automatically by cycling the element off regardless of the cook setting.

Although cycling is normal, any one of the following conditions can activate the limiter and cause it to cycle on and off more than usual:

- The base of the pan is not making full contact with the heating surface (due to a warped or uneven base).
- The pan is too small for the element.
- The pan has boiled dry.
- The material or shape of the pan is slow to transfer the heat.

Hot Surface Indicator

The cooktop displays a hot indicator light to show when the cooking surface is too hot to touch. If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

Oven Racks

Depending on model, the range is equipped with one of the following combinations:

- Three flat racks
- Two flat racks and one full extension rack
- Two flat racks and one half rack

Flat Oven Racks

The racks are designed with a stop so they will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

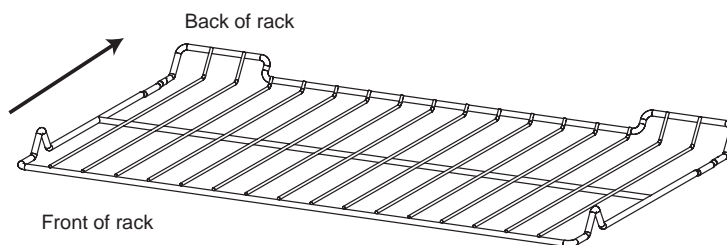


CAUTION

To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.

Inserting Racks Into Oven

1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
3. Bring rack to a horizontal position and press the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.



Insert rack with the back of the rack toward the back wall of the range.

Figure 3: Inserting a Rack

Removing Flat Racks From Oven

1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Extension Oven Rack (some models)

The Full Extension Rack allows for easier access to cooking foods. The bottom section extends as far as the standard flat rack. However, the top section extends beyond the bottom section bringing the food closer to the user. To order a full extension rack, contact Service or a dealer near you.

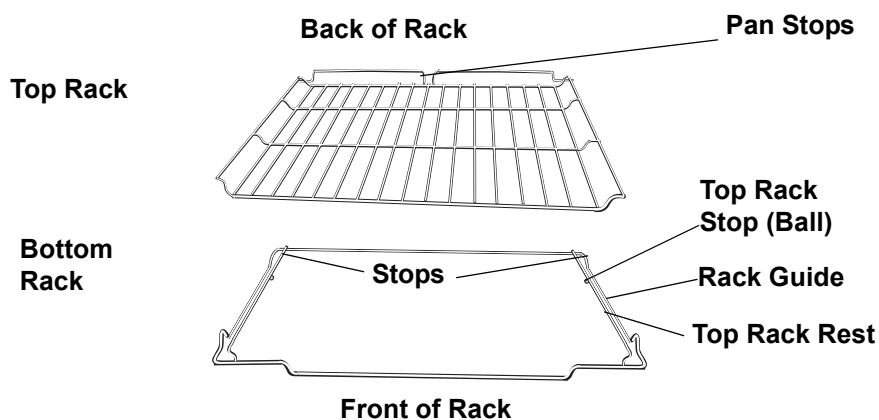


Figure 4: Full Extension Rack

Removing and Replacing

Note: The full extension rack must be in the closed position when removing and replacing. Grasp the entire rack (both sections).

1. Grasp the bottom section and pull straight out.
2. Once the stop is reached, grasp the top section and pull straight out until the second stop is reached. If the top rack will not extend fully, it is not installed correctly. Reinstall it so that the pan stop is in the back of the oven.

Disassembly (for cleaning)

The two sections of the rack are designed to come apart for easier cleaning.

1. Place rack on flat surface in the closed position top side up.
2. Rotate one side of top rack towards you until it is past the stop (ball).
3. Pull the rack up and out, rotated side first.

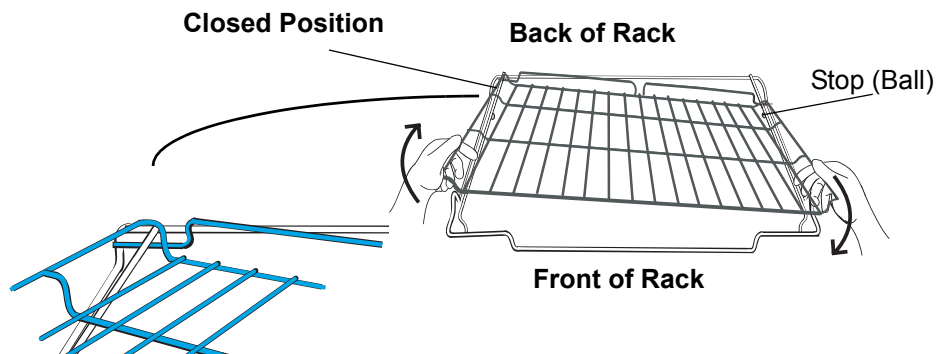


Figure 5: Disassembly

Reassembly



CAUTION

Always verify that top rack is installed correctly after reassembly. The back edges of the top rack must be under the rack guide on the bottom rack. DO NOT simply rest the top rack on top of the bottom one.

1. To reassemble rack, hold top rack diagonally across bottom rack.
2. Insert one side of top rack to closed position.
3. Rotate the other side toward the back of the rack until it passes the stop (ball).
4. Push top rack the rest of the way in (See Figure 3).

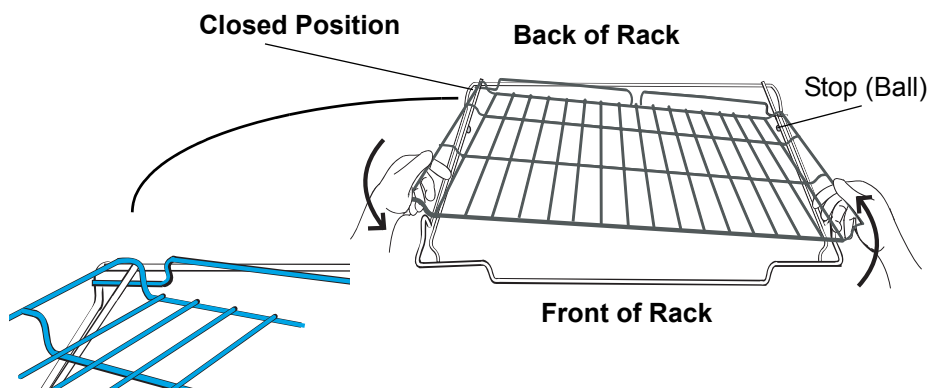


Figure 6: Reassembly

Cleaning

Clean rack with hot sudsy water. Dry thoroughly. For stubborn dirt, use a soap filled steel wool pad. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.

Half Oven Rack (Some Models)

The half oven rack can be used as a simple flat rack or as a half-sized rack. With the right half of the rack removed, you can place a tall item (such as a turkey) on one side of the rack below and a shorter item (such as a casserole) on the other

side. A second shorter item can then be placed on the half rack (above the first shorter item). This allows for easier access to all items and better utilization of the oven cavity.

Tip: The removable section can also be used outside of the oven as a trivet or cooling rack.

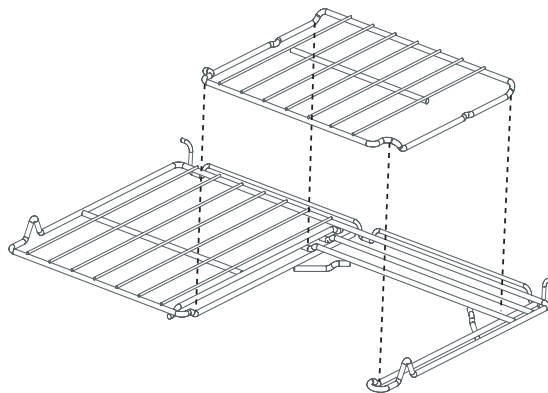


Figure 7: Half Oven Rack

Oven Bottom

Do not place food directly on oven bottom. Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of an appliance, especially surface unit drip bowls or oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Oven Vent

Free-standing Models:

The oven vent is located below the display above the rear left cooktop element. It is normal to see steam escaping from the vent and condensation may collect on the backguard and cooktop. This area may become hot when the oven is in use. Do not block the vent as it is important for air circulation.

Slide-in Models:

The oven vent is located above the oven door handle. Warm air may be released from the vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vent and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use. Do not block the vent as it is important for air circulation.

Automatic Shutoff

The oven will automatically shut off after 12 hours (24 hours if the time format is set for 24 hour in the Select Function section).

Self-Cleaning

The oven features a self-cleaning function that eliminates the manual labor involved with cleaning your oven.

Indicators and Other Features

Beep - Signals that more information must be entered or confirms the receipt of an entry. A Beep also signals the end of a program or an oven error.

End-of-Cycle Indicator - To indicate when a mode is finished, 3 consecutive beeps will sound.

Default Settings - The cooking modes automatically select the default temperature. These can be changed when a different one is needed.

Flashing Symbol or Number - Signals an incomplete setting and calls for another step or START to be pressed.

F Number Codes - These codes display when there is a problem with the range.

Getting Started

Cooling Fan (Slide-in models only) The cooling fan runs during all oven modes. It may run during heavy cooktop use as well. You may hear it running and you may feel warm air as it is released from the oven vent. This is normal.

Convection Fan

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in the convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan does run during self-clean, although not at the beginning of the mode.

Note: On some models, the convection fan also runs during preheat for the bake mode.

Control (Panel)

Oven Control Panel

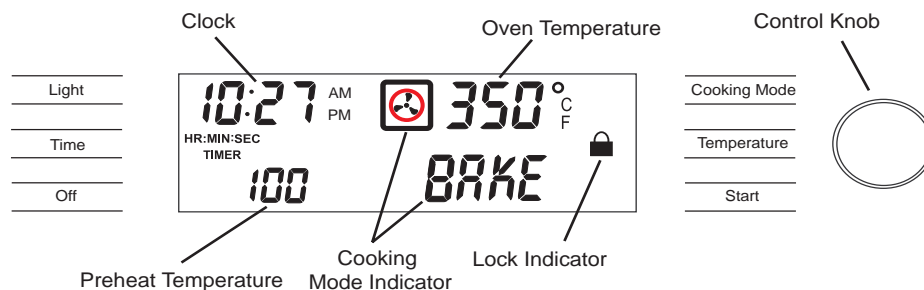


Figure 8: Oven Control Panel

Table 2: Oven Control Panel

Clock– Shows the time of day with a 12 or 24 hour option. Also displays the timer and times associated with delayed cooking and cleaning modes. Turn the control knob to toggle between timer and clock display. **Press Time and turn the control knob to change the time of day or the timer.**

Cooking Mode - Press pad to display cooking mode.

Cooking Mode Icon – Shows the cooking elements that are active for the mode that is selected. The icon will also display a fan if the convection fan is utilized in the selected mode.

Control Knob - Used to set the clock, timers, select cooking mode and temperature. Turn clockwise to increase and turn counterclockwise to decrease.

Light - Press pad to turn oven light on or off.

Door Locking Indicator - Icon is displayed during the self-clean mode when the door is locked. **DO NOT** attempt to open the door until the lock symbol is no longer present.

Off - Press pad to turn off oven and/or warming drawer.

Oven Temperature - Shows the oven temperature.

Preheat Temperature - Displays temperature of oven during preheat mode.

Probe Indicator (some models) - Indicates that the probe is properly inserted into the probe receptacle in the oven.

Start - Press pad to complete an entry.

Temperature - Press pad to select cooking temperature.

Time - Press pad to set or change the time of day or the timer.

Timer – There are two timers - **TIMER 1 AND TIMER 2**; Each counts down the time in hours and minutes. With less than 60 minutes remaining, the timer also displays seconds. Press Time to access the timers.

Warming Drawer Indicator - Indicates that the warming drawer (some models) is on. Also displays the warming drawer setting.

You control the operation of the range by using the touch pads and dial on the backguard and the knobs on the front panel.

The backguard touchpads, in conjunction with the dial on the backguard, are used to select an oven mode, set the oven temperature, set the time(s) and to set up your range. To use the touchpad, press the center part of the pad with the flat part

of your fingertip. A beep will sound to indicate that the selection has been made. Turn the dial on the backguard to the desired setting and press start.

The knobs on the front panel of the range are used to control the heat level of the elements. Push down and turn to the desired temperature.

See the sections on Using the Cooktop, Using the Oven and Using the Warming Drawer for detailed instructions.

The Clock

About the Clock

- Always set the clock after installation or after a power failure. Once power returns to the oven, the clock defaults to 12:00 am.
- The time of day is displayed in hours and minutes.
- The clock time will appear during all oven operations except when the timer is running.
- The oven is preset to a 12 hour clock and indicates AM and PM. To switch to a 24 hour clock, see "Select Function" section.
- If you do not complete the operation of setting the clock, the oven will beep periodically as a reminder to set the clock time. Press OFF to stop the beeping.

Setting the Clock

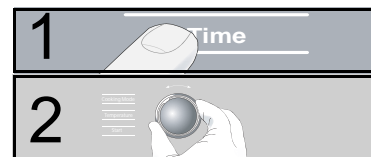
1. CLOCK will be displayed and the hour digits will flash. Turn knob to select hour and AM or PM.
2. Press Time. CLOCK will still be displayed and the minute digits will flash.
3. Turn knob. Set minutes.
4. Press Time and the clock is now set.



Note: If operation is not completed, the oven will beep periodically as a reminder to set clock time. Press OFF.

Changing the Clock

1. Press Time. TIMER 1 flashes in display.
2. Turn knob to select CLOCK.
3. Press Time and hour digits flash.
4. Turn knob to change hours.
5. Press Time again and minute digits flash.
6. Turn knob to change minutes.
7. Press Time again and the clock is set.



Note: To cancel the TIME selection when setting the clock, press OFF at any time while in the clock mode.

The Select Functions Menu

SELECT FUNCTIONS is the section of the menu where you can set or change the range features listed below.

To access the SELECT FUNCTION menu

1. Press and hold COOKING MODE press pad for five (5) seconds. SELECT FUNCTION is displayed.
2. Turn knob slowly to desired feature. There will be a slight delay before each message (or feature) can be seen in the display. Turn knob slowly and wait approximately one second for display to show next feature.
3. Press START to choose the function.
4. Turn knob to desired setting and press START.
When all settings for the function are complete, SELECT FUNCTION flashes again.
5. Press OFF to exit the Select Functions Menu.



Change the Beep Volume

The volume of the control beep can be changed from LOW (softest) to HIGH (loudest). The control default for beep volume is Medium.

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until VOLUME is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob to select volume level Low, Medium or High.
5. Press Start.



Change the Temperature Scale

The oven has been preset to the Fahrenheit temperature scale. The feature allows you to switch between Fahrenheit and Celsius temperature.

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until SELECT TEMP F-C is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob to select Fahrenheit (F) or Celsius (C).
5. Press Start to accept new selection.



Turn Clock Display ON or OFF

Clock time display can be turned off. The default display is on.

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until CLOCK DISPLAY is displayed.
3. Press START.
4. Turn knob to select ON or OFF
5. Press START to accept new selection.



Access Demo Mode

The demo mode is for appliance store use only.



Change the Display Language

Language choices are English, Spanish, and French. English is the default language. **Note:** The SELECT FUNCTIONS menu is displayed in English only, regardless of which language is selected.

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until desired language is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob clockwise to select a different language.
5. Press Start to accept a language change.



Lock / Unlock the Oven Control Panel

The oven keypad can be locked for safety purposes. This feature can be used to prevent changes to the oven function. This function DOES NOT lock the oven door.

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until LOCK KEYS is flashing.
3. Press Start. KEY PAD LOCKED is displayed. The display will beep if a key is pressed to indicate that the keypad is locked.
4. To unlock keypads, press Cooking Mode and hold for 5 seconds. Display will read UNLOCKING KEY PAD.
5. When unlocked, the clock will again appear in the display.



Change the Oven Temperature Offset

This feature allows the adjustment of the oven temperature if food is consistently too brown or too light.

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until OVEN TEMP OFFSET is displayed.
3. Press START. 0° F is displayed.
4. Turn the knob to increase temperature in 25° F increments.



Reset the Factory Settings

5. Press START to accept a temperature change.

This feature is used to change all the “Select Functions” settings back to the original factory settings (or defaults).

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until RESET DEFAULTS is displayed.
3. Press START. Display reads SELECT FUNCTIONS.



Set the Sabbath Feature **About the Sabbath Feature**

The Sabbath Feature is for religious faiths with “no work” requirements on the Sabbath.

- The oven will bake for 73 hours before automatically turning off.
- While baking in Sabbath mode, the display will show SABBATH and the BAKE icon will be displayed. The clock will be off and no temperature will show in the display.
- During the Sabbath mode, only the OFF key will operate. Press OFF at any time during the Sabbath mode to end the mode and turn off the oven.
- At the end of 73 hours, the oven will turn off automatically and the display will show SABBATH END. Press Off to return to time of day.
- The warming drawer does not operate with the Sabbath feature unless the feature is also activated in the oven.
- The probe CANNOT be used during the Sabbath mode.

Setting the Sabbath Feature for the Oven Only

1. Verify that the oven is turned off.
1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until SABBATH OPTION appears.
3. Press START. BAKE will show in display and temperature will flash.
4. Turn knob to set oven temperature.
5. Turn oven light on if desired (press LIGHT).

Note: The light cannot be changed after this point. It will stay on or off, as selected, during the entire Sabbath mode.

6. Press START. Oven starts after 5 seconds.

The oven operates for 73 hours and then turns off automatically.

Setting the Sabbath Feature for both the Warming Drawer and the Oven.

Note: warming drawer does not operate with the Sabbath feature unless the feature is also activated in the oven.

1. Turn the warming drawer on to the desired heat setting. See “Turning on the Warming Drawer” on page 21.
2. Verify that the oven is turned off.
3. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
4. Turn knob clockwise until SABBATH OPTION appears.
5. Press START. BAKE will show in display and temperature will flash.
6. Turn knob to set oven temperature.
7. Turn oven light on if desired (press LIGHT).

Note: The light cannot be changed after this point. It will stay on or off, as selected, during the entire Sabbath mode.

8. Press START. Oven starts after 5 seconds. Sabbath Feature is activated for both the warming drawer and the oven.

The oven and warming drawer operates for 73 hours and then turn off automatically.

Setting the Sabbath Feature for the Warming Drawer Only

The warming drawer does not operate with the Sabbath feature unless the feature is also activated in the oven. See “Setting the Sabbath Feature for both the Warming Drawer and the Oven.” on page 13.



Change the Time Format

The clock can be set to a 12 hour or 24 hour format. The default for clock format is 12 hour.

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until TIME FORMAT is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob to select 12 hour or 24 hour format.
5. Press Start to accept new selection.



Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF

This feature automatically converts package or recipe temperatures for use with the convection bake mode. The default setting is “on”.

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until AUTO CONVECT BAKE is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob to select ON or OFF.
5. Press Start to accept new selection.

Before Using the Appliance for the First Time

- Remove all packing materials and labels from range. Remove packing materials from inside the oven and inside the drawer.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- Apply the glass ceramic cooktop cleaner to the glass ceramic cooktop. Buff with a clean cloth. See Care and Cleaning Section.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot up to 30 minutes after the elements have been turned off.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Operation - Cooktop

This section explains how to operate the cooktop. See “Getting the Most Out of Your Cooktop” on page 22 for guidelines to improve cooktop results.

About the Cooktop

Use the cooktop for surface cooking applications such as boiling, frying, simmering, steaming and sauteing.

Operation



CAUTION

- Foods packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking. Aluminum foil can melt and cause permanent damage.
- Plastic, paper and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass ceramic surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can permanently damage the pan, the element and the cooktop glass.

Setting the Burner Heat Level

Single Element Control Knob

To turn on a single element, push in on the control knob and turn in either direction to the desired heat setting.

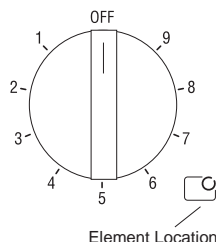


Figure 9: Single Element Burner Knob

Dual Element Control Knob

To turn ON the small, inner element, push in on the control knob and turn it counterclockwise. Set to desired heat level.

To turn ON both the inner and outer elements together, push in on the control knob and turn it clockwise to the desired setting.

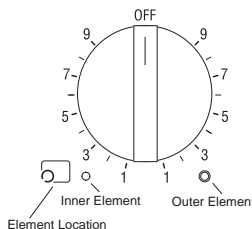



Figure 10: Dual Element Burner Knob

Triple Element Control Knob (some models)

To turn on the small inner element only, push in on the control knob and turn it to the ○ symbol (counterclockwise). Turn knob left or right to set the heat level.

To turn on the inner and middle elements, push in and turn the control knob to the ⊙ symbol. Turn knob left or right to set the heat level.

To turn on all three elements, Push in and turn the control knob to the  icon. Turn knob left or right to set the heat level.

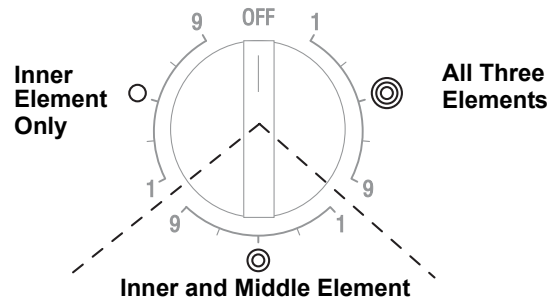




Figure 11: Triple Element Knob

Bridge Element Control Knob (some models)

The bridge element connects two single elements to create one long cooking surface.

Depending on the model, the bridge element is either activated in conjunction with the front single element () or the rear single element (). Refer to the control knob on your appliance to determine your configuration.

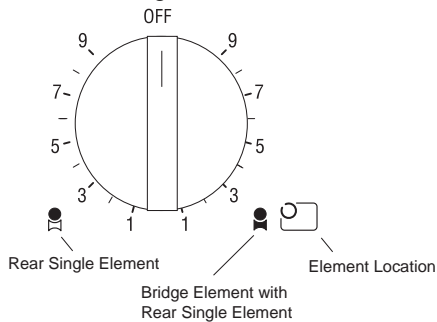
Turn ON the bridge element and the small element together

1. Push in on the control knob and turn clockwise to the desired heat setting.
Tip: To complete the connection and create an even longer cooking surface, turn ON the other single element, too.

To use the single element without bridge

1. Turn the knob counterclockwise.

Bridge element activated with front single element:



Bridge element activated with rear single element:

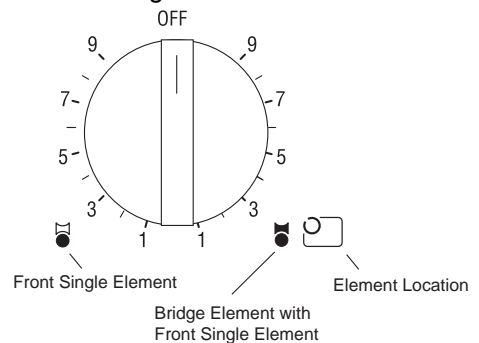


Figure 12: Bridge Element Knob

Operation - Oven

This section explains how to operate the oven. See “Getting the Most Out of Your Oven” on page 24 for guidelines to improve oven results.

About the Oven

Operation



CAUTION

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of an appliance, especially surface unit drip bowls or oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Setting the Cooking Mode and Temperature

Note: To back out of a current mode, press OFF. (Selecting OFF when not setting the cooking mode will turn the oven off.)

1. Press COOKING MODE.
2. BAKE will flash in the display.
3. If no change is made within 5 seconds, control will beep and flash. If this occurs, press START.
4. To change the cooking mode, turn knob.
5. Press START.
6. The selected mode will appear in the display, along with the default temperature for that mode, which will be blinking.
7. To select a different temperature, turn knob to the right or left (in 5° increments) to desired temperature.
8. Press START. If not pressed, oven automatically turns on in 5 seconds.
9. The display alternates between the cooking mode and preheat.



The preheated temperature is displayed, starting at 100°F. The actual temperature increases until set temperature is reached, at which point the oven will beep.

10. To change temperature during cooking, press Temperature. Turn the knob to select new temperature and press START.
11. Once cooking has been completed, press OFF to turn off oven.

Automatic Convection Conversion (models with convection bake)

In the convection bake mode, the temperature is automatically reduced 25° F from the package or recipe temperature. Simply enter the package or recipe temperature when setting the mode and the range calculates the correct temperature.

The Automatic Convection Conversion feature can be turned off to allow for manual temperature adjustment. See “Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF” on page 14 for details.

When the Automatic Convection Conversion feature is activated, the display will read AUTO CONV BAKE. When the feature is turned off, it will read CONV BAKE.

Hot Oven Indicator

After the oven has been turned off, HOT appears in the display where the cooking mode was to indicate that the oven is off but still hot. When the oven temperature drops below 176° F, HOT is no longer seen in the display.

Using the Timer

Notes:

- If you do not finish setting the timer, the oven will beep periodically as a reminder to set the time. Press OFF to exit the TIMER mode. (Selecting OFF when not setting the timer will turn the oven off.)
- Turn the knob to display the time of day or further information about the oven mode when the timers are in use.

To set the timer:

1. Press TIME and TIMER 1 will flash in display.



Turn clockwise and TIMER 2 will be displayed. Select TIMER 1 or 2, then press TIME. SET TIMER 1 (2) appears in display. Minutes flash.



2. Turn knob to set minutes. If setting only minutes, press START. Otherwise, continue to step 4.
3. Press TIME again and the hours will flash.
4. Turn knob to set hours.
5. Press TIME again. The TIMER is now set.
6. If TIME or START is not pressed, oven will begin beeping and timer display will begin flashing.



Changing the Timer/s

1. Press TIME. TIMER 1 will appear in display. Select either TIMER 1 or 2.
2. Press TIME. RESET TIMER 1 (2) appears in the display. Minute digits flash.
3. Turn knob clockwise or counterclockwise to change minutes.
4. Press TIME again and hour digits will flash.
5. Turn knob clockwise or counterclockwise to change hours.
6. Press TIME and new time is set.



Clearing the Timer/s

1. Press TIME once. TIMER 1 flashes.
2. Turn knob to select CLEAR TIMER 1(2). Press TIME.
3. If Time pad is not pressed, range will beep and display will continue flashing.
4. Press TIME to return to the main screen.



Cancelling

If operation is not completed, the oven will beep periodically as a reminder to set time. Press OFF to exit the Timer mode. Selecting OFF when not in a setting mode will turn off the oven.

Using Timed or Delayed Cook

The TIMED COOK feature sets the oven to a cooking mode for a set period of time and then turns it off. The TIMED COOK feature is available for each of the following oven modes: Bake, Convection Bake and Convection Roast.

- Be sure that the time-of-day clock displays the correct time before beginning. See "Changing the Clock" on page 11 to adjust the time.
- At end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off.
- Delayed cooking is not recommended for foods that need to rise (i.e.; cookies, cakes, breads, souffles, etc.)

Setting a Timed Mode

1. Press COOKING MODE.
2. BAKE will be displayed. To select a different cooking mode, turn the knob.
3. Press START.
4. Turn knob to select desired temperature.

Note: Time required for the oven to reach temperature must be included in the set cooking time.

5. Press TIME. TIMED BAKE appears.
6. Press TIME. SET BAKE TIME appears in the display and minutes flash.
7. Set minutes. Press TIME.
8. Hours Flash. Set hours. Press START.
9. TIMED BAKE appears in display and the oven begins to preheat.



After cooking is complete, display flashes TIME COOK END and reminder beeps will sound. Press OFF to clear.

Delaying the Start of a Timed Mode

1. Follow steps 1 through 5 above.
2. Turn knob until DELAYED BAKE appears.
3. Press Time. SET BAKE TIME appears in display and minutes flash.
4. Set minutes and then press TIME. Hours Flash.
5. Set hours and then press TIME. SET BAKE END appears in the display.
6. Press TIME.
7. Use knob to enter the time of day the oven will stop cooking or turn off.
8. Set hours and then press TIME.
9. Set minutes and then press TIME.



Note: The clock automatically calculates time of day at which cooking mode starts and stops. The displayed cooking time counts down by the minute.

10. At the end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off. Display will show TIME COOK END and reminder beeps will sound. Press OFF to clear.

Note: Remove food from oven immediately after cycle has finished to prevent overcooking. Food left in the oven will cook even after the cycle is complete.

To Check the Cooking Time and Stop Time After a Delay Has Been Set

1. Press Time.
2. Turn knob to BAKE END or BAKE TIME.
3. Press Time.

Setting the Sabbath Feature

See "Set the Sabbath Feature" on page 13.

Using the Probe (some models)

This section explains how to operate the probe. See "The Probe (some models)" on page 25 for guidelines, tips and suggestions.

The probe can be used to determine the internal doneness or the "END" temperature of many foods, especially meats and poultry.

The temperature range for the probe is 135°F to 200°F (57°C to 93°C). Oven temperature can be set for 100°F up to 450°F (38°C up to 232°C).

Setting the Probe

1. Prepare meat and place in roasting pan (or on rack in roasting pan as recipe specifies). Insert the probe into the meat. Make sure the probe is not touching gristle, fat, bone, the roast rack or the pan. See "Inserting the Probe" on page 25 for detailed instructions.

Note: Do not connect to probe receptacle until probe tip is properly inserted into meat.

2. Place roasting pan with meat in cold oven on recommended oven rack. Plug probe into the probe receptacle. The probe symbol will appear in display.

Note: The probe temperature can only be set when the probe is installed in the oven.

3. Press COOKING MODE and select BAKE, CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST.
4. Press START. The default oven temperature will appear.
5. Turn knob to change oven temperature if necessary.
6. Touch START.
7. Turn knob to set the probe temperature (desired end temperature of the food).
8. Press START.

The chosen oven temperature is displayed in the upper right hand corner of the display.

The probe temperature is displayed in the center to the left of the cooking mode. It starts at 80 degrees and increases in 5°F increments until the chosen probe temperature is reached.

The oven is preheated when the beep signals once.

When the set probe temperature is reached, END appears in display and oven turns off.

Changing the Oven Temperature When Using the Probe

1. Touch TEMPERATURE. Oven temp will flash in the display.
2. Turn the knob to desired temperature and press START twice.

Changing the Probe Temperature

1. Touch TEMPERATURE. The oven temperature will flash.
2. Press start and PROBE TEMP will flash.
3. Turn the knob to desired temperature and press START again.

Note: Always remove probe from oven when cooking is complete. The probe symbol will remain in the display until the probe is removed. Do not leave probe attachment in oven during self-clean. Oven will not self-clean with the probe installed in the oven

Operation - Warming Drawer (some models)

This section explains how to operate the warming drawer. See “Getting the Most Out of Your Warming Drawer” on page 30 for guidelines to improve warming drawer results.

About the Warming Drawer

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Warming drawer settings are Low, Medium, and High.

Warming Drawer Specifications

Parts Key:

1. Stainless Steel Drawer Interior
2. Gasket
3. Rail Lock

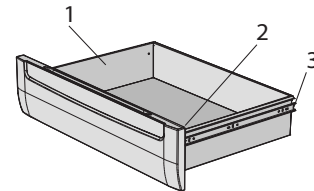


Figure 13: Warming Drawer Parts

Drawer Interior: 25" W x 17" D x 5" H

Dish sizes:

- 2 -9 x 13" Pyrex 3-quart dishes, side by side.
- 2 -9 1/2 x 15" Pyrex 4-quart dishes, side by side.
- 4 -10 1/2" plates, single or stacked
- 3 -11" plates, single or stacked




Warming Drawer Settings: The warming drawer has three settings: Low, Medium and High. The icons below are seen in the display when the corresponding setting is selected:	Low	
	Medium	
	High	

Figure 14: Warming Drawer Settings

Operation



CAUTION

To maintain food safety, follow these guidelines:

- DO NOT use the warming drawer to heat cold food (exception: it is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates).
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- DO NOT warm food for longer than one hour.
- Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the drawer or a hot cooking container. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

Preheating

Preheat Times:

For best results, preheat the warming drawer when warming food.

- Low: 10 minutes
- Medium: 15 minutes
- High: 20 minutes

Turning on the Warming Drawer

When Only Using the Warming Drawer

1. Press COOKING MODE.
2. Turn knob to select WARMING DRAWER.
3. Press START.
4. Turn knob to select heat setting.
5. Press START.

When Also Using The Oven

1. Press COOKING MODE.
2. Press START to select WARMING DRAWER.
3. Turn knob to select heat setting.
4. Press START.

Setting the Sabbath Feature

Note: The warming drawer does not operate with the Sabbath feature unless the feature is also activated in the oven. See “Setting the Sabbath Feature for both the Warming Drawer and the Oven.” on page 13.

1. Turn the warming drawer on the desired heat level.
2. Activate the Sabbath Feature. See “Set the Sabbath Feature” on page 13.

Turning Off the Warming Drawer

When Only Using the Warming Drawer

1. Press OFF.

When Using the Warming Drawer and the Oven

1. Press OFF.
2. Turn knob to select CANCEL DRWR, CANCEL OVEN, or CANCEL BOTH.
3. Press OFF.

Crisping Stale Items

- Place food in low sided dishes or pans.
- Preheat on Low.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Warming Empty Serving Bowls and Plates

- Use only heat-safe dishes.
- Warm on setting appropriate for cooking container.
- Check dish temperature during warming period.
- Place empty plates or dishes in a cold warming drawer. Do not preheat drawer prior to placing dishes.

Getting the Most Out of Your Appliance

Getting the Most Out of Your Cooktop

Cooktop Cooking Guide

Boiling Water

Time to boil can vary greatly depending on environmental conditions. Try the following tips to decrease boil time:

- Use a lid.
- Use a pan that is appropriately sized for the amount of water and the size of the element.
- Select a pan with a flat base (See “Cookware Selection Guide” on page 23 for details).
- Choose a medium-weight pan (rather than a heavy-weight one).
- Make sure that the pan is positioned so that the entire base is in contact with the element.
- Start with water that is already warm.
- Boil the smallest amount of water necessary. Smaller volumes will boil faster than larger volumes.

Recommended Settings

Use this chart as a guide for heat settings. A range of heat settings are listed because the actual setting depends on:

- type and quality of pan (See “Selecting Cookware”),
- type, quantity and temperature of the food,
- element used and
- the cook’s preference.

The Heat Settings recommended are based on a 240 volt power source. If your cooktop is connected to 208 volts, the same heat settings apply but foods may

take a little longer to finish cooking.

Table 3: Cooking Guide

Uses	Heat Settings
Bringing water to boil	9 - High
Pan frying, sautéing, browning meat, deep fat frying	6-8 - Med-High
Most frying, eggs, pancakes, slow boil	4-5 - Med
Simmering, finish cooking, covered foods, steaming	2-3 - Med Low
Melting butter and chocolate	1 - Low

Bridge Element Tips (some models)

- Use the bridge elements with only one single element for medium sized griddles and oval pots.
- For even heat distribution when using all three elements, start with the back element at a slightly higher setting than the front and bridge elements. Observe cooking performance and adjust accordingly.
- When using a pan that spans all three elements, set the back element at a different heat level than the front and bridge elements to keep prepared food warm or to prepare two different foods at one time.

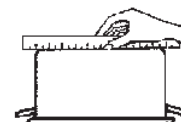
Cookware Selection Guide

Cookware Characteristics

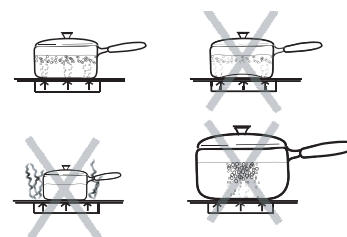
Pan selection directly affects cooking speed and uniformity. For best results select pans with flat bases. When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium-to-heavy-weight pans are best.

To Test the Flatness of Your Pans

Turn the pan upside down on the countertop and place a ruler flat against the bottom of the pan. The bottom of the pan and the straight edge of the ruler should be flush against each other.



Another simple test to determine even heat distribution across the cookware bottom is to place 1" (25.4 mm) of water in the pan. Bring the water to a boil and observe the location of the bubbles as the water starts to boil. Good, flat cookware will have an even distribution of bubbles over the bottom surface area.



Matching Diameters – The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used. Pans may overhang the element area by 1" (25.4 mm) all around.

Tight Fitting Lids – A lid shortens cooking/boiling time by holding heat inside the pot.

Cookware Tips

- Use of pots and pans with rounded (either concave or convex) warped or dented bottoms should be avoided. See drawings below.
- Make sure the bottom of the pot or pan being used is clean and dry.
- Use pots and pans with thick, smooth metal bottoms.
- Do not slide metal pots across the cooktop. Pans may leave marks which need to be removed immediately. See Care and Cleaning Section.

- Do not use glass pans as they may scratch the surface.

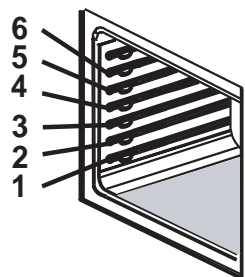
Specialty Pans

Specialty pans such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water bath canners and pressure canners must have the same features as described above. Use only a flat-bottomed wok. Never place a support ring, such as a wok ring or trivet, on the cooking surface.

Getting the Most Out of Your Oven

Oven Cooking Guide

Rack Position



- RACK POSITION 6 (highest position) – melting cheese, broiling thin foods
- RACK POSITION 5 – broiling most meats, toasting bread
- RACK POSITION 4 – broiling thicker meats
- RACK POSITION 3 – most baked goods when baking on one rack, such as on cookie sheet or baking pan, cakes, frozen foods, biscuits, brownies, muffins
- RACK POSITION 2 – Used for pies, casseroles, breads, bundt or pound cakes, small roasts or poultry.
- RACK POSITION 1 (lowest position) – Use for angel food cake, large roasts, turkey.

Figure 15: Rack Positions

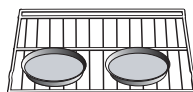
Multiple Rack Cooking

When using multiple racks, follow the placement recommendations below.

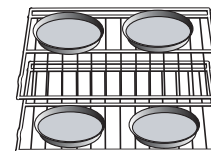
- **Two rack:** Use rack positions 2 and 5.
- **Three rack:** (for convection bake): Use positions 1, 3 and 6. The rack in position 3 can be extension rack if desired.

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other. To allow for best baking results stagger pans as shown in the graphic below.



Pan placement on one rack



Pan placement on two racks

Figure 16: Pan Placement

Baking Pans

Here are some tips for cooking with baking pans:

- Glass baking dishes absorb heat, therefore reduce oven temperature 25°F when baking in glass.
- Shiny, smooth metal reflects heat resulting in lighter, more delicate browning.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing temperature 25° F when using these pans. Follow manufacturer recommendations.
- Use glass or dark metal pans for pies.
- Insulated baking pans may increase the recommended baking time.

Preheating the Oven

Preheat the oven if the recipe recommends it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. Setting a higher temperature does not shorten preheat time. Place oven racks in proper position before preheating. A beep will confirm that oven is preheated and selected oven temperature will be displayed.

Note: Preheating the oven is not recommended when using the probe (some models). A hot oven will impair your ability to easily connect the probe to the receptacle and to insert it into the meat.

The Probe (some models)

- The oven is well insulated and the retained heat will continue to cook the meat after the oven has shut off. For this reason, remove the meat from the oven as soon as the control beeps.
- Since meat continues to cook after being removed from the oven, set the internal (probe) temperature 5 - 10 degrees below the desired final internal temperature (exception: poultry). Allow standing time (10 -20 minutes) before carving the meat.
- Always use the handle of the probe for inserting and removing. Use a potholder to remove since the probe becomes hot.
- Remove the probe from the oven when it is not being used.
- The probe cannot be used with frozen meats. For best results, completely thaw meats before using the probe.

Inserting the Probe

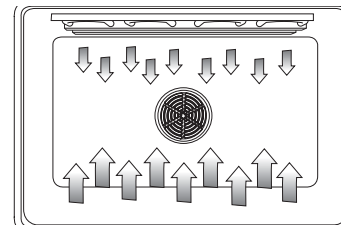
- For meats, insert the probe tip into the thickest part and do not touch bone, fat, or gristle.
- For large poultry products and turkeys, insert the probe in the thickest part of the inner thigh.
- For other foods, such as a meatloaf, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the food.

Oven Cooking Modes



Bake, Proof and Warm

Baking is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower element cycle to maintain the oven temperature. Bake mode can be used to prepare foods like pastries and casseroles as well as to roast meats.



Note: Depending on the model, you may hear the convection fan while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.

In the Proofing mode, the oven will use the upper and lower element to maintain a low temperature to proof bread.

- Proofing is the rising of a yeast dough.
- The Proofing mode temperatures are 85° to 110° F. The default temperature is 100° F.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

In Warming mode, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

- Use the Warming setting on the oven to keep foods hot until ready to serve.
- Warming mode temperatures are 140° - 220° F. Default temperature is 170°.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

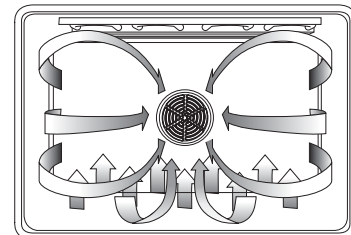
**CAUTION**

When using Warm mode, follow these guidelines:

- Do not use the Warm Mode to heat cold food.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- DO NOT warm food for longer than one hour.

**Convection Bake**

Convection baking is similar to baking. Heat comes from the lower heating element and a third element behind the backwall. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan.



The Convection Bake mode is well-suited for baking large quantities of food on multiple racks. It can be used to prepare cookies, pies, cupcakes, pastries, breads, snack foods and appetizers among other items.

The benefits of Convection Baking include:

- Slight decrease in cooking time
- Three rack cooking (more even browning)
- Higher Volume (yeast items rise higher)
- Ability to cook more items at once

For Best Results:

- Reduce recipe temperature by 25° F. Refer to Convection Baking chart.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- Center baking pans side to side on the oven rack

Automatic Convection Conversion

In the convection bake mode, the temperature is automatically reduced 25° F from the package or recipe temperature. Simply enter the package or recipe temperature when setting the mode and the range calculates the correct temperature.

The Automatic Convection Conversion feature can be turned off to allow for manual temperature adjustment. See “Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF” on page 14 for details

When the Automatic Convection Conversion feature is activated, the display will read AUTO CONV BAKE. When the feature is turned off, it will read CONV BAKE.

Table 4: Convection Baking Chart

Food	Item	Rack Position	Temp. (°F) (preheated oven) ^a	Convection Bake Time (min.) ^b
Cake	Cupcakes	3	350	17-19
	Bundt Cake	2	350	37-43
	Angel Food	1	350	35-39
Pie	2 Crust, fresh, 9"	2	375-425	45-55
	2 Crust, frozen fruit, 9"	2	375	68-78
Cookies	Sugar	3	350-475	6-11
	Chocolate Chip	3	350-375	8-13
	Brownie	3	350	29-36

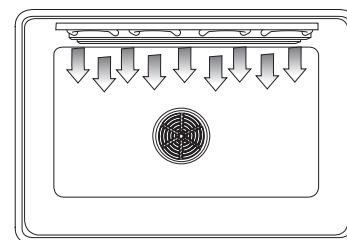
Table 4: Convection Baking Chart

Food	Item	Rack Position	Temp. (°F) (preheated oven) ^a	Convection Bake Time (min.) ^b
Breads	Yeast bread, loaf, 9x5	2	375	18-22
	Yeast rolls	3	375-400	12-15
	Quick bread, loaf, 8x4	2	350-375	45-55
	Biscuits	3	375-400	11-15
	Muffins	3	425	15-19
Pizza	Frozen	3	400-450	23-26
	Fresh	3	425-450	12-15

- a. This temperature must be manually reduced by 25° F if the Automatic Convection Conversion feature has been turned off.
- b. This chart is a guide. Actual times depend on the mixes or recipes baked. Follow recipe or package directions.

**Broil**

Broiling uses intense heat radiated from the upper element. The Broil mode is best suited to cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.



The benefits of Broiling include:

- Fast and efficient cooking
- Cooking without the addition of fats or liquids
- Browning as the food cooks

For Best Results:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and Chops should be at least 3/4" thick
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking
- Use the broil pan and grid included with your range
- Do not cover the broiler grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering
- Turn meats once halfway through the recommended cooking time (see Broil Chart for examples).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); they can't tolerate the high temperature.

Table 5: Broiling Chart

Food	Item / Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min.) ^a	Time Side 2 (min.) ^a
Beef	Steak (3/4"-1") Medium Rare	5	high	145	5-7	4-6
	Medium	5	high	160	6-8	5-7
	Well	5	high	170	7-9	6-8
	Hamburgers (3/4"-1") - Well	4	high	160	7-9	8-10
Poultry	Breast (bone in)	4	low	170	21-23	18-20
Pork	Pork chops (1")	4	high	160	6-8	4-6
	Sausage - fresh	3	high	160	5-7	4-6
	Ham slice (1/2")	5	high	160	2-4	2-3
Seafood	Fish filets (3/4"-1") buttered	5	low	Cook until opaque and flakes easily	9-11	Do Not Turn

Table 5: Broiling Chart

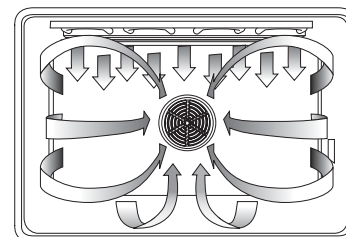
Food	Item / Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min.) ^a	Time Side 2 (min.) ^a
Lamb	Chops (1") Medium rare	5	high	145	4-6	2-4
	Medium	5	high	160	5-7	4-6
	Well	5	high	170	6-8	5-7
Bread	Garlic bread slices (1")	5	high	N/A	2-4	Do Not Turn

a. Broiling times are approximate and may vary slightly, Times are based on cooking with a preheated broil element.



Convection Broil (some models)

Convection Broil is similar to Broil. It combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan. The Convection Broil mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is typically not recommended for browning breads, casseroles and other foods.



Always convection broil with the door closed. In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster than standard Broiling.

Note: The only heat setting for the Convection Broil mode is High.

For Best Results:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat more than 5 minutes.
- Meats should be at least 1 1/2" thick.
- Turn meats once halfway through the cooking time (See Convection Broil Chart for examples).
- Use the broil pan and grid included with your range.
- Do not cover the broiler grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Salt after cooking.

Table 6: Convection Broiling Chart

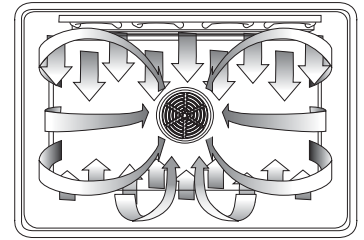
Food	Item / Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min.) ^a	Time Side 2 (min.) ^a
Beef	Steak (1 1/2" or more) Medium Rare	3	high	145	11-13	9-11
	Medium	3	high	160	13-15	11-13
	Well	3	high	170	15-17	13-15
	Hamburger (more than 1") - Well	4	high	160	11-13	8-10
Poultry	Chicken quarters	4	high	180 - thigh 170 - breast	14-16	12-14
Pork	Pork chops (1 1/4" or more)	4	high	160	7-9	6-8
	Sausage - fresh	4	high	160	5-7	3-5

a. Convection broiling times are approximate and may vary slightly. Times are based on cooking with a preheated broil element.



Convection Roast

Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan. The Convection Roast mode is well suited to preparing tender cuts of meat and poultry.



The benefits of Convection Roasting, include:

- As much as 25% faster cooking than standard Roasting/ Baking
- Rich, golden browning

For Best Results:

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early as roasting time may decrease by as much as 25%. Refer to Convection Roast Chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the range for roasting. A low-sided, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing from the oven.

Table 7: Convection Roast Chart

Meats	Item	Weight (lbs.)	Oven Temp.* (°F)	Roasting Time* (min. per lb.)	Internal Temp. (°F)
Beef	Rib roast	4-6	325	25-32	145 (med/rare)
	Rib eye roast (boneless)	4-6	325	28-32	160 (medium)
	Rump, eye, tip, sirloin (boneless)	3-6	325	24-32	145 (med/rare)
	Tenderloin roast	2-3	325	27-32	160 (medium)
Pork	Rump, eye, tip, sirloin (boneless)	3-6	325	25-30	145 (med/rare)
	Tenderloin roast	2-3	425	28-32	160 (medium)
Pork	Loin roast (boneless or bone in)	5-8	350	15-25	160
	Shoulder	3-6	350	20-30	160
Poultry	Chicken - whole	3-4	375	14-20	180
	Turkey - unstuffed**	12-15	325	10-14	180
	Turkey - unstuffed**	16-20	325	9-13	180
	Turkey - unstuffed**	21-25	325	6-10	180
	Turkey breast	3-8	325	20-25	170
	Cornish hen	1-1 1/2	350	45-75 (total time)	180
Lamb	Half leg	3-4	325	30-35	160 (medium)
	Whole leg	6-8	325	25-30	170 (well)
				25-30	160 (medium)
				30-35	170 (well)

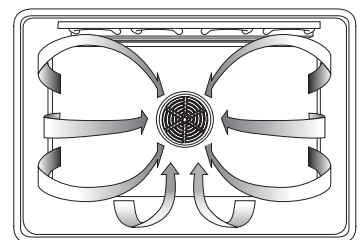
* Roasting times are approximate and may vary depending on shape of the meat.

** Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.



Dehydrate (some models)

The dehydrate mode dries with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use dehydrate to dry and/or pre-serve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature (100° F - 160° F) while circulating the heated air to slowly remove moisture. The oven will stay on for 48 hours before shutting off automatically.



For Best Results:

- Dry most fruits and vegetables at 140° F. Dry herbs at 100° F. (Refer to the Dehydrate Chart for examples).
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at the minimum drying time.
- Multiple racks (not included) can be used simultaneously. Contact your dealer to order drying racks.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

Table 8: Dehydrate Chart

Food	Item	Preparation	Approx. Drying Time* (hours)	Test for Doneness
Fruit	Apples	Dipped in 1/4 cup lemon juice and 2 cups water; 1/4" slices	11-15	Slightly pliable
	Bananas	Dipped in 1/4 cup lemon juice and 2 cups water; 1/4" slices	10-15	Soft, pliable
	Cherries	Wash, towel dry. Fresh cherries, remove pits.	10-15	Pliable, leathery, chewable
	Orange peels/ slices	1/4" slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2-4 Slices: 12-16	Orange peel: dry and brittle. Orange slices: skins are dry, brittle, fruit is slightly moist
	Pineapple rings	Towel dried.	Canned: 9-13 Fresh: 8-12	Soft and pliable
	Strawberries	Wash and towel dry. Sliced 1/2" thick, skin (outside) down on rack	12-17	Dry and brittle
Vegetables	Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coarsely chopped about 1" pieces	16-20	Leathery with no moisture inside
	Mushrooms	Wash and towel dry. Cut stem end off. Cut into 1/8" slices.	7-12	Tough and leathery, dry
	Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, 1/8" thick, drain well.	16-23	Dry, brick red color
Herbs	Oregano, sage, parsley, thyme, fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 100°F for 3-5 hours	Crisp and brittle
	Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry.	Dry at 100°F for 3-5 hours	Crisp and brittle

Getting the Most Out of Your Warming Drawer

General Tips

Refer to the Warming Drawer Chart for recommended settings.

- To keep several different foods hot, set the temperature for the food needing the highest setting.
- Place items needing the highest setting toward the side of the drawer and items needing less heat in the center of the drawer.
- Food should be at serving temperature (above 140° F) before being placed in the warming drawer. DO NOT use to heat cold food other than crisping crackers, chips, and dry cereal, or warming dishes or plates.
- Preheat empty serving dish while preheating drawer if desired.
- Place cooked, hot food in warming drawer in its original cooking container or in a heat-safe serving dish.

- Aluminum foil may be used to cover food; However, DO NOT line the warming drawer with aluminum foil.
- Do not use the warming drawer for storage.

Table 9: Warming Drawer Chart

Food	Temperature	Covered / Uncovered
Bacon	Hi	Uncovered
Beef, Medium and well done	Med	Covered
Beef, rare	Med	Covered
Bread, hard rolls	Med	Uncovered
Bread, soft rolls, coffee cakes	Med	Covered
Biscuits	Med	Covered
Casseroles	Med	Covered
Eggs	Med	Covered
Fish, seafood	Med	Covered
Fried foods	Hi	Uncovered
Gravy, cream sauces	Med	Covered
Ham	Med	Covered
Pancakes	Hi	Covered
Pies, one crust	Med	Covered
Pies, two crusts	Med	Uncovered
Pizza	Hi	Covered
Pork	Med	Covered
Potatoes, baked	Hi	Covered
Potatoes, mashed	Med	Covered
Poultry, roasted	Med	Covered
Vegetables	Med	Covered
Plates	Low	Uncovered
Plate of food	Med	Covered

Cleaning and Maintenance

Care and Cleaning

Care and Cleaning - the Cooktop



CAUTION

Do not use any cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heated cleaner can chemically attack and damage surface.

Precautions for Long Life and Good Appearance of the Surface

- Regular, daily care using the glass ceramic cooktop cleaner will protect the surface and make it easier to remove food soil and water spots.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Never cook food directly on the glass.

- Avoid placing a wok support ring, trivet or other metal stand on glass surface.
- Do not use the glass surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the cooking surface; it may scratch the glass.
- Do not place wet pans on the glass surface.

Before Use Care

Care is easy when preventative steps are taken. For example, apply a small amount of glass ceramic cooktop cleaner (packaged with range) on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply glass ceramic cooktop cleaner before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

Daily Cleaning Techniques

1. Clean the surface when completely cool with the glass ceramic cooktop cleaner.
Exception: Remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (See Cooktop Care Chart, next page).
2. Wipe off spatters with a clean, damp sponge or paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.
3. Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Using the Razor Blade Scraper

Use the scraper to remove dried or baked on foods. Hold the scraper at a 30° angle. Move it over the soil to lift it off of the cooktop. Finish with a clean, damp sponge or paper towel. Apply white vinegar if smudge remains and rinse.

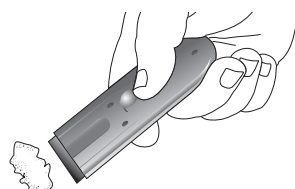


Figure 17: Scraper

Cleaning the Control Knobs

1. Pull out and off to remove both knob. Wipe with hot, soapy cloth, rinse and dry. Do not soak.
2. To replace, push knob straight onto shaft.

Do Not Use the Following Cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.
- Caustic Cleaners
- Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.
- Abrasive Cleaners
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/ or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Table 10: Cooktop Care Chart

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items require immediate removal. Remove only these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Be sure to use a new, sharp razor in your scraper.	Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.

Table 10: Cooktop Care Chart

Type of Soil	Possible Solution
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for about 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a dampened paper towel. Rinse and reapply creme. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard Water Spots - Hot cooking liquids dripped on surface	The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner.
Surface scratches - Small scratches are to be expected on the glass surface, but do not affect cooking. In time, small scratches will become smoother and much less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply Cleaning Creme before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily on the cooktop.

Care and Cleaning - Oven

Self Cleaning the Oven

Our ovens feature a self-cleaning function that eliminates the manual labor involved with cleaning your oven. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature to burn away food soil and grease.

- Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The oven door locks at the beginning of the self-clean cycle.
- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- Four hours is the preset length of cleaning. The range can also be set to clean for 3 or 5 hours.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven cools after cleaning, the automatic door lock will release and the door can be opened.
- To cancel or stop while the mode is operating, press OFF.
- The door will not unlock until the oven reaches a safe temperature.

Preparing the Oven for Self Clean



WARNING

A flexible door gasket is necessary for a good seal. Do not clean, rub, damage or move the gasket.

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove oven racks. If oven racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning Chart for proper care.

3. Wipe up excessive soil, spills and grease before self-cleaning the oven. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.

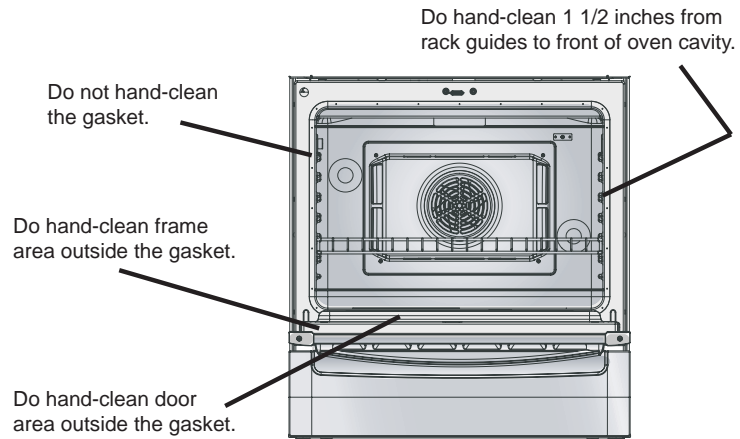


Figure 18: Cleaning Guidelines

4. Review illustration above. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-1/2 inches inside the frame with detergent and hot water. Do not clean or rub the gasket on the oven. The gasket is designed to hold in heat during the self-clean cycle. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven light is turned off and the light bulbs and lens covers are in place. Do not operate oven without light bulb and cover in place.

Important: Do not use Commercial Oven Cleaners on the self-clean oven or any part because they will damage the finish or part.

Setting the Self-Clean Mode

1. Press COOKING MODE.
2. Turn knob until SELF CLEAN mode appears. Press START.
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, turn knob to change number of hours. Otherwise, continue to step 4.
4. Press START. SELF CLEAN flashes. Press START.
5. REMOVE RACKS appears in the display as a reminder to remove oven racks.
6. Press START again to begin the self-clean.



Note: The door locks at the beginning of the cycle; The door lock symbol will appear in the display at this point. If door does not lock, press OFF and do not self-clean; phone service.

Delaying the Start of the Self-Clean

Note: The time of day must be correctly set for this option to work properly. See section "Setting the Clock" in "Setting Up Your Range".

1. Press COOKING MODE.
2. Turn knob until SELF CLEAN mode appears. Press START.
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, turn knob to change number of hours. Otherwise, continue to step 4.
4. Press START.

5. Turn knob until DELAYED CLEAN mode appears. Press START.
6. SELF CLEAN END appears in the display.
7. Turn knob to enter the time of day you want the self-clean to end: Set hours, press time, set minutes.
8. Press START. The display will remind you to remove oven racks.
9. Press START. The display shows DELAYED CLEAN. The self-clean will automatically start at the appropriate time.



Note: In the Delayed Self-Clean Mode, the door latch automatically activates at the beginning of the cycle. The door lock symbol will appear in the display.

Note: The oven lights do not operate in the Self-Clean mode.

After Self-Cleaning

1. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off. SELF CLEAN END appears in the display. Press OFF to clear.

Note: The door will not unlock until the oven reaches a safe temperature.

2. The self-clean mode may produce ash which will settle in the bottom of the oven. If this happens, remove ash with a damp cloth before using the oven.
3. Wipe rack edges with cooking oil to allow for proper glide. Wipe off excess.

After self-cleaning, the entire oven can be safely cleaned with a soapy sponge, rinsed and dried. If stubborn soil remains, follow the guidelines on this page.

- Always use the mildest cleaner that will remove the soil.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.
- Do not use caustic cleaners such as Easy Off®. They may etch the surface.

The cleaners listed below indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions.

Cleaning Guide

Table 11: Cleaning Guide

Part	Recommendations
Racks	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap filled pads as directed. If racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil, then wipe off excess.
Fiberglass Gasket	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
Glass (other than cooktop)	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters and stubborn stains. See "Cooktop Care Chart" on page 32 for cooktop cleaning instructions.
Painted Surfaces	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.

Table 11: Cleaning Guide

Part	Recommendations
Stainless Surfaces	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Knobs & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.

**Drawers
(Storage or Warming)**

Wash with hot soapy water, rinse and dry.

Maintenance

Oven Maintenance

Removing the Door



WARNING

When removing the door:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door. Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

1. Be sure to read the above WARNING before attempting to remove oven door.
2. Open the door completely.
3. Flip lever on hinge toward you.

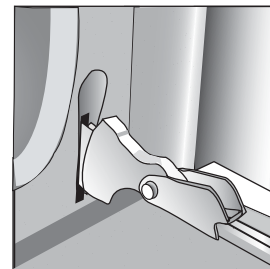
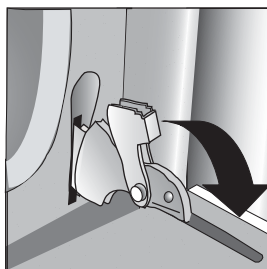
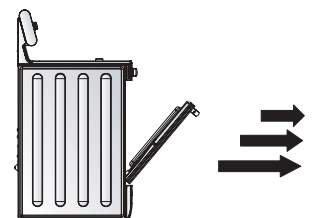


Figure 19: Hinge Positions

4. Close the door to approximately halfway open.
5. Holding the door firmly on both sides using both hands, pull the door straight out of the hinge slots. Hold firmly, the door is heavy.
6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.



Replacing the Oven Door

1. Holding the door firmly in both hands, place hinges in hinge slots.

2. Open door all the way to expose hinges and slots. Push lever (one on each hinge) away from you (back toward range).
3. After moving the hinge brackets back down into position, be sure to close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.
4. Door should be straight, not crooked.

Replacing an Oven Light

Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb and a light socket housing that is fixed in place.



WARNING

- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses (if equipped) must be in place when using the appliance.
- The lenses (if equipped) serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses (if equipped) are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open

1. Read the WARNING above.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Remove the lens by unscrewing it.
4. Remove the light bulb from its socket by unscrewing it.
5. Replace the bulb with a new 40 watt appliance bulb. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
6. Screw the lens back on.
7. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

Service

Self Help

The Cooktop

Use these suggestions before calling for service to avoid service charges.

Table 12: Cooktop Troubleshooting Chart

Cooktop Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Element cycles more than usual	Pan base is warped and not making full contact with heating surface. Base diameter of pan is too small for the size of the element. Pan ingredients have boiled dry. Material of pan is a poor heat conductor; heat transfers too slowly
A slight odor is noticeable when an element is turned on	This is normal with new cooktops and will disappear after several uses
Cooktop controls will not turn on	Range is not receiving power. Check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker tripped. Check cord to see if it is inserted completely into outlet. Cooktop panel is locked. Press and hold PANEL LOCK until indicator light turns off.
Scraper is not working properly.	The scraper blade is dull. The scraper is packaged with single-edge, stainless steel blades. Replace with a standard single-edge blade.
Cooking results are not what was expected.	The cooktop is not level. Adjust leveling legs on bottom of range. Cooking pan is not the appropriate size or type. See "Cookware Selection Guide".

Table 12: Cooktop Troubleshooting Chart

Cooktop Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Element cycles on the highest setting	This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage.
Water takes too long to boil	Time to boil can vary greatly depending on environmental conditions. See “Boiling Water” on page 22 for tips to decrease time to boil.
White cooktop appears to have a green tint	The white cooktop may have a green tint while cooling down. This is normal. The cooktop will return to its original color when the glass has cooled.

The Oven

Table 13: Oven Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
The oven mode or temperature selected or the numbers selected do not appear in the display	The knob was turned too rapidly. Turn knob slower until correct wording or temperature appears. Review manual instructions when setting clock, timer, or Self-Clean.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait 5 minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Adjust oven calibration if necessary (see “Change the Oven Temperature Offset” on page 13). Refer to cooking charts for recommended rack position.
Baking results are not as expected	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check “Getting the Most Out of Your Oven” on page 24 for tips and suggestions. Adjust oven calibration if necessary (see “Change the Oven Temperature Offset” on page 13).
Food takes longer to cook than expected	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See “Change the Oven Temperature Offset” on page 13.
Food is overcooked	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See “Change the Oven Temperature Offset” on page 13.
Convection Bake Results are not as Expected	If the Automatic Convection Conversion Feature is turned off, the temperature must be manually reduced by 25°F. If the feature is active, the temperature is automatically adjusted. See “Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF” on page 14 for more information. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See “Change the Oven Temperature Offset” on page 13.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Oven Temperature Offset.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light will not turn off	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent. When the Sabbath feature is activated, the oven light will stay on or off (as selected during set-up) during the entire Sabbath mode.
Cannot remove lens cover on light	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a five-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is electrical power to oven. See Clock and Timer sections.
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

Table 13: Oven Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
"F" and a number appears in display and control beeps	This is a fault code. Press Off to clear the display and stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains and beep continues, record fault code, cancel oven and call authorized service technician.
With a new range there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new range and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle will also "burn-off" the smell more quickly.
Control does not react when the pad is touched	Be sure that pad is clean. Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.
Fan is running during modes that don't use convection	On some models, the convection fan will run while the oven is preheating for the bake mode. This is normal. Slide-in models also have a cooling fan that runs during every cooking mode.
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.

Warranty

General Information

The warranties provided by BSH Home Appliances Corp. in this Statement of Limited Warranty apply only to the BSH Electric Freestanding Range ("Range") sold to you, the first using purchaser, provided that the Range was purchased (1) for your use and not for resale and (2) in the United States or Canada and is located in the country of purchase. As used in this Statement of Limited Warranty, the term "Date of Installation" shall refer to the earlier of the date the Range is installed or ten (10) business days after the date the Range is sold to the first using purchaser, the warranties stated herein apply only to the first using purchaser and are not transferable.

Standard Limited Warranty

BSH warrants that its Range is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the Date of Installation. During the warranty period, BSH or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Range that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of BSH, at BSH's option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Other Conditions of the Limited Warranties

The warranties provided in this Statement of Limited Warranty exclude defects or damage resulting from (1) use of the Range in other than its normal and customary manner (commercial use of the Range shall not be deemed normal or customary), (2) misuse, abuse, accidents or neglect, (3) improper operation, maintenance, installation or unauthorized service, (4) adjustment or alteration or modification of any kind, (5) a failure to comply with applicable state, local, city, and county electrical and/or building codes, (6) spills of food or liquid, and (7) external forces such as floods, fires, acts of God or other circumstances beyond BSH's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts of Range on which the serial numbers have been altered, defaced or removed.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies with respect to products covered by it, whether the claim arises in contract or tort (including strict liability and negligence) or otherwise. BSH will not be liable for consequential or incidental damages, losses, or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS WARRANTIES. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS WARRANTY IS EFFECTIVE. No attempt to alter, modify, or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to Obtain Warranty Service

To obtain warranty service for the Range, you should contact the nearest BSH authorized service center or the BSH Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 800/944-2904.

Notice To California Owners

If your Range needs warranty service and there is no authorized BSH service center reasonably close to you, you may notify the BSH reseller from whom you purchased the Range. If the BSH reseller fails to repair or replace the defective parts, or partially refund your purchase price (where applicable), you may have the Range repaired at any large appliance repair shop or center and you will be reimbursed for all reasonable expenses provided the costs are substantiated in writing and the work performed is covered by this warranty. BSH shall not reimburse any repair costs hereunder which exceed the depreciated value of range.

Table des matières

Concernant ce guide	1
Présentation de ce guide	1
Sécurité	1
Instructions de sécurité importantes	1
Mise en œuvre	5
Pièces et accessoires	5
Avant d'utiliser l'appareil la première fois	14
Fonctionnement - surface de cuisson	15
Concernant la surface de cuisson	15
Fonctionnement	15
Fonctionnement - four	17
Concernant le four	17
Fonctionnement	17
Fonctionnement - tiroir réchaud (certains modèles)	20
Concernant le tiroir réchaud	20
Fonctionnement	20
Tirer pleinement avantage de l'appareil	22
Tirer pleinement avantage de la surface de cuisson	22
Tirer pleinement avantage du four	23
Tirer pleinement avantage du tiroir réchaud	29
Nettoyage et entretien	30
Entretien et nettoyage	30
Entretien	35
Service	36
Aide	36
Garantie	38

Questions?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Nous attendons de vos nouvelles !

Concernant ce guide

Présentation de ce guide

Ce guide comprend plusieurs sections

- La section généralités qui décrit les caractéristiques et les fonctions de l'appareil incluant une description sur le réglage de la cuisinière et le fonctionnement du panneau de contrôles.
- Les trois sections fonctionnement décrivent comment actionner et obtenir le meilleur rendement de la surface de cuisson, du four et du tiroir réchaud.
- La section nettoyage et entretien décrit comment nettoyer et entretenir l'appareil.
- La section service comprend le guide de dépannage et la garantie.

Avant d'utiliser la cuisinière, lire ce guide. Porter une attention spéciale aux Instructions de sécurité importantes au début de ce guide.

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions de sécurité importantes

Sécurité pour le feu

- Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour doubler toute partie de l'appareil, spécialement les bols d'égouttement ou le fond de l'appareil. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou un incendie.
- Si des matériaux à l'intérieur du four ou du tiroir réchaud s'enflamment, laisser la porte fermer. Mettre l'appareil hors circuit et débrancher le circuit du coupe-circuit.
- Utiliser cet appareil seulement de la façon décrite dans ce guide. Par exemple, ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ne jamais utiliser pour le rangement.
- Ne pas laisser de l'aluminium, plastique, papier ou chiffon entrer en contact avec une grille ou un brûleur chaud. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.
- Si la surface de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments ; ils peuvent s'enflammer.
- Toujours avoir un détecteur de fumée près de la cuisine.
- Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance. Les déversements causent de la fumée et la graisse peut s'enflammer.
- AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE GRAISSE

- 1) Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation à des réglages élevés. Chauffer l'huile lentement à un réglage de bas à moyen.
 - 2) Toujours mettre la hotte EN CIRCUIT pour la cuisson à réglage élevé ou pour flamber des aliments (ex. : crêpes Suzette, cerises jubiléées, etc.)
 - 3) Nettoyer le ventilateur fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou les filtres.
 - 4) Utiliser une casserole appropriée pour le format de l'élément de surface.
- Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.
 - Éteindre les flammes d'un feu l'aliments autre qu'un feu de graisse avec du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau.
 - **AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER CE QUI SUIT :**
 - 1) **ÉTOUFFER LES FLAMMES** avec un couvercle hermétique, une tôle à biscuits ou un plateau en métal. Fermer le brûleur. **ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE DES INCENDIES.**
 - 2) **NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE EN FEU ;** risque de brûlures.
 - 3) **NE PAS UTILISER D'EAU,** incluant un chiffon ou serviette humide ; il peut en résulter une violente explosion de vapeur. Utiliser un extincteur seulement si :
 - 1) L'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait comment s'en servir.
 - 2) Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé
 - 3) Le service des incendies a été appelé.
 - 4) L'on peut combattre le feu en ayant le dos vers la sortie. Avoir un extincteur approprié à proximité, visible et facile d'accès près du four.
 - Lorsque possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation pendant un feu de surface. Toutefois, ne pas passer par dessus le feu pour mettre hors circuit le système de ventilation hors circuit.

Prévention de brûlures

- **NE PAS TOUCHER AUX SURFACES OU ZONES ADJACENTES DE L'APPAREIL** - les surfaces peuvent être chaudes même si elles sont foncées. Les zones peuvent aussi être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces surfaces tant qu'elles n'ont pas refroidi ; cela comprend la surface de cuisson et la zone face à la surface de cuisson.
- **NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - les éléments chauffants peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures peuvent aussi être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi ; cela comprend les événements, surfaces près des ouvertures et les portes de fours.
- Faire attention en ouvrant la porte. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte ou le tiroir lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Éloigner le visage et s'assurer que les enfants et animaux sont loin de l'appareil. Une fois la vapeur et l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Garder la porte fermée sauf pour la cuisson ou le nettoyage. Ne pas laisser la porte ouverte sans surveillance.
- Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Toujours placer les grilles en position désirée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, les moufles de four ne doivent pas toucher aux éléments chauffants.
- Toujours utiliser des tire-plats secs ; mouillés ou humides sur des surfaces chaudes, cela peut causer des brûlures par vapeur. Ils ne doivent pas entrer

en contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon.

- Toujours mettre la hotte EN CIRCUIT pour la cuisson à chaleur élevée ou pour flamber des aliments (ex. : (crêpes Suzette, cerises jubiléés, etc.)
- Utiliser les réglages élevés de la surface de cuisson seulement lorsque nécessaire. Pour éviter le bouillonnement ou les éclaboussures, chauffer l'huile lentement à un réglage bas à moyen. L'huile chaude peut causer des blessures sérieuses.
- Ne jamais déplacer une casserole d'huile chaude, surtout une friteuse, attendre qu'elle ait refroidi.
- Attacher les vêtements lâches, cheveux et ne pas porter de vêtements pendants, des manches pendantes, cravates, foulards, bijoux, etc.
- Éviter de passer par dessus l'appareil ni de s'y appuyer. Faire attention à certains vêtements et fixatifs à cheveux qui peuvent contenir des produits chimiques inflammables pouvant s'enflammer lorsqu'en contact avec des surfaces chaudes ou les éléments chauffants. Risque de brûlures sérieuses.
- NE pas toucher la surface intérieure du tiroir pendant l'utilisation, elle peut devenir assez chaude pour causer des blessures. Laisser le tiroir et la grille (si équipé) refroidir avant de manipuler.
- AVERTISSEMENT : pour éviter les brûlures, ne pas enlever le tiroir réchaud. S'assurer que le tiroir est vide avant de l'enlever.

Sécurité pour les enfants

- Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux d'enseigner les pratiques sécuritaires quant à l'utilisation de l'appareil.
- Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute pièce de l'appareil, spécialement la porte, le tiroir ou le tiroir réchaud. Ceci peut endommager l'appareil, le faire basculer et causer des blessures sérieuses.
- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés sans surveillance lorsque l'appareil est utilisé. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil utilisé ou non.
- ATTENTION - les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans l'appareil, dans les armoires au-dessus ou sur le dossier. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pour le nettoyage

- NOTE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE : la loi sur les produits toxiques et l'eau potable de Californie requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'état comme pouvant causer le cancer, malformation ou autres problèmes de reproduction et exige que les compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. La combustion de combustible à cuisson à gaz et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone. L'isolation en fibre de verre d'un four autonettoyant génère de petites quantités de formaldéhyde pendant les premiers cycles. La Californie liste le formaldéhyde comme une cause potentielle du cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction. L'exposition à ces substances peut être minimisée en :
 - 1) assurant une bonne ventilation pendant la cuisson à gaz.
 - 2) assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
 - 3) actionnant l'appareil selon les instructions données dans ce guide.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyeurs produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par vapeur.

- Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée. Si elle ne se verrouille pas, ne pas actionner l'autonettoyage et communiquer avec un centre de service.
- Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont nocives.
- Il ne doit pas y avoir d'accumulation de graisse.

Sécurité pour les casseroles

- Ne pas placer les aliments directement au fond du four.
- Observer les instructions du fabricant pour utiliser des sacs de cuisson ou de rôtissage.
- Tenir la poignée de la casserole pour brasser ou tourner des aliments afin d'éviter les déversements ou le mouvement de la casserole.
- Utiliser un format approprié de casserole ; si trop petit, cela expose une portion de l'élément ou du brûleur causant ainsi l'ignition des vêtements. Choisir des casseroles à fond plat assez large pour couvrir la surface. Cet appareil est doté d'éléments de différents formats. Un bon rapport format de casserole et d'élément/brûleur améliore l'efficacité.
- Les casseroles non approuvées pour les surfaces de cuisson en céramique vitrifiée peuvent briser par les soudains changements de température. Utiliser seulement des casseroles pour ce type de surfaces (seuls certains types de verre, verre à l'épreuve de la chaleur, céramique, faïence, etc. conviennent). Voir la rubrique sélection de casseroles pour plus de détails.
- Toujours positionner la poignée vers l'intérieur de façon à ne pas dépasser les zones adjacentes, brûleurs ou bord de l'appareil. Ceci réduit le risque d'incendie, de déversements et de brûlures.
- ATTENTION : les contenant en plastique ou pellicule plastique peuvent fondre au contact direct avec le tiroir ou un ustensile chaud. S'ils fondent dans le tiroir, ils peuvent ne pas s'enlever.

Installation et entretien

- AVERTISSEMENT : avec un bon entretien, cet appareil a été conçu pour la sécurité et la fiabilité. Lire toutes les instructions attentivement avant d'utiliser. Ces précautions réduisent le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de blessures, incluant ce qui est indiqué aux pages suivantes.
- Demander à l'installateur de montrer l'emplacement du coupe-circuit ou fusible. Le noter à des fins de références.
- Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un électricien qualifié. Brancher seulement sur une prise adéquatement mise à la terre. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.
- Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures. Installer le dispositif anti bascule compris avec l'appareil. S'assurer que le dispositif anti bascule est bien enclenché. Voir les instructions d'installation.



Figure 1 : Attention à ne pas faire basculer

- Cet appareil est destiné un usage domestique normal seulement. Non approuvé pour une utilisation à l'extérieur. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Ne pas ranger ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, produits inflammables ou non alimentaires près ou dans cet appareil, lequel est spécifiquement conçu pour cuire et chauffer des aliments. L'utilisation de produits

chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage peut endommager l'appareil et causer des blessures.

- Ne pas actionner l'appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un centre de service autorisé.
- Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée. Les nettoyeurs et les déversements peuvent causer un risque de choc électrique.
- Ne pas obstruer les événements du four.
- Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Référer tout service à un centre de service autorisé.
- Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et il y a une tonalité continue. Si cela se produit pendant l'autonettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation et téléphoner à un technicien qualifié.
- Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et il y a une tonalité continue. Si cela se produit, débrancher l'appareil de l'alimentation et téléphoner à un technicien qualifié.

Sécurité pour les aliments

- ATTENTION : pour conserver la sécurité alimentaire, observer ce qui suit :
 - 1) NE PAS utiliser le tiroir réchaud pour chauffer des aliments froids (sauf craquelins, croustilles ou céréales sèches et réchauffer des assiettes).
 - 2) S'assurer de maintenir la température des aliments appropriée. La USDA recommande de garder les aliments chauds à 140 °F ou plus.
 - 3) NE PAS réchauffer des aliments plus d'une heure.

Mise en œuvre

Pièces et accessoires

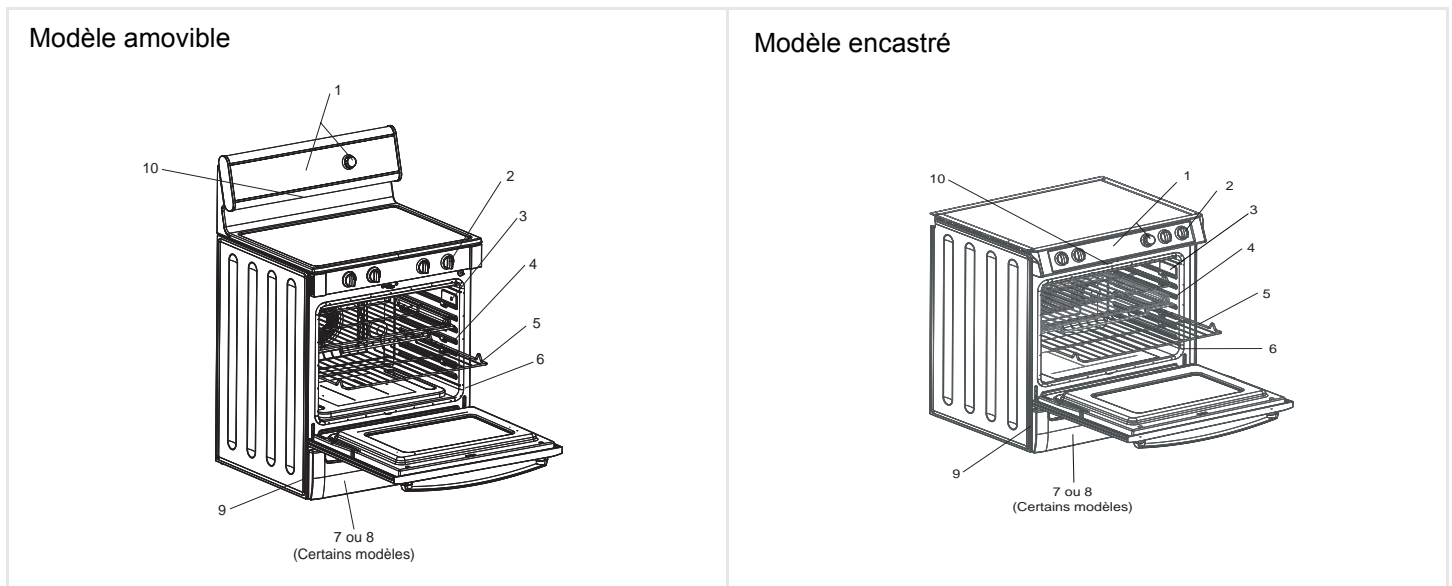


Figure 2: Pièces et accessoires

Tableau 1: Pièces et accessoires

#	Pièce	#	Pièce
1	Panneau de contrôles et boutons	11	Grattoir de surface (non illustré)

Tableau 1: Pièces et accessoires

#	Pièce	#	Pièce
2	Bouton de contrôle de la surface de cuisson	12	Weiman Cook Top® (nettoyant de surface en céramique vitrifiée (non illustré)
3	Prise de sonde	13	Lèchefrite (non illustrée)
4	Positions des grilles et guides	14	Grille de four, demie (certains modèles) (non illustrée)
5	Grilles de four, plates (2 ou 3 selon le modèle)	15	Grille de four, pleine rallonge (certains modèles) (non illustrée)
6	Joint de porte du four	16	Nécessaire de documentation (non illustré)
7	Tiroir de rangement (certains modèles) ^a	17	Éclairage de four (2) (paroi arrière du four) (non illustré)
7	Tiroir réchaud (certains modèles) ^a	18	Ventilateur à convection et élément (paroi arrière du four) (non illustré)
8	Plaque signalétique	19	Élément gril (haut intérieur du four) (non illustré)
9	Évent du four	20	Verrouillage de porte du four (non visible) (non illustré)
10	Fixation anti bascule (non illustrée)		

a. Selon le modèle, l'appareil est doté d'un tiroir ou d'un tiroir réchaud.

Élément radiant

Cet élément utilise un fil ruban situé sous la surface en céramique vitrifiée et donne la chaleur pour la cuisson. L'élément radiant est conçu pour faire un cycle marche-arrêt (voir limiteur de température).

Élément jumelé

Comprend deux éléments rubans radiants dans la même zone chauffante. Le petit élément ou les éléments intérieur et extérieur peuvent être choisis pour mieux correspondre au format des casseroles.

Élément triple

Comprend trois éléments (petit, moyen, grand) rubans radiants dans la même zone chauffante. Le petit et le moyen ou les trois éléments peuvent être choisis pour mieux correspondre au format des casseroles.

Élément pont (certains modèles)

Cet élément uni l'élément simple avant et arrière pour en former un oblong. Il est conçu pour une utilisation avec de grandes casseroles comme des rôtissoires.

Chaleur conservée

La surface de cuisson en verre conserve la chaleur et demeure chaude une fois les éléments hors circuit. Cette chaleur peut être utilisée pour garder les aliments chauds à une température de service pendant une courte période. Si un voyant de surface chaude est allumé, faire attention en cuisinant ou en nettoyant, la surface est encore chaude.

Limiteur de température

Chaque élément radiant est doté de son capteur pour protéger la surface en verre des températures élevées extrêmes. Les limiteurs fonctionnent automatiquement en faisant un cycle marche-arrêt, quel que soit le réglage de cuisson.

Quoique le cycle est normal, une des conditions suivantes peut activer le limiteur et effectuer un cycle marche-arrêt plus souvent.

- La base de la casserole n'est pas entièrement en contact avec la surface chauffante (à cause de voilage ou base non uniforme).
- La casserole est trop petite pour l'élément.
- La casserole a chauffé à sec.
- Le matériau ou la forme de la casserole est lent à transférer la chaleur.

Voyant de surface chaude

La surface de cuisson est dotée d'un voyant qui indique lorsque la surface est trop chaude au toucher. Si un voyant de surface chaude est allumé, faire attention en cuisinant ou en nettoyant, la surface est encore chaude.

Grilles de four

Selon le modèle, l'appareil est doté d'une des conditions suivantes :

- Trois grilles plates
- Deux grilles plates et une grille rallonge
- Deux grilles plates et une demie grille

Grilles plates

Ces grilles sont conçues avec une butée afin qu'elles ne sortent pas complètement du four et ne s'inclinent pas.

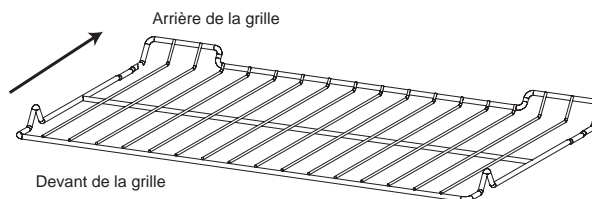


ATTENTION

Pour éviter les brûlures, placer les grilles en position désirée avant de mettre le four en circuit. Toujours utiliser des mouffles à four si ce dernier est chaud. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, les mouffles ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

Mise en place des grilles

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
3. Amener la grille en position horizontale et pousser au fond. La grille doit être à plat, droite et non croche.



Insérer la grille pour que l'arrière soit vers la paroi arrière du four

Figure 3: Insérer la grille

Retrait de la grille plate

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement.

Grille rallonge (certains modèles)

Cette grille permet un accès aisé aux aliments. La portion inférieure s'allonge aussi loin qu'une grille plate standard. Toutefois, la section supérieure s'allonge plus loin que la section inférieure afin de rapprocher les aliments. Pour commander une grille rallonge, communiquer avec le service ou le marchand.

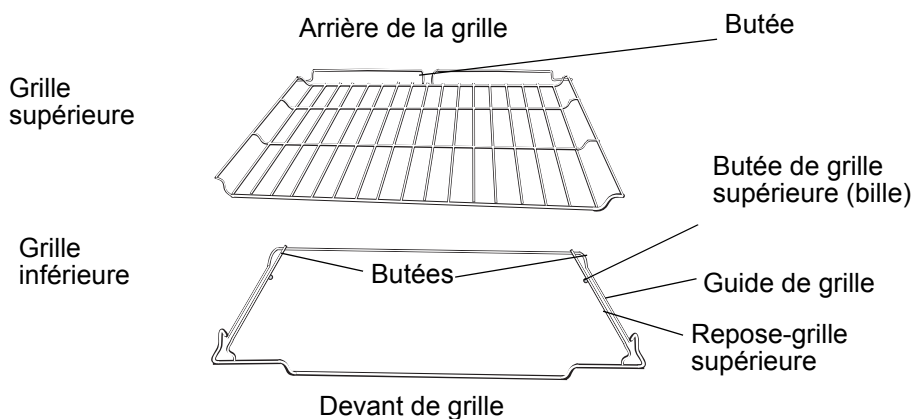


Figure 4: Grille pleine rallonge

Retrait et remise en place

Remarque : la grille rallonge doit être en position fermée pour l'enlever et la remettre. Saisir les deux sections.

1. Saisir les deux sections et tirer.
2. Une fois la butée atteinte, saisir la section supérieure et tirer jusqu'à la seconde butée. Si la grille supérieure ne s'étire pas complètement, elle est mal installée. La réinstaller afin que la butée soit à l'arrière du four.

Désassemblage (pour nettoyer)

Les deux sections de la grille sont conçues pour se séparer, facilitant le nettoyage.

1. Placer la grille sur une surface plate, en position fermée vers le haut.
2. Tourner un côté de la grille supérieure vers soi jusqu'à ce qu'elle passe la butée (bille).
3. Tirer la grille vers le haut et sortir. Tourner le côté d'abord.

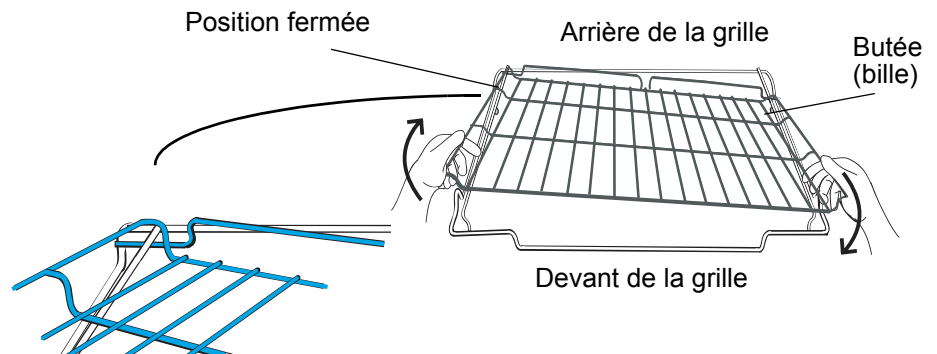


Figure 5: Démontage

Réassemblage



ATTENTION

Toujours s'assurer que la grille supérieure est installée correctement après l'assemblage. Les bords arrière de la grille supérieure doivent être sous le guide de grille de la grille inférieure. NE PAS simplement déposer la grille supérieure sur celle du bas.

1. Pour réassembler, tenir la grille diagonalement au-dessus de la grille inférieure.
2. Insérer un côté de la grille supérieure en position fermée.
3. Tourner l'autre côté vers l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'il passe la butée (bille).
4. Pousser complètement la grille supérieure (figure 3).

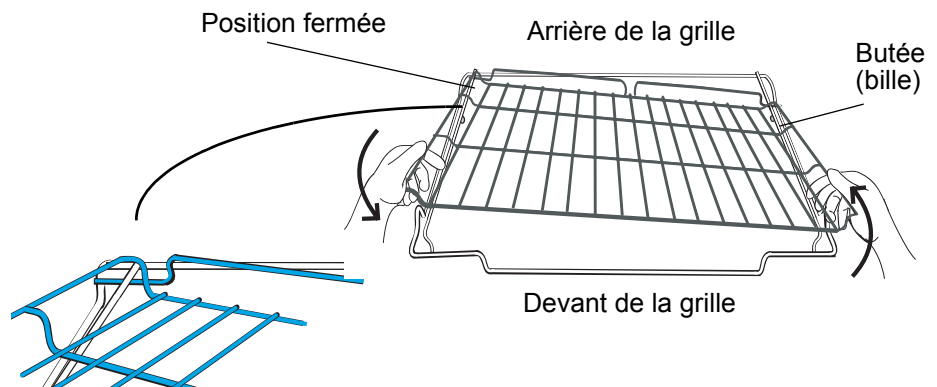


Figure 6: Réassemblage

Nettoyage

Nettoyer la grille avec de l'eau chaude savonneuse. Bien assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon en laine d'acier savonneux. NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant.

Demie grille (certains modèles)

Cette grille peut être utilisée comme grille plate simple ou demie grille. Avec le côté droit enlevé, l'on peut placer un grand article, tel une dinde d'un côté de la grille inférieure et un moins gros (comme une casserole) de l'autre côté. Un plus petit article peut être placé sur la demie grille (au-dessus de l'autre). Ceci permet un accès facile à tous les articles et une meilleure utilisation de la cavité du four.

Conseil : la section amovible peut être utilisée à l'extérieur du four..

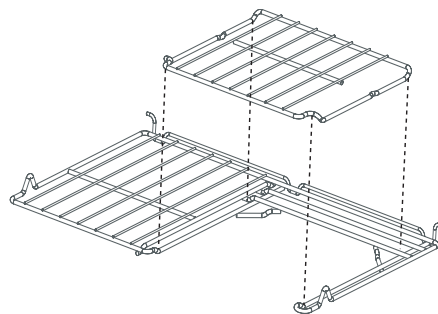


Figure 7: Demie grille

Fond du four

Ne rien placer directement dans le fond du four. Ne pas utiliser de papier aluminium ni de doublure protectrice sur les pièces de l'appareil, surtout sur les égouttoirs et le fond du four. Cela peut causer un risque de choc électrique ou un incendie.

Event de four

Modèle amovible :

L'évent est situé sous l'affichage, au-dessus de l'élément arrière gauche. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper et de la condensation se former sur le dossier et la surface de cuisson. Cette zone peut devenir chaude lorsque le four est utilisé. Ne pas obstruer l'évent, il est nécessaire à la circulation d'air.

Modèle encastré :

L'évent est situé au-dessus de la poignée du four. L'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper et de la condensation se former. Cette zone peut devenir chaude lorsque le four est utilisé. Ne pas obstruer l'évent, il est nécessaire à la circulation d'air.

Arrêt automatique

Le four s'arrête automatiquement après 12 h (24 h, si l'heure est en format 24 h à la section sélection de fonctions).

Autonettoyage

Le four est doté d'une fonction autonettoyage qui élimine le travail manuel de nettoyage.

Voyants et autres caractéristiques

Bip - indique que plus d'information doit être entrée ou confirme l'entrée d'une donnée. Indique aussi la fin d'un programme ou une erreur du four.

Voyant de fin de cycle - indique la fin d'un cycle, 3 bips consécutifs.

Réglages par défaut - les modes de cuisson sélectionnent automatiquement la température par défaut, qui peut être changée au besoin.

Chiffre ou symbole clignotant - indique un réglage incomplet et demande une autre étape ou il faut presser MARCHE.

Codes F - ces codes figurent lorsqu'il y a un problème avec l'appareil.

Mise en œuvre

Ventilateur de refroidissement (modèle à encastrer seulement)

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant tous les modes du four ; il peut aussi fonctionner pendant l'utilisation de la surface de cuisson. L'on peut l'entendre et sentir l'air chaud dégagé par l'évent. Ceci est normal.

Ventilateur à convection

Ce ventilateur fonctionne pendant le mode à convection. Lorsque le four est en mode convection, le ventilateur se met automatiquement hors circuit lorsque la porte est ouverte. Il ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage, quoique par au début du mode.

Remarque : sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant le préchauffage en mode cuisson.

Panneau de contrôles

Panneau de contrôles du four

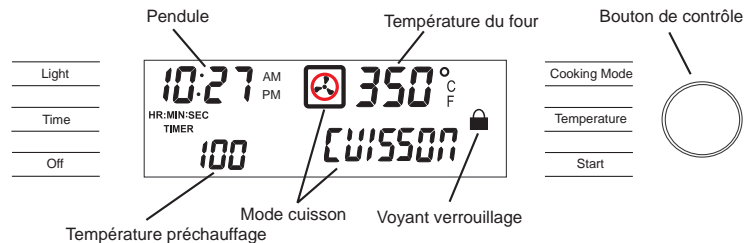


Figure 8: Panneau de contrôles du four

Tableau 2: Panneau de contrôles du four

Pendule - indique l'heure du jour en format 12 ou 24 h. Indique aussi la minuterie et les durées associées avec les modes nettoyage et cuisson différés. Tourner le bouton pour alterner entre la minuterie et la pendule. **Presser heure et tourner le bouton de contrôle pour changer l'heure du jour ou la minuterie.**

Mode cuisson - presser la touche pour afficher le mode cuisson.

Icone mode de cuisson - indique les éléments de cuisson actifs pour le mode choisi. L'icône affiche un ventilateur si ce le ventilateur à convection est utilisé pour le mode choisi.

Bouton de contrôle - utiliser pour régler la pendule, minuterie, sélection du mode de cuisson et température. Tourner dans le sens horaire pour augmenter et contre horaire pour diminuer.

Éclairage - presser pour mettre l'éclairage du four en ou hors circuit.

Voyant verrouillage de porte - l'icône figure pendant le mode autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. NE Pas tenter d'ouvrir la porte tant que le symbole de verrouillage figure.

Arrêt - presser pour mettre le four et/ou le tiroir réchaud hors circuit.

Température de four - indique la température du four.

Température de préchauffage - indique la température pendant le mode préchauffage.

Voyant de sonde (certains modèles) - indique que la sonde est bien insérée dans la prise du four.

Marche - presser pour compléter une donnée.

Température - presser pour choisir une température.

Heure - presser pour régler ou changer l'heure du jour ou la minuterie.

Minuterie - il y a deux minuteries : MINUTERIE 1 et 2. Chacune compte à rebours en heure et minutes. Avec moins de 60 minutes, la minuterie affiche les secondes. Presser heure pour accéder aux minuteries.

Voyant tiroir réchaud - indique que le tiroir réchaud (certains modèles) est en circuit. Affiche aussi son réglage.

L'on contrôle le fonctionnement de la cuisinière à l'aide des touches et du cadran sur le dossier et les boutons du panneau avant.

Les touches du dossier, avec le cadran, sont utilisées pour choisir un mode de cuisson, régler la température du four, régler la(les) minuterie(s) et régler la cuisinière. Pour utiliser la touche, presser le centre avec le plat du doigt. Un bip retentit indiquant que la sélection est faite. Tourner le cadran sur le dossier au réglage désiré et presser marche.

Les boutons du panneau avant servent à contrôler le niveau de chaleur des éléments. Pousser et tourner à la température désirée.

Voir les sections : utilisation de la surface de cuisson, celle du four et celle du tiroir réchaud pour plus de détails.

La pendule

Concernant la pendule

- Toujours régler la pendule après l'installation ou une panne de courant. Une fois le courant rétabli, la pendule indique par défaut 12 : 00.
- L'heure du jour figure en heure et minutes.
- L'heure de la pendule figure à toutes les fonctions du four sauf lorsque la minuterie fonctionne.
- Le four est pré-réglé à 12 h avec AM et PM. Pour passer en format 24 h, voir Sélection de fonctions.
- Si le réglage de la pendule n'est pas complété, le four émet un bip périodiquement pour rappeler de la régler. Presser ARRÊT pour arrêter le bip.

Réglage de la pendule

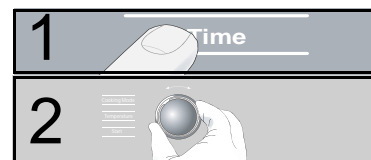
1. PENDULE s'affiche et les chiffres de l'heure clignotent. Tourner le bouton pour choisir l'heure et AM ou PM.
2. Presser heure. PENDULE figure et les chiffres de minutes clignotent.
3. Tourner le bouton. Régler les minutes.
4. Presser heure et la pendule est réglée.



Remarque : si le fonctionnement n'est pas complété, le four émet un bip périodiquement pour rappeler de la régler. Presser ARRÊT.

Changer la pendule

1. Presser heure. MINUTERIE 1 clignote à l'affichage.
2. Tourner le bouton pour choisir PENDULE.
3. Presser heure et les chiffres de l'heure clignotent.
4. Tourner le bouton pour changer les heures.
5. Presser heure de nouveau et les minutes clignotent.
6. Tourner le bouton pour changer les minutes.
7. Presser heure de nouveau et la pendule est réglée.



Remarque : pour annuler la fonction HEURE en réglant la pendule, presser ARRÊT en tout temps en mode pendule.

Menu sélection de fonctions

Voici la section du menu où l'on peut régler ou changer les caractéristiques indiquées ci-dessous.

Pour accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS

1. Presser et maintenir MODE CUISSON, presser pendant 5 secondes. SÉLECTION FONCTIONS figure.
2. Tourner le bouton lentement à la caractéristique désirée. Il y a un léger délai avant chaque message (ou caractéristique) figurant à l'affichage. Tourner le bouton lentement et attendre environ 1 seconde afin que figure la fonction suivante.
3. Presser MARCHÉ pour choisir une fonction.
4. Tourner un bouton au réglage désiré et presser MARCHÉ. Lorsque tous les réglages pour la fonction sont complétés, SÉLECTION FONCTIONS clignote de nouveau.
5. Presser ARRÊT pour quitter le menu.



Changer le volume du bip Le volume du bip peut être changé de BAS (faible) à ÉLEVÉ (fort). Par défaut : moyen.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que VOLUME figure.
3. Presser marche.
4. Tourner le bouton pour choisir bas, moyen ou élevé.
5. Presser marche.



Changer la gamme de température

Le four est préréglé en Fahrenheit, l'on peut alterner entre Fahrenheit et Celsius.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que SELECT TEMP F-C figure.
3. Presser marche.
4. Tourner le bouton pour choisir Fahrenheit (F) ou Celsius (C).
5. Presser marche pour accepter le choix.



Affichage pendule marche ou arrêt L'affichage de la pendule peut être mis hors circuit. Par défaut : marche.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que AFFICHAGE PEND-ULE figure.
3. Presser marche.
4. Tourner le bouton pour choisir marche ou arrêt.
5. Presser marche pour accepter le choix.



Accès mode démo

Le mode démo s'applique à l'utilisation par les magasins seulement.



Changer la langue d'affichage

Les langues sont anglais, espagnol et français. Par défaut : anglais. **Remarque** : le menu SÉLECTION FONCTIONS figure en anglais seulement, quelle que soit la langue sélectionnée.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que la langue désirée figure.
3. Presser marche.
4. Tourner le bouton pour choisir une autre langue.
5. Presser marche pour accepter le choix.



Verrouillage/déverrouillage du panneau de contrôle du four

Le clavier du four peut être verrouillé à des fins de sécurité. Cette fonction peut être utilisée pour empêcher le changement de fonction du four. Cette fonction NE VERROUILLE PAS la porte du four.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que VERROUILLAGE TOUCHES figure.
3. Presser marche. TOUCHES VERROUILLÉES figure. L'affichage émet un bip si une touche est pressée pour indiquer qu'elle est verrouillée.
4. Pour déverrouiller, presser mode cuisson et maintenir 5 secondes. L'affichage indique TOUCHE DÉVERROUILLÉE.
5. Lorsque déverrouillé, la pendule figure de nouveau à l'affichage.



Changer le décalage température du four

Permet de régler la température du four si les aliments sont trop bruns ou trop pâles.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que DÉCALATE TEMPÉRATURE FOUR figure.
3. Presser marche. 0 °F figure.
4. Tourner le bouton pour augmenter la température en tranches de 25 °F.
5. Presser marche pour accepter le choix.



Remise aux réglages en usine

Utiliser pour remettre les réglages de SÉLECTION DE FONCTIONS aux réglages en usine d'origine (par défaut)

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que REMISE PAR DÉFAUT figure.
3. Presser marche. L'affichage indique REMISE PAR DÉFAUT.



Réglage fonction Sabbat

Concernant la fonction Sabbat

Cette fonction s'applique aux croyances religieuses avec les exigences " sans travail " pour le Sabbat.

- Le four cuit pendant 73 heures avant la mise hors circuit automatique.
- En mode Sabbat, l'affichage indique SABBAT et l'icône CUISSON figure. La pendule est hors circuit et la température n'est pas affichée.
- En mode Sabbat, seule la touche ARRÊT fonctionne. Presser ARRÊT en tout temps pour mettre fin au mode et mettre le four hors circuit.
- À la fin des 73 heures, le four se met automatiquement hors circuit et l'affichage indique FIN SABBAT. Presser arrêt pour rétablir l'heure.
- Le tiroir réchaud ne fonctionne pas avec le mode Sabbat à moins que la fonction ne soit activée au four.
- La sonde NE peut PAS être utilisée en mode Sabbat.

Régler le mode Sabbat pour le four seulement

1. S'assurer que le four est hors circuit.
2. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
3. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à OPTION SABBAT.
4. Presser MARCHÉ. CUISSON figure à l'affichage et la température clignote.
5. Tourner le bouton pour régler la température du four.
6. Mettre l'éclairage en circuit, si désiré (presser ÉCLAIRAGE).

Remarque : l'éclairage ne peut être modifié par la suite. Il demeure en ou hors circuit pendant tout le mode Sabbat.

7. Presser MARCHÉ. Le four s'active après 5 secondes.

Le four fonctionne pendant 73 heures, puis se met automatiquement hors circuit.

Régler le mode Sabbat pour le tiroir réchaud et le four

Remarque : Le tiroir réchaud ne fonctionne pas avec le mode Sabbat à moins que la fonction ne soit activée au four.

1. Mettre le tiroir réchaud en circuit au réglage de chaleur désirée. Voir "Mise en circuit du tiroir réchaud" à la page 22.
2. S'assurer que le four est hors circuit.
3. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
4. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à OPTION SABBAT.
5. Presser MARCHÉ. CUISSON figure à l'affichage et la température clignote.
6. Tourner le bouton pour régler la température.
7. Mettre l'éclairage en circuit, si désiré (presser ÉCLAIRAGE).

Remarque : l'éclairage ne peut être modifié par la suite. Il demeure en ou hors circuit pendant tout le mode Sabbat.

8. Presser MARCHÉ. Le four s'active après 5 secondes. Le mode Sabbat est activé pour le tiroir réchaud et le four.

Le four et le tiroir réchaud fonctionnent pendant 73 heures, puis se mettent automatiquement hors circuit.

Régler le mode Sabbat pour le tiroir réchaud seulement

Le tiroir réchaud ne fonctionne pas avec le mode Sabbat à moins que la fonction ne soit activée au four. Voir "Régler le mode Sabbat pour le tiroir réchaud et le four" à la page 13.



Changer le format heure La pendule peut être réglée en format 12 ou 24 heures. Par défaut : 12 heures.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que FORMAT HEURE figure.
3. Presser marche.
4. Tourner le bouton pour choisir le format 12 ou 24 heures
5. Presser marche pour accepter le choix.



Mettre la conversion convection automatique en ou hors circuit Cette fonction convertit automatiquement les températures d'emballage ou de recettes pour une utilisation avec le mode cuisson à convection. Par défaut : MARCHE.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que CUISSON CONVECTION AUTO figure.
3. Presser marche.
4. Tourner le bouton pour choisir marche ou arrêt
5. Presser marche pour accepter le choix.

Avant d'utiliser l'appareil la première fois

- Enlever tout matériau d'emballage et étiquette du four, ainsi qu'à l'intérieur du four et du tiroir.
- Pendant que le four est froid, essuyer avec un chiffon propre. Assécher.
- Appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée. Frotter avec un chiffon propre. Voir "Entretien et nettoyage".
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Les résultats de cuisson optimaux dépendent des casseroles appropriées utilisées.
- La surface de cuisson conserve la chaleur et demeure chaude jusqu'à 30 minutes une fois les éléments hors circuit.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le guide d'utilisation et d'entretien avant d'actionner l'appareil.

Fonctionnement - surface de cuisson

Cette section explique comment faire fonctionner la surface de cuisson. Voir "Tirer pleinement avantage de la surface de cuisson" à la page 23 pour plus de détails.

Concernant la surface de cuisson

Utiliser la surface de cuisson pour faire bouillir, frire, mijoter et sauter des aliments.

Fonctionnement



ATTENTION

- Les aliments emballés dans du papier aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface de cuisson. L'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.
- Le plastique, papier et chiffon peuvent fondre ou prendre feu lorsqu'en contact avec la surface chaude ; ne pas les laisser entrer en contact avec la surface chaude.
- Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec ; cela peut endommager de façon permanente la casserole, l'élément et la surface de cuisson.

Régler le niveau de chaleur du brûleur

Bouton de contrôle d'élément simple

Pour mettre un élément simple en circuit, pousser le bouton de contrôle et le tourner dans un sens ou l'autre au réglage de chaleur désiré.

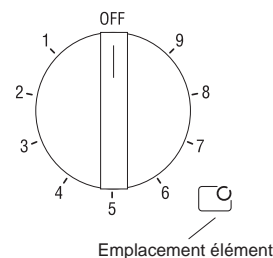


Figure 9: Bouton de contrôle d'élément simple

Bouton de contrôle d'élément jumelé

Pour mettre le petit élément intérieur en circuit, pousser le bouton de contrôle et le tourner dans le sens contre horaire. Régler au niveau désiré.

Pour mettre les deux éléments intérieur et extérieur en circuit, pousser le bouton de contrôle et le tourner dans le sens horaire au réglage désiré..

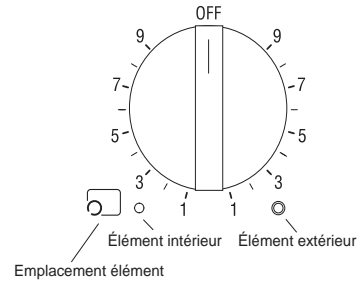





Figure 10: Bouton de contrôle d'élément jumelé

Bouton de contrôle d'élément triple (certains modèles)

Pour mettre le petit élément intérieur en circuit, pousser le bouton de contrôle jusqu'au symbole  (sens contre horaire). Tourner vers la gauche ou la droite pour le réglage désiré.

Pour mettre les éléments intérieur et central en circuit, pousser et tourner le bouton jusqu'au symbole . Tourner vers la gauche ou la droite pour le réglage désiré.

Pour mettre l'élément triple en circuit, pousser et tourner le bouton de contrôle jusqu'au symbole . Tourner vers la gauche ou la droite pour le réglage désiré.

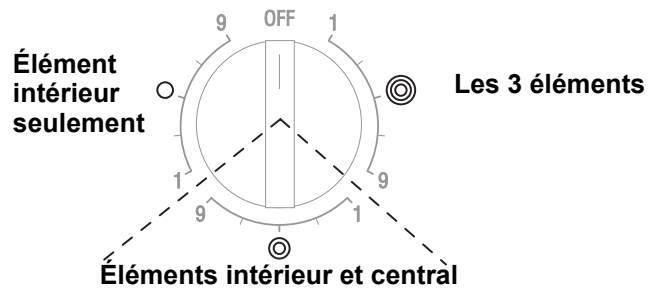




Figure 11: Bouton pour élément triple

Contrôle de l'élément pont (certains modèles)

L'élément pont relie deux éléments simples pour créer une surface oblongue.

Selon le modèle, l'élément pont est actif de concert avec l'élément simple avant () ou l'élément simple arrière (). Voir le bouton de contrôle sur l'appareil pour déterminer la configuration.

Mettre l'élément pont en circuit et le petit élément ensemble

1. 1. Pousser le bouton de contrôle et tourner dans le sens horaire au réglage désiré.
2. Conseil : pour compléter la connexion et créer une plus grande surface de cuisson, mettre l'autre élément simple en circuit.

Pour utiliser l'élément simple sans le pont

1. Tourner le bouton dans le sens contre horaire.

2. Élément pont avec élément simple arrière / Élément pont avec élément simple avant.



Figure 12: Bouton d'élément pon

Fonctionnement - four

Cette section explique comment actionner le four. Voir "Tirer pleinement avantage du four" à la page 24 pour plus de détails.

Concernant le four

Fonctionnement



ATTENTION

Ne pas utiliser de papier aluminium ni de doublure protectrice sur les pièces de l'appareil, spécialement sur les égouttoirs et le fond du four ; ceci peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

Régler le mode cuisson et la température

Remarque : pour quitter un mode en cours, presser ARRÊT. (En choisissant ARRÊT sans régler un mode de cuisson, cela met le four hors circuit).

1. Presser MODE CUISSON.
2. CUISSON clignote à l'affichage.
3. Si aucun changement n'est fait en 5 secondes, il y a un bip et un clignotement. Si cela se produit, presser MARCHÉ.
4. Pour changer le mode cuisson, tourner le bouton.
5. Presser MARCHÉ.
6. Le mode choisi figure à l'affichage avec la température par défaut pour ce mode qui clignote.
7. Pour choisir une autre température, tourner le bouton vers la droite ou la gauche (en tranches de 5°) à la température désirée.
8. Presser MARCHÉ, sinon le four se met automatiquement en circuit en 5 secondes.
9. L'affichage alterne entre le mode de cuisson et préchauffage.



La température de préchauffage figure, commençant à 100 °F. La température réelle augmente jusqu'à celle choisie, à ce moment le four émet un bip.

10. Pour changer la température pendant la cuisson, presser température. Tourner le bouton pour choisir une nouvelle température et presser MARCHE.
11. Une fois la cuisson complétée, presser ARRÊT pour mettre le four hors circuit.

Conversion convection automatique (modèles avec cuisson à convection) En mode cuisson à convection, la température est automatiquement réduite de 25 °F de celle indiquée sur les emballages et les recettes. Simplement entrer la température indiquée au moment de régler le mode et l'appareil calcule la température appropriée.

Cette fonction peut être mise hors circuit pour permettre le changement manuel. Voir "Conversion convection automatique (modèles avec cuisson à convection)" à la page 18 pour plus de détails.

Lorsque cette fonction est activée, l'affichage indique CUISSON CONV. AUTO ; désactivée, CUISSON CONV. figure.

Voyant four chaud

Lorsque le four est mis hors circuit, CHAUD figure à l'affichage à la place du mode de cuisson pour indiquer que le four est hors circuit, mais toujours chaud. Lorsque la température descend en dessous de 176 °F, CHAUD disparaît.

Utilisation de la minuterie Remarques :

- Si l'on n'a pas terminé de régler la minuterie, le four émet périodiquement un bip comme rappel de la régler. Presser ARRÊT pour quitter le mode minuterie. (En choisissant ARRÊT sans régler la minuterie met le four hors circuit.)
- Tourner le bouton pour afficher l'heure du jour ou d'autres informations concernant le mode lorsque les minuteries sont utilisées.

Pour régler la minuterie :

1. Presser MINUTERIE et MINUTERIE 1 clignote.



Tourner dans le sens contre horaire et MINUTERIE 2 figure. Choisir MINUTERIE 1 ou 2, puis presser HEURE. RÉGLER MINUTERIE 1 (2) figure à l'affichage ; les minutes clignotent..



2. Tourner le bouton pour régler les minutes. Si seules les minutes sont réglées, presser MARCHE. Autrement, passer à l'étape 4.
3. Presser HEURE de nouveau et les heures clignotent.
4. Tourner le bouton pour régler les heures.
5. Presser HEURE. La MINUTERIE est réglée.
6. Si HEURE ou MARCHE n'est pas pressée, le four émet un bip et la minuterie clignote.



Changer les minuteries

1. Presser MINUTERIE et MINUTERIE 1 clignote. Choisir MINUTERIE 1 ou 2.
2. Presser HEURE. REMISE MINUTERIE 1 (2) figure. Les minutes clignotent.
3. Tourner le bouton dans le sens horaire ou contre horaire pour changer les minutes.
4. Presser HEURE de nouveau et l'heure clignote.
5. Tourner le bouton dans le sens horaire ou contre horaire pour changer les heures.
6. Presser HEURE et l'heure est réglée.



Effacer les minuteries

1. Presser HEURE une fois. MINUTERIE 1 clignote.

2. Tourner le bouton pour choisir EFFACER MINUTERIE 1 (2). Presser HEURE.
3. Si la touche heure n'est pas pressée, le four émet un bip et l'affichage clignote.
4. 4. Presser HEURE pour revenir à l'écran principal.



Annulation

Si la fonction n'est pas complétée, le four émet périodiquement un bip comme rappel de régler l'heure. Presser ARRÊT pour quitter le mode minuterie. En choisissant ARRÊT sans régler la minuterie met le four hors circuit.

Utilisation de la cuisson minutée ou différée

Cette fonction règle le four à un mode de cuisson pendant une durée déterminée, puis le met hors circuit. Cette fonction est disponible pour chacun des modes de cuisson : cuisson, cuisson à convection et rôtissage à convection.

- S'assurer que l'heure du jour est correcte avant de commencer, voir "Changer la pendule" à la page 11 pour régler la pendule.
- À la fin de la durée de cuisson programmée, le four se met automatiquement hors circuit.
- La cuisson différée n'est pas recommandée pour les aliments qui doivent lever (biscuits, gâteaux, pain, soufflés, etc.).

Régler un mode minuté

1. Presser MODE CUISSON
2. CUISSON figure. Pour choisir un mode différent, tourner le bouton.
3. Presser MARCHÉ.
4. Tourner le bouton pour choisir la température désiré.e

Remarque : la durée requise pour que le four atteigne la température doit être comprise dans la durée de cuisson réglée.

5. Presser HEURE. CUISSON MINUTÉE figure.
6. Presser HEURE. RÉGLER DURÉE CUISSON figure et les minutes clignent.
7. Régler les minutes. Presser HEURE.
8. Les heures clignent. Régler les heures. Presser MARCHÉ.
9. CUISSON MINUTÉE figure et le four commence à préchauffer.

Une fois la cuisson complétée, l'affichage clignote FIN CUISSON MINUTÉE et le bip retentit. Presser ARRÊT pour effacer.



Différer la mise en marche du mode minuté

1. Suivre les étapes 1 à 5 ci-dessus.
2. Tourner le bouton jusqu'à CUISSON DIFFÉRÉE..
3. Presser heure. RÉGLER DURÉE CUISSON figure et les minutes clignent.
4. Régler les minutes et presser HEURE. Les heures clignent.
5. Régler les heures, presser HEURE. RÉGLER FIN CUISSON figure.
6. Presser HEURE.
7. Utiliser le bouton pour entrer l'heure du jour où le four doit arrêter la cuisson ou se mettre hors circuit.
8. Régler les heures, presser HEURE.
9. Régler les minutes et presser HEURE.



Remarque : la pendule calcule automatiquement l'heure du jour où le mode cuisson commence et s'arrête. L'affichage de la durée de cuisson compte à rebours en minutes.

10. À la fin de la durée de cuisson programmée, le four se met automatiquement hors circuit. L'affichage indique FIN CUISSON MINUTÉE et un bip retentit. Presser ARRÊT pour effacer.

Remarque : retirer immédiatement les aliments du four lorsque le cycle est terminé pour empêcher la surcuisson. Les aliments continuent à cuire même lorsque le cycle est complété.

Fonctionnement - four

Pour vérifier la durée de cuisson et arrêter la durée après que le différé est réglé

1. Presser heure
2. Tourner le bouton à FIN CUISSON ou DURÉE CUISSON
3. Presser heure.

Régler la fonction Sabbat

Voir "Régler la fonction Sabbat" à la page 20.

Utilisation de la sonde (certains modèles)

Cette section traite du fonctionnement de la sonde, voir « La sonde (certains modèles) » à la page 2 pour des conseils et des suggestions.

La sonde peut être utilisée pour déterminer la cuisson interne ou la température finale de plusieurs aliments dont la viande et la volaille.

La gamme de températures pour la sonde est 135 °F à 200 °F (57 °C à 93 °C). La température du four peut être réglée de 100 °F à 450 °F (38 °C à 232 °C).

Réglage de la sonde

1. Préparer la viande et la placer dans la rôtissoire (ou sur un grille dans la rôtissoire selon la recette). Insérer la sonde dans la viande en s'assurant qu'elle ne touche pas au gras, os, grille ou rôtissoire. Voir « Insérer la sonde », page 2 pour plus de détails.

Remarque : ne pas brancher la sonde sur la prise tant que la pointe n'est pas insérée dans la viande.

2. Placer la rôtissoire avec la viande dans un four froid sur la grille recommandée. Brancher la sonde sur la prise. Le symbole de sonde figure à l'affichage.

Remarque : la température de la sonde peut être réglée seulement lorsque la sonde est branchée.

3. Presser MODE CUISSON et choisir CUISSON, CUISSON À CONVECTION ou RÔTISSAGE À CONVECTION.
4. Presser MARCHÉ. La température par défaut s'affiche.
5. Tourner le bouton pour changer la température du four, au besoin.
6. Presser MARCHÉ.
7. Tourner le bouton pour régler la température de la sonde (température finale désirée de l'aliment).
8. Presser MARCHÉ.

La température de four choisie figure dans le coin supérieur droit de l'affichage.

La température de la sonde figure au centre à la gauche du mode cuisson. Elle commence à 80° et augmente en tranches de 5 °F jusqu'à ce que la température de sonde choisie est atteinte.

Le four est préchauffé lorsque le signal sonore retentit une fois.

Lorsque la température de sonde réglée est atteinte. FIN figure à l'affichage et le four se met hors circuit.

Changer la température du four avec utilisation de la sonde

1. Presser TEMPÉRATURE. La température du four clignote à l'affichage.
2. Tourner le bouton à la température désirée et presser MARCHÉ deux fois.

Changer la température de la sonde

1. Presser TEMPÉRATURE. La température du four clignote à l'affichage.
2. Presser marche et TEMP. SONDÉ clignote.
3. Tourner le bouton à la température désirée et presser MARCHÉ de nouveau.

Remarque : toujours enlever la sonde du four lorsque la cuisson est complétée. Le symbole de sonde demeure à l'affichage jusqu'à ce que la sonde soit enlevée.

Ne pas laisser la sonde dans le four pendant l'autonettoyage. Le four ne s'autonettoie pas si la sonde est branchée.

Fonctionnement - tiroir réchaud (certains modèles)

Cette section explique le fonctionnement du tiroir réchaud. Voir "Tirer pleinement avantage du tiroir réchaud" à la page 31 pour plus de détails.

Concernant le tiroir réchaud

Le tiroir réchaud garde chaud les aliments cuits chauds à une température de service. Les réglages sont bas, moyen et élevé.

Données techniques du tiroir réchaud

Pièces :

1. Intérieur en acier inoxydable
2. Joint
3. Verrouillage de guide

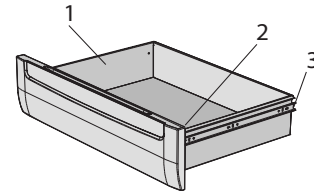


Figure 13: Pièces du tiroir réchaud

Intérieur : 25 x 17 x 5 po (L x P x H)

Format plat :

- 2 plats de 3 pintes en Pyrex 9 x 13 po, côte à côte
- 2 plats de 4 pintes Pyrex 9 ½ x 15 po, côte à côte
- 4 plats 10 ½ po, simples ou empilés
- 3 assiettes 11 po, simples ou empilées

Réglages du tiroir réchaud : il y a trois réglages : bas, moyen et élevé. Les icônes à l'affichage indiquent le réglage correspondant.

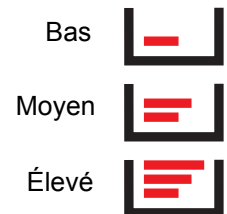


Figure 14: Réglages du tiroir réchaud

Fonctionnement



ATTENTION

Pour maintenir la sécurité des aliments, observer ce qui suit :

- NE PAS utiliser le tiroir réchaud pour chauffer des aliments froids (sauf s'ils sont sécuritaires dans le tiroir comme des craquelins, croustilles ou céréales sèches et des assiettes).

- S'assurer de maintenir une température appropriée. La USDA recommande de maintenir les aliments à une température de 140 °F.
- NE PAS réchauffer des aliments plus d'une heure.
- Contenants en plastique, pellicule plastique ou aluminium peuvent fondre en contact direct avec le tiroir ou un contenant chaud. Ils peuvent fondre et être impossible à enlever.

Préchauffer

Pour de meilleurs résultats, préchauffer le tiroir réchaud lorsque les aliments sont chauds.

Durées de préchauffage :

- Bas : 10 minutes
- Moyen : 15 minutes
- Élevé : 20 minutes

Mise en circuit du tiroir réchaud

Tiroir réchaud seulement

1. Presser MODE CUISSON.
2. Tourner le bouton pour choisir TIROIR RÉCHAUD.
3. Presser MARCHE.
4. Tourner le bouton pour le réglage de chaleur.
5. Presser MARCHE.

Avec le four

1. Presser MODE CUISSON.
2. Presser MARCHE pour choisir TIROIR RÉCHAUD.
3. Tourner le bouton pour le réglage de chaleur.
4. Presser MARCHE.

Régler le mode Sabbath

Remarque : le tiroir réchaud ne fonctionne pas avec le mode Sabbath à moins que la fonction ne soit activée avec le four. Voir "Régler le mode Sabbath pour le tiroir réchaud et le four" à la page 13.

1. Mettre le tiroir réchaud au niveau de chaleur désirée.
2. Actionner le mode Sabbath. Voir "Régler le mode Sabbath" à la page 22.

Mise hors circuit du tiroir réchaud

Tiroir réchaud seulement

1. Presser ARRÊT.

Tiroir réchaud et four

1. Presser ARRÊT
2. Tourner le bouton pour choisir ANNULATION TIROIR, ANNULATION FOUR ou ANNULATION LES DEUX.
3. Presser ARRÊT.

Pour rendre croustillant

- Placer les aliments dans un plat peu profond.
- Préchauffer à bas.
- Vérifier après 45 minutes. Ajouter du temps au besoin.

Réchauffer des bols ou assiettes vides

- Utiliser des plats/assiettes résistants à la chaleur.
- Réchauffer au réglage approprié pour le plat.
- Vérifier la température pendant la période de réchauffement.
- Placer les plats/assiettes vides dans un tiroir froid. Ne pas préchauffer.

Tirer pleinement avantage de l'appareil

Tirer pleinement avantage de la surface de cuisson

Guide de cuisson pour la surface de cuisson

Bouillir l'eau

La durée pour faire bouillir dépend des conditions environnantes. Essayer ce qui suit pour diminuer la durée

- Utiliser un couvercle,
- Utiliser un plat de format approprié pour la quantité d'eau et l'élément.
- Choisir un plat à fond plat (voir "Guide de sélection de casserole" à la page 24 pour plus de détails).
- Choisir un contenant de poids moyen plutôt que lourd.
- S'assurer que la casserole est positionnée de façon à ce que la base entre en contact avec l'élément.
- Commencer avec de l'eau déjà chaude.
- Faire bouillir la plus petite quantité nécessaire, ce qui boue plus rapidement.

Réglages recommandés

Utiliser ce tableau comme guide pour les réglages de chaleur. Une gamme de réglages est donnée car les réglages réels dépendent :

- Du type et de la qualité des casseroles (voir "Guide de sélection de casserole").
- Du type, qualité et température des aliments.
- De l'élément utilisé
- Des préférences du cuisinier.

Les réglages de chaleur recommandés sont en fonction d'une source d'alimentation de 240 volts. Si l'appareil est branché sur le 208 volts, les mêmes réglages s'appliquent mais les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire.

Tableau 3: Guide de cuisson

Utilisation	Réglage de chaleur
Amener l'eau à ébullition	9 - élevé
Frيره, sauter, brunir, grande friture	6-8 - moyen-élevé
Frيره des oeufs, crêpes, bouillir lentement	4-5 - moyen
Mijoter, terminer la cuisson, aliments couverts, à la vapeur	2-3 - moyen-bas
Fondre le beurre et le chocolat	1 - bas

Conseils pour l'élément pont (certains modèles)

- Utiliser l'élément pont avec un seul élément simple pour les grilles de format moyen et les rôtissoires.
- Pour une distribution uniforme de la chaleur en cuisant avec les trois éléments, commencer par l'élément arrière à un réglage légèrement plus élevé que ceux avant et pont. Observer le rendement de cuisson et régler au besoin.
- Avec une casserole qui couvre les trois éléments, régler celui à l'arrière à un niveau de chaleur différent que ceux avant et pont pour garder les aliments préparés chauds ou deux aliments différents à la fois.

Tirer pleinement avantage de l'appareil

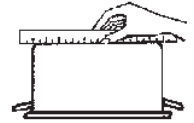
Guide de sélection de casserole

Caractéristiques

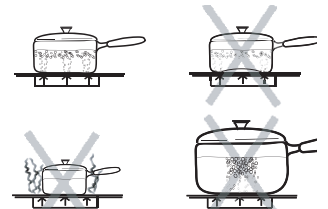
Le choix des casseroles peut modifier la vitesse et l'uniformité de la cuisson. Pour de meilleurs résultats, choisir des casseroles à fond plat. Lorsqu'une casserole est chaude, la base (fond) doit reposer uniformément sur la surface sans balloter. Choisir des modèles à fond plat, de poids moyen à lourd.

Pour vérifier le plat des casseroles

Mettre la casserole à l'envers sur le plan de travail et placer une règle contre le fond. Le bord de la règle et le fond doivent être en contact l'un contre l'autre.



Une autre façon de déterminer la distribution de chaleur uniforme est de mettre environ 1 po (25,4 mm) d'eau dans la casserole. Amener l'eau à ébullition et observer l'emplacement des bulles lorsque l'eau boue. La distribution sera uniforme si la casserole a un fond plat.



Diamètres correspondants - la base de la casserole doit couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé. Elle peut dépasser d'environ 1 po (25,4 mm) autour.

Couvercles hermétiques - ils réduisent la durée de cuisson en conservant la chaleur dans la casserole.

Conseils pour casseroles

- L'utilisation de casseroles à fond rond (concave ou convexe) voilé ou brisé doit être évitée. Voir les desseins ci-dessus.
- S'assurer que le fond de la casserole utilisée est propre et sec.
- Ne pas faire glisser les casseroles de métal sur la surface de cuisson.
- Elles peuvent laisser des marques qu'il faut enlever immédiatement. Voir la section sur l'entretien et le nettoyage.
- Ne pas utiliser des casseroles en verre ; elles égratignent la surface.

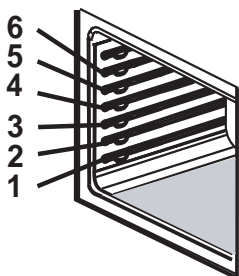
Casseroles spécialisées

Principalement grilles, rôtissoires, woks, cuiseurs, bain-marie, etc. doivent avoir les mêmes caractéristiques que celles décrites ci-dessus. Utiliser seulement des woks à fond plat. Ne jamais utiliser d'anneau support sur la surface de cuisson.

Tirer pleinement avantage du four

Guide de cuisson avec le four

Position de grilles



- POSITION 6 - (plus élevée) - pour fondre le fromage, griller des aliments minces
- POSITION 5 - griller la plupart des viandes, griller le pain
- POSITION 4 - griller des viandes épaisses
- POSITION 3 - pour la plupart des cuissons sur une grille, comme sur une tôle à biscuits, gâteaux, aliments surgelés, muffins, etc.
- POSITION 2 - utiliser pour les tartes, casseroles, pains, petits rôtis ou volaille
- POSITION 1 - (plus basse) - utiliser pour gâteau des anges, gros rôtis, dinde.

Figure 15: Position de grilles

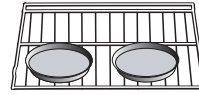
Cuisson sur plusieurs grilles

Pour cuisiner avec plusieurs grilles, suivre les recommandations ci-dessous.

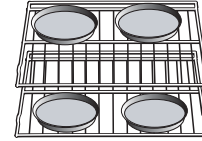
- **Deux grilles** : utiliser les positions 2 et 5
- **Trois grilles** : (cuisson à convection). Utiliser les positions 1,3 et 6. La position 3 peut être la grille rallonge, si désiré.

Emplacement des plats

Les résultats de cuisson sont mieux si les plats sont placés au centre du four. Si l'on cuisine sur plus d'une grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po d'espace autour des moules. Pour un gâteau à 4 étages en même temps, placer les moules sur deux grilles en quinconce. Voir le graphique ci-dessous.



Emplacement sur une grille



Emplacement sur deux grilles

Figure 16: Emplacement des plats

Plats à cuisson

Voici quelques conseils pour la cuisson

- Les plats en verre absorbent la chaleur, il faut donc réduire la température de 25 °F avec ces plats.
- Le métal lisse réfléchit la chaleur donnant un brunissage plus pâle et délicat.
- Les plats foncés, rugueux ou mat absorbent la chaleur donnant un brunissage plus foncé et des croûtes plus croustillantes. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F. Suivre leurs recommandations.
- Utiliser des plats en verre ou en métal foncé pour les tartes.
- Les plats isolés peuvent augmenter la durée de cuisson recommandée.

Préchauffer le four

Préchauffer le four tel qu'il est recommandé dans la recette. Le préchauffage est nécessaire pour les gâteaux, biscuits, pâtisserie et pain. Augmenter la température ne réduit pas la durée de préchauffage. Placer les grilles en position appropriée avant de préchauffer. Un bip confirme que le four a préchauffé et la température choisie figure à l'affichage.

Remarque : le préchauffage du four n'est pas recommandé en utilisant la sonde (certains modèles). Un four chaud nuira à brancher correctement la sonde sur la prise et à l'insérer dans la viande

La sonde (certains modèles)

- Le four est bien isolé et conserve la chaleur pour poursuivre la cuisson une fois le four hors circuit. Pour cette raison, retirer la viande du four dès que le signal sonore retentit.
- Puisque la viande continue à cuire une fois retirée du four, régler la température (sonde) interne de 5 à 10 degrés sous la température interne finale désirée (sauf la volaille). Laisser reposer de 10 à 20 minutes avant de dépecer la viande.
- Toujours utiliser la poignée de la sonde pour l'insérer ou l'enlever. Utiliser un tire-plat pour enlever la sonde puisqu'elle devient chaude.
- Retirer la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée
- La sonde ne peut être utilisée avec de la viande surgelée. Pour de meilleurs résultats, décongeler complètement la viande avant d'utiliser la sonde.

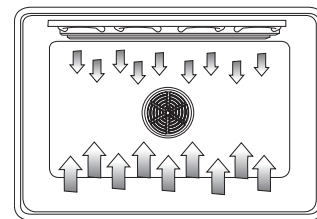
Insérer la sonde

- Pour la viande, insérer la pointe de la sonde dans la partie épaisse sans toucher à un os, gras ou cartilage.
- Pour la volaille et la dinde, insérer la sonde dans la partie épaisse de l'intérieur de la cuisse.
- Pour les autres aliments, tels pains de viande, placer la pointe dans le centre de la partie épaisse.



Cuisson, levage, réchaud

La cuisson est cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur effectuent un cycle pour maintenir la température. Utiliser pour des aliments préparés comme pâtisseries et casseroles et rôtir les viandes.



Remarque : selon le modèle, l'on peut entendre le ventilateur à convection pendant que le four préchauffe en mode cuisson. Ceci est normal.

- Le levage est pour lever les pâtes.
- La température du levage est de 85 à 110 °F. Par défaut : 100 °F.
- Couvrir de façon lâche le bol ou le plat et utiliser une grille accommodant le format du contenant.
- Laisser la porte fermer et utiliser l'éclairage du four pour vérifier si la pâte lève.

En mode réchaud, les éléments supérieur et inférieur maintiennent une basse température dans la cavité afin de garder les aliments à une température de service.

- Utiliser le réchaud pour garder les aliments chauds jusqu'au service.
- La température est de 140 à 220 °F. Par défaut : 170 °F.
- Les aliments qui doivent être humides doivent être couverts avec un couvercle ou du papier aluminium.



ATTENTION

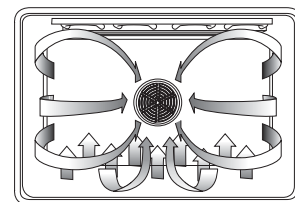
En utilisant le mode réchaud, observer ce qui suit :

- Ne pas utiliser le mode réchaud pour chauffer des aliments froids
- S'assurer de maintenir la température appropriée pour les aliments. La USDA recommande de garder les aliments chauds à 140 °F.
- NE PAS réchauffer les aliments plus d'une heure.



Cuisson à convection

La cuisson à convection est semblable à la cuisson. La chaleur provient de l'élément chauffant inférieur et du troisième situé derrière la paroi arrière. La principale différence est que l'air chaud circule dans la cavité par le ventilateur à convection.



Ce mode est idéal pour cuisiner de grandes quantités d'aliments sur plusieurs grilles. Cuire biscuits, tartes, petits gâteaux, pâtisseries, etc. Avantages :

- Diminue légèrement la durée de cuisson
- Cuisson sur trois grilles (brunissage plus uniforme)
- Volume plus élevé (aliments à levure levant plus)
- Cuisson de plusieurs aliments à la fois

Pour de meilleurs résultats :

- Réduire la température de 25 °F. Voir "Tableau de cuisson à convection"
- Placer les aliments dans un plat peu profond, non couvert comme une tôle à biscuits
- Centrer les plats d'un côté à l'autre sur la grille.

Conversion convection automatique En mode cuisson à convection, la température est automatiquement réduite de 25 °F de l'emballage ou de la recette. Simplement entrer celle indiquée sur l'emballage ou dans la recette et l'appareil calcule la température appropriée.

Cette fonction peut être mise hors circuit pour régler manuellement la température. Voir "Conversion convection automatique (modèles avec cuisson à convection)" à la page 18 pour plus de détails.

Lorsque cette fonction est activée, l'affichage indique CUISSON CONV. AUTO ; désactivée, CUISSON CONV. figure..

Tableau 4: Tableau de cuisson à convection

Aliments	Articles	Position grille	Temp. (°F) (four préchauffé) ^a	Durée cuisson à convection (min.) ^b
Gâteaux	Petits gâteaux	3	350	17-19
	Gâteaux Bundt	2	350	37-43
	Des anges	1	350	35-39
Tartes	2 croûtes, fraîche, 9 po	2	375-425	45-55
	2 croûtes, fruits surgelés, 9 po	2	375	68-78
Biscuits	Sucre	3	350-375	6-11
	Brisures de chocolat	3	350-375	8-13
	Brownie	3	350	29-36
Pains	À la levure, pain, 9 x 5	2	375	18-22
	Petits pains à la levure	3	375-400	12-15
	Pain rapide, 8 x 4	2	350-375	45-55
	Biscuits	3	375-400	11-15
	Muffins	3	400	15-19
Pizza	Surgelée	3	400-450	23-26
	Fraîche	3	400-425	12-15

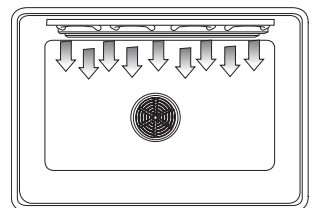
a. La température doit être réduite manuellement de 25 °F si la conversion convection automatique est désactivée.

b. Ce tableau est un guide. Les durées réelles dépendent des mélanges ou des recettes. Suivre la recette ou les directives sur l'emballage.



Gril

Utilise une chaleur intense radiée de l'élément supérieur. Idéal pour cuire de minces coupes de viande (1 po ou moins), volaille et poisson. Utiliser aussi pour brunir le pain et les casseroles. Toujours fermer la porte. .



Avantages :

- Cuisson rapide et efficace
- Cuisson sans ajout de gras ou de liquides
- Brunissage pendant la cuisson

Pour de meilleurs résultats :

- Préchauffer le four 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer plus de 5 minutes.
- Steaks et côtelettes doivent avoir au moins ¾ po d'épaisseur.
- Badigeonner poisson et volaille avec du beurre ou de l'huile pour empêcher de coller
- Utiliser la lèchefrite comprise avec la cuisinière
- Ne pas couvrir la grille à grill avec de l'aluminium. Elle est conçue pour drainer le gras et le jus de la surface de cuisson afin d'empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Tourner la viande à mi cuisson selon les recommandations (voir le tableau de grill)
- Pour brunir des casseroles, utiliser seulement des plats en métal ou en céramique vitrifiée comme Corningware®

Tirer pleinement avantage de l'appareil

- Ne jamais utiliser du verre à l'épreuve de la chaleur (Pyrex®), il ne tolère pas les températures élevées.

Tableau 5: Gril

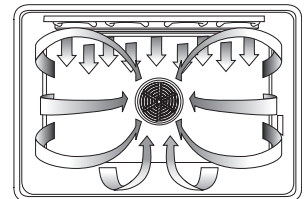
Aliments	Article / épaisseur	Position gril	Réglage Gril	Temp. interne (°F)	Durée côté 1 (min.) ^a	Durée côté 2 (min.) ^a
Boeuf	Steak (3/4"-1po)	5	Élevé	145	5-7	4-6
	Médium saignant	5	Élevé	160	6-8	5-7
	Médium	5	Élevé	170	7-9	6-8
	Bien cuit	5	Élevé	170	7-9	6-8
	Galettes (3/4 à 1po) - bien cuites	4	Élevé	160	7-9	8-10
Volaille	Poitrine (avec os)	4	Bas	170	21-23	18-20
Porc	Côtelettes 1 po	4	Élevé	160	6-8	4-6
	Saucisses - fraîches	3	Élevé	160	5-7	4-6
	Tranches jambon 1/2 po	5	Élevé	160	2-4	2-3
Fruits de mer	Filets de poisson 3/4 à 1 po, beurrés	5	Bas	Cuire jusqu'à opacité et en flocons	9-11	Ne pas tourner
Agneau	Côtelettes 1 po	5	Élevé	145	4-6	2-4
	Médium saignant	5	Élevé	160	5-7	4-6
	Médium	5	Élevé	170	6-8	5-7
	Bien cuit	5	Élevé	170	6-8	5-7
Pain	Tranches de pain à l'ail 1 po	5	Élevé	N/A	2-4	Ne pas tourner

a. Les durées de gril sont approximatives et peuvent varier légèrement. Elles sont en fonction d'une cuisson avec élément gril préchauffé.



Gril à convection (certains modèles)

Est semblable au gril. Combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec la chaleur circulée par le ventilateur à convection. Ce mode est idéal pour cuire des coupes de viande épaisses et tendres, volaille et poisson. Non recommandé pour brunir le pain, casseroles et autres aliments.



Toujours fermer la porte. En plus des avantages du gril standard, le gril à convection est plus rapide.

Remarque : le seul réglage de chaleur en mode gril à convection est élevé.

Pour de meilleurs résultats :

- Préchauffer le four 3 à 4 minutes et pas plus de 5 minutes.
- La viande doit avoir au moins 1 1/2 po d'épaisseur
- Tourner la viande à mi chemin du temps de cuisson (voir le tableau de gril à convection).
- Utiliser la lèchefrite comprise avec la cuisinière.
- Ne pas couvrir la grille à gril avec de l'aluminium. Elle est conçue pour drainer le gras et le jus de la surface de cuisson afin d'empêcher la fumée et les éclaboussures.

- Saler après la cuisson

Tableau 6: gril à convection

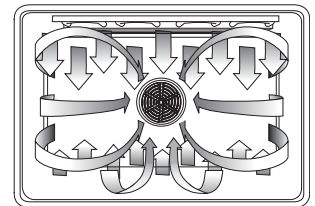
Aliments	Article / épaisseur	Position gril	Réglage Gril	Temp. interne (°F)	Durée côté 1 (min.) ^a	Durée côté 2 (min.) ^a
Boeuf	Steak ¾ à 1 po	3	Élevé	145	11-13	9-11
	Médium saignant	3	Élevé	160	13-15	11-13
	Médium	3	Élevé	170	15-17	13-15
	Bien cuit	3	Élevé	170	15-17	13-15
	Galettes ¾ à 1 po, bien cuites	4	Élevé	160	11-13	8-10
Volaille	Quartiers de poulet	4	Élevé	180 - cuisses 170 - poitrines	14-16	12-14
Porc	Côtelettes 1 ¼ po ou plus	4	Élevé	160	7-9	6-8
	Saucisses - fraîches	4	Élevé	160	5-7	3-5

a. Les durées de gril à convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Elles sont en fonction d'une cuisson avec élément gril préchauffé.



Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection utilise les éléments supérieur et inférieur ainsi que l'air circulé par le ventilateur à convection. Idéal pour les coupes tendres préparées de viande et volaille.



Avantages

- Près de 25 % plus rapide que le rôtissage/cuisson standard
- Brunissage riche et doré

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser la même température que celle indiquée dans la recette
- Vérifier la cuisson plus tôt car la durée de rôtissage peut être diminuée de 25 %.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser des sacs à cuisson.
- Utiliser la lèchefrite fournie avec la cuisinière.
- Un plat peu profond non couvert peut aussi être utilisé.
- Si la viande est brunie à son goût, mais non encore cuite, de petites bandes d'aluminium peuvent être placées sur la viande pour éviter de trop brunir.
- Laisser la viande reposer couverte d'aluminium pendant 10 à 15 minutes une fois retirée du four.

Tableau 7: Convection Roast Chart

Viande	Article	Poids (lb.)	Temp. du four* (°F)	Durée rôtissage* (min par lb)	Temp. interne (°F)
Boeuf	Côte de boeuf	4-6	325	25-32	145 (méd./saignant)
	Faux filet (sans os)	4-63	325	28-32	160 (médium)
	Surlonge, point (sans os)	3-6	325	24-32	145 (méd./saignant)
	Filet, rôti	2-3	425	27-32	160 (médium)
Porc	Filet (avec ou sans os)	5-8	350	25-30	145 (méd./saignant)
	Épaule	3-6	350	28-32	160 (médium)
				15-25	145 (méd./saignant)
				20-30	160

Tableau 7: Convection Roast Chart

Viande	Article	Poids (lb.)	Temp. du four* (°F)	Durée rôtissage* (min par lb)	Temp. interne (°F)
Volaille	Poulet entier	3-4	375	14-20	180
	Dinde - non farcie**	12-15	325	10-14	180
	Dinde - non farcie**	16-20	325	9-13	180
	Dinde - non farcie**	21-25	325	6-10	180
	Poitrine dinde	3-8	325	20-25	170
	Poulet de Cornouaille	1-1 1/2	350	45-75 (Durée totale)	180
Agneau	Demi gigot	3-4	325	30-35	160 (médium)
				25-30	170 (bien cuit)
	Gigot entier	6-8	325	25-30	160 (médium)
				30-35	170 (bien cuit)

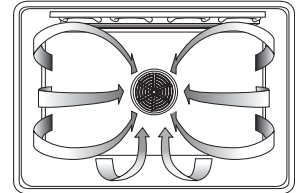
* Les durées de rôtissage sont approximatives et varient selon la forme de la viande.

** La dinde farcie requiert une durée additionnelle de rôtissage. La température minimale sécuritaire pour la farce dans la volaille est de 165 °F.



Déshydratation (certains modèles)

Ce mode permet de sécher avec la chaleur du troisième élément situé derrière la paroi arrière. La chaleur est circulée dans la cavité par le ventilateur à convection. Utiliser pour sécher et/ou préparer des aliments tels fruits, légumes et fines herbes. Ce mode maintient une température basse optimale (100 à 160 °F) tout en faisant circuler l'air lentement pour enlever l'humidité. Le four reste en circuit pendant 48 heures avant la mise hors circuit automatique.



Pour de meilleurs résultats :

- Sécher la plupart des fruits et légumes à 140 °F ; les fines herbes à 100 °F (voir le tableau de déshydratation).
- Les durées de séchage varient selon l'humidité et le sucre contenus dans les aliments, le format et la quantité ainsi que l'humidité dans l'air. Vérifier au minimum de la durée de séchage.
- Les grilles multiples (non comprises) peuvent être utilisées simultanément. Communiquer avec le marchand pour commander des grilles de séchage.
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter les livres sur la conservation des aliments, la bibliothèque pour plus de détails.

Tableau 8: Déshydratation

Aliment	Article	Préparation	Durée séchage approx.* (heures)	Vérifier la cuisson
Fruit	Pommes	Mettre dans ¼ tasse de jus de citron et 2 t. d'eau, tranches ¼ po	11-15	Légèrement pliables
	Banane	Mettre dans ¼ tasse de jus de citron et 2 t. d'eau, tranches ¼ po	10-15	Souples, pliables
	Cerises	Laver, assécher. Cerises fraîches, enlever le noyau	10-15	Pliables, croquables
	Pelures/tranches d'oranges	Tranches ¼ po ; pelure finement pelée	Pelures: 2-4 Tranches: 12-16	Pelure : sèche, cassantes Tranches : sèche, cassantes, fruit légèrement humide
	Anneau ananas	Sécher à la serviette	En boîte: 9-13	Souples, pliables
	Fraises	Laver et assécher. Tranches ½ po, pelure (extérieure) sur la grille	Frais: 8-12 12-17	Sèches, cassantes
Légumes	Poivrons	Laver et assécher. Enlever la membrane, couper en morceaux de 1 po	16-20	Souples sans humidité à l'intérieur
	Champignons	Laver et assécher. Couper la queue. Tranches 1/8 po	7-12	Secs, pas trop souples
	Tomates	Laver et assécher. Tranches de 1/8 po, bien drainer	16-23	Sèches, couleur rouge brique
Fines Herbes	Origan, sauge, persil, thym, fenouil	Rincer et assécher avec un essuie-tout	Sécher à 100 °F pendant 3 à 5 heures	Croustillants et cassants
	Basilic	Utiliser les feuilles à 3 ou 4 po du haut de la tige. Vaporiser d'eau, secouer et assécher	Sécher à 100 °F pendant 3 à 5 heures	Croustillants et cassants

Tirer pleinement avantage du tiroir réchaud

Conseils généraux

Voir le tableau pour le tiroir réchaud concernant les réglages recommandés.

- Pour garder différents aliments chauds, régler la température pour l'aliment qui requiert le réglage le plus élevé.
- Placer les aliments nécessitant un réglage élevé vers le côté du tiroir et les autres au centre.
- Les aliments doivent être à une température de service (supérieure à 140 °F) avant d'être placés dans le tiroir. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids autres que des croustilles, craquelins et céréales sèches ou réchauffer des assiettes ou plats.
- Préchauffer des assiettes vides pendant que le tiroir réchauffe, si désiré.
- Placer les aliments cuits chauds dans le tiroir dans son contenant de cuisson ou dans un plat de service.
- L'on peut utiliser de l'aluminium pour couvrir les aliments. Toutefois, NE PAS doubler le fond du tiroir avec l'aluminium.
- Ne pas utiliser le tiroir à des fins de rangement.

Tableau 9: Tiroir réchaud

Aliments	Témpérature	Couvert / non couvert
Bacon	Élevé	Non couvert
Boeuf, médium et bien cuit	Moyen	Couvert
Boeuf, saignant	Moyen	Couvert
Pains, petits	Moyen	Non couvert
Pains, petits, gâteaux à café	Moyen	Couvert
Biscuits	Moyen	Couvert
Casseroles	Moyen	Couvert
Oeufs	Moyen	Couvert
Poisson, fruits de mer	Moyen	Couvert
Aliments frits	Élevé	Non couvert
Sauce, crème	Moyen	Couvert
Jambon	Moyen	Couvert
Crêpes	Élevé	Couvert
Tartes, une croûte	Moyen	Couvert
Tartes, deux croûtes	Moyen	Non couvert
Pizza	Élevé	Couvert
Porc	Moyen	Couvert
Pommes de terre, cuites	Élevé	Couvert
Pommes de terre, purée	Moyen	Couvert
Volaille rôtie	Moyen	Couvert
Légumes	Moyen	Couvert
Assiettes	Bas	Non couvert
Assiettes avec aliments	Moyen	Couvert

Nettoyage et entretien

Entretien et nettoyage

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson



ATTENTION

Ne pas utiliser de nettoyant sur la surface en verre pendant qu'elle est chaude ; utiliser seulement le grattoir à lame. Il peut en résulter des émanations nocives pour la santé. Les nettoyants chauffés endommagent la surface.

Précautions pour une longue durée et une belle apparence

- Un entretien quotidien avec le nettoyant pour surface en céramique vitrifiée protège la surface et facilite le retrait des aliments et les taches d'eau.
- La surface en céramique vitrifiée est un matériau durable et résistant aux impacts, mais elle n'est pas incassable si l'on échappe une casserole ou un objet dessus.
- Ne jamais cuire directement sur le verre.
- Éviter de placer un anneau pour wok ou tout autre support en métal sur la surface en verre.
- Ne pas utiliser la surface en verre comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface ; cela égratigne le verre.

- Ne pas placer de casseroles mouillées sur la surface en verre.

Avant l'entretien

L'entretien est aisé lorsque les étapes préventives sont prises. Par exemple, appliquer une petite quantité de nettoyant à surface en céramique vitrifiée (fournie avec la cuisinière) quotidiennement. Ceci assure un film protecteur qui facilite le retrait des taches ou des éclaboussures d'aliments. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices du nettoyant. Il doit être appliqué avant chaque utilisation. Utiliser un chiffon propre pour appliquer le nettoyant sur la surface afin d'enlever poussière et marques de métal.

Techniques de nettoyage quotidien

1. Nettoyer la surface complètement refroidie avec le nettoyant à surface en céramique vitrifiée.

Sauf : enlever immédiatement sucre, sirop, produits avec tomate et lait avec le grattoir à lame (pour le tableau d'entretien à la page suivante).

2. Essuyer les éclaboussures avec un essuie-tout ou une éponge propre et humide. Rincer et assécher. Utiliser du vinaigre blanc pour les taches tenaces ; rincer.
3. Appliquer une petite quantité de nettoyant à surface en céramique vitrifiée. Lorsque sec, essuyer la surface avec un chiffon ou un essuie-tout propre.

Utilisation du grattoir à lame

Utiliser le grattoir pour enlever les aliments cuits ou séchés. Maintenir le grattoir à un angle de 30°. Gratter la tache. Terminer avec un chiffon propre humide ou un essuie-tout. Appliquer du vinaigre blanc si la tache est tenace et rincer.



Figure 17: Grattoir

Nettoyage des boutons de contrôle

1. Tirer et enlever les boutons. Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et sécher. Ne pas faire tremper.
2. Pour remettre, pousser le bouton sur la tige.

Ne pas utiliser les nettoyants suivants

- Nettoyants à vitre qui contiennent de l'ammoniaque ou du chlore. Ils endommagent de façon permanente la surface.
- Nettoyants caustiques
- Nettoyant à four tel Easy Off® qui égratigne la surface.
- Nettoyant abrasif
- Tampon à récurer en métal et éponge à récurer comme Scotch Brite® égratigne et/ou laisse des marques.
- Tampon à récurer savonneux comme SOS® égratigne la surface
- Nettoyant en poudre contenant un agent chloré de blanchiment endommage la surface.
- Nettoyant inflammable comme du liquide à briquet ou WD-40

Tableau 10: Entretien de la surface de cuisson

Type de saleté	Solution possible
Sucre séché, sirop, lait ou éclaboussure avec tomate. Pellicule plastique ou aluminium fondu. Il faut enlever immédiatement. Enlever ces types de déversements seulement pendant que la surface est chaude avec le grattoir à lame. S'assurer d'utiliser une nouvelle lame.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la casserole et fermer l'élément. • Porter une moufle à four, tenir le grattoir à un angle de 30°, faire attention à ne pas égratigner le verre. Pousser les saletés loin de la zone chaude. • Une fois la surface refroidie, enlever les résidus et appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée.

Tableau 10: Entretien de la surface de cuisson

Type de saleté	Solution possible
Aliments brûlés, collés, rayures foncées et taches	<ul style="list-style-type: none"> Ramollir avec un essuie-tout ou une éponge humide pendant 30 minutes. Utiliser un tampon en plastique ou le nettoyant pour surface en céramique vitrifiée ou le grattoir. Rincer et assécher.
Éclaboussures de graisse	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser une éponge ou un chiffon humide pour enlever la graisse, bien rincer et assécher ; appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée.
Marques de métal ; taches irisées	<ul style="list-style-type: none"> Les casseroles avec base en aluminium, cuivre ou acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traiter immédiatement une fois la surface refroidie avec le nettoyant pour surface en céramique vitrifiée. Si cela n'enlève pas les marques, essayer un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec un essuie-tout humide. Rincer et appliquer la crème. Si ces taches ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation, elles seront plus difficiles à enlever.
Taches d'eau calcaire - liquides chauds de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Les minéraux dans l'eau peuvent se transférer sur la surface et faire des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et assécher ; appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée
Égratignures sur la surface - il peut y avoir de petites égratignures sur la surface qui ne dérangent en rien la cuisson. Avec le temps, elles deviendront plus lisses et moins évidentes avec le nettoyant à surface en céramique vitrifiée	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée pour enlever poussière, assaisonnement, etc. Utiliser des casseroles à fond lisse, propre et sec. Utiliser le nettoyant à surface en céramique vitrifiée

Entretien et nettoyage - four

Autonettoyage du four

Le four est doté de la fonction autonettoyage qui élimine le travail manuel de nettoyage. Pendant l'autonettoyage, le four utilise une température très élevée pour brûler les résidus d'aliments et la graisse.

- Ne pas nettoyer les pièces et accessoires dans le four autonettoyant.
- Il est habituel de voir de la fumée et/ou des flammes pendant l'autonettoyage, selon le contenu et la quantité de résidus. Si les flammes persistent, mettre le four hors circuit et laisser refroidir avant d'ouvrir la porte et essuyer l'excédent d'aliments.
- La porte du four se verrouille au début du cycle d'autonettoyage.
- L'éclairage ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage.
- Pendant l'autonettoyage, la cuisine doit être bien aérée afin d'aider à éliminer les odeurs associées à l'autonettoyage. Elles diminuent avec l'utilisation.
- La durée prééglée est de 4 heures. L'autonettoyage peut être réglé à 3 ou 5 heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin du nettoyage.
- Lorsque le four refroidit après le nettoyage, le verrouillage de porte se dégage et l'on peut ouvrir la porte.
- Pour annuler ou arrêter le mode en cours, presser ARRÊT.
- La porte ne se verrouille pas tant que le four n'a pas atteint une température sécuritaire.

Préparation pour l'autonettoyage



AVERTISSEMENT

Le joint de porte flexible est nécessaire pour une bonne étanchéité. Ne pas nettoyer, ni frotter, endommager ou enlever le joint.

- Retirer tout ustensile et casseroles.
- Retirer les grilles du four, si elles sont en place pendant l'autonettoyage, elles perdront de façon permanente leur fini et deviendront foncées. Voir le tableau d'entretien du four.

3. Essuyer l'excédant de résidus, saletés et de graisse avant l'autonettoyage.

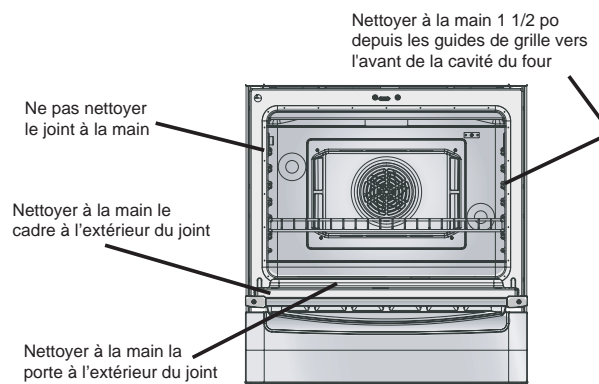


Figure 18: Directives de nettoyage

4. Voir l'illustration ci-dessus. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Utiliser une éponge savonneuse ou un tampon en plastique ou un tampon S.O.S.®. Nettoyer à la main le bord de la porte du four, cadre avant du four et jusqu'à 1 ½ po à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne pas nettoyer ni frotter le joint du four. Le joint est conçu pour conserver la chaleur pendant l'autonettoyage. Rincer toutes les zones et assécher.
5. S'assurer que l'éclairage est hors circuit et que l'ampoule et le couvercle sont en place. Ne pas actionner le four si l'ampoule ou le couvercle n'est pas en place.

Important : ne pas utiliser de nettoyant de type commercial dans le four autonettoyant ou sur toute autre partie, cela endommagera le fini ou la pièce.

Réglage du mode autonettoyage

1. Presser MODE CUISSON.
2. Tourner le bouton pour afficher AUTONETTOYAGE. Presser MARCHÉ.
3. Durée par défaut : 4 heures. Pour changer la durée, tourner le bouton pour changer les heures. Sinon, passer à l'étape 4.
4. Presser MARCHÉ. AUTONETTOYAGE clignote. Presser MARCHÉ.
5. ENLEVER GRILLES figure à l'affichage pour rappeler d'enlever les grilles.
6. Presser MARCHÉ de nouveau pour commencer l'autonettoyage.



Remarque : la porte se verrouille au début du cycle. Le symbole de porte verrouillée figure à l'affichage. Si la porte n'est pas verrouillée, presser ARRÊT et ne pas actionner l'autonettoyage. Téléphoner pour un service.

Différer l'autonettoyage

Remarque : l'heure du jour doit être correcte pour régler cette option adéquatement. Voir "Réglage de la pendule" à la page 11.

1. Presser MODE CUISSON.
2. Tourner le bouton pour afficher AUTONETTOYAGE. Presser MARCHÉ.
3. Durée par défaut : 4 heures. Pour changer la durée, tourner le bouton pour changer les heures. Sinon, passer à l'étape 4.
4. Presser MARCHÉ.
5. Tourner le bouton pour que figure AUTONETTOYAGE DIFFÉRÉ. Presser MARCHÉ.



6. FIN AUTONETTOYAGE figure à l'affichage.
7. Tourner le bouton pour entrer l'heure du jour à laquelle l'autonettoyage prend fin. Régler les heures, presser heure, régler les minutes.
8. Presser MARCHE. L'affichage rappelle d'enlever les grilles.
9. Presser MARCHE. L'affichage indique AUTONETTOYAGE DIFFÉRÉ. L'autonettoyage commence automatiquement à l'heure choisie.



Remarque : en mode autonettoyage différé, la porte se verrouille automatiquement au début du cycle. Le symbole de porte verrouillée figure à l'affichage.

Remarque : l'éclairage du four ne fonctionne pas en mode autonettoyage.

Après l'autonettoyage

1. À la fin de l'heure programmée, le four se met automatiquement hors circuit. FIN AUTONETTOYAGE figure. Presser ARRÊT pour effacer.

Remarque : la porte ne se verrouille pas tant que le four n'a pas atteint une température sécuritaire.

2. Le mode autonettoyage peut produire de la cendre au fond du four. Si cela se produit, essuyer avec un chiffon humide avant d'utiliser le four.
3. Essuyer les bords de grilles avec de l'huile. Essuyer l'excès.

Après l'autonettoyage, le four peut être nettoyé avec une éponge savonneuse, rincé et asséché. S'il y a des taches tenaces, observer ce qui suit :

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux pour enlever la tache.
- Frotter les finis métalliques dans le sens du grain.
- Utiliser chiffons, éponges ou essuie-tout propres.
- Bien rincer avec un minimum d'eau afin qu'elle ne dégoutte pas dans les fentes de la porte.
- Assécher pour éviter les marques d'eau.
- Ne pas utiliser de nettoyants caustiques comme Easy OFF®. Ils égratignent la surface.

Les nettoyants indiqués ci-dessous ne représentent qu'un type et ne sont pas endossés. Utiliser les produits selon les directives sur l'emballage.

Guide de nettoyage

Table 11: Nettoyage du four

Pièce	Recommandations
Grilles	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou frotter délicatement avec une poudre ou tampon savonneux tel qu'indiqué. Si les grilles sont nettoyées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdront leur fini et peuvent ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, essuyer les bords avec un peu d'huile végétale, enlever l'excès.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER À LA MAIN LE JOINT.
Verre (autre que surface de cuisson)	Laver avec du savon et de l'eau ou nettoyant à vitre. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever la graisse et les taches tenaces.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou un essuie-tout propre. Éviter nettoyant en poudre, tampons en laine d'acier et nettoyants pour four

Table 11: Nettoyage du four

Pièce	Recommandations
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels jus de fruits, lait, tomates avec une serviette sèche. Ne pas utiliser d'éponge/essuie-tout humide sur la porcelaine. Lorsque refroidie, essuyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent à cause de chaleur et des taches
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer dans sens du grain. Nettoyer avec éponge savonneuse, rincer et assécher ou essuyer avec Fantastik® pour acier ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon propre. Enlever taches d'eau avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour enlever décoloration.
Boutons et contrôles	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et assécher.

Tiroirs (réchaud ou de rangement) Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude, rincer et assécher.

Entretien

Entretien du four

Retrait de la porte



AVERTISSEMENT

Au moment d'enlever la porte :

- S'assurer que le four est froid et que l'alimentation a été mise hors circuit avant d'enlever la porte. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec soin pour éviter le bris.
- Saisir les côtés seulement de la porte. Ne pas prendre la poignée car elle peut basculer et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte n'est pas prise fermement et adéquatement il peut en résulter des dommages ou des blessures.
- Pour éviter toute blessure par l'enclenchement de la charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien en place avant d'enlever la porte. Ne pas forcer la porte pour ouvrir ou fermer - la charnière peut s'endommager et causer des blessures.

1. S'assurer de lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant d'enlever la porte.
2. Ouvrir la porte complètement.
3. Basculer le levier de la charnière vers soi.

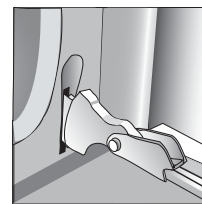
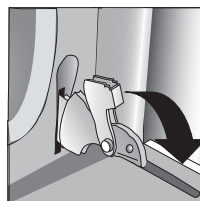
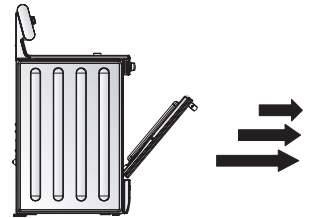


Figure 19: Positions de charnières

4. Fermer la porte à environ mi chemin.
5. Tenir fermement la porte par les côtés avec les deux mains, tirer la porte droit hors des fentes de charnières. Maintenir fermement, la porte est lourde.
6. Placer la porte dans un endroit stable pour le nettoyage.



Installation de la porte

1. Tenir fermement la porte avec les deux mains. Placer les charnières dans les fentes.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer charnières et fentes. Pousser le levier (un sur chaque charnière) loin de soi (vers l'appareil).
3. Après avoir placé les fixations de charnières en position, fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correcte et bien en place.
4. La porte doit être droite, non croche.

Remplacer les ampoules du four

Chaque assemblage comprend une lentille amovible, une ampoule, boîtier de douille fixe en place.



AVERTISSEMENT

- S'assurer que l'appareil et les ampoules sont froids et que l'alimentation à l'appareil est hors circuit avant de remplacer les ampoules. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles (si équipé) doivent être en place pour utiliser l'appareil.
- Les lentilles (si équipé) servent à protéger les ampoules du bris.
- Les lentilles (si équipé) sont en verre. Manipuler avec soin pour éviter tout bris ; risque de blessures.
- La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

1. Lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus.
2. Mettre hors circuit à l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).
3. Dévisser la lentille pour l'enlever.
4. Dévisser l'ampoule de la douille.
5. Remplacer l'ampoule par une nouvelle ampoule d'électroménagers 40 watts. Éviter de toucher l'ampoule avec les doigts, car les huiles de la main peuvent l'endommager lorsqu'elle devient chaude.
6. Visser l'ampoule.
7. Remettre en circuit à l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).

Service

Aide

La surface de cuisson

Consulter ces suggestions avant d'effectuer un appel de service et éviter des frais de service.

Tableau 12: Guide de dépannage pour la surface de cuisson

Problème de cuisson	Causes possibles et solutions suggérées
Élément faisant plus de cycle que la normale	<ul style="list-style-type: none"> Fond de casserole voilé et non en contact avec la surface chauffante. Diamètre du fond de casserole trop petit pour l'élément choisi. Casserole chauffée à sec. Matériau de casserole faible conducteur, chaleur transférant trop lentement.
Légère odeur lorsqu'un élément est mis en circuit	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal et disparaîtra avec le temps.
Contrôles de la surface de cuisson ne se mettent pas en circuit	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas alimenté. Vérifier la source d'alimentation si un fusible est grillé ou le coupe-circuit déclenché. Vérifier si le cordon est bien inséré sur la prise. Panneau verrouillé. Presser et maintenir PANEL LOCK jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
Grattoir ne fonctionne pas adéquatement.	<ul style="list-style-type: none"> Lame émoussée. Le grattoir est doté d'une lame à un côté, en acier inoxydable. Remplacer par une lame standard à un côté.
Résultats de cuisson inattendus	<ul style="list-style-type: none"> Surface de cuisson non de niveau. Régler les pieds niveleurs au bas de la cuisinière. Format et type de casserole non appropriés. Voir "Guide de sélection de casserole" à la page 24.
Élément faisant un cycle au réglage le plus haut	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal. Le limiteur de température fonctionne automatiquement pour protéger la surface en céramique vitrifiée des dommages par une température élevée extrême.
L'eau prend du temps à bouillir	<ul style="list-style-type: none"> La durée pour bouillir varie grandement selon les conditions environnementales. Voir "Bouillir l'eau" à la page 23 pour les conseils sur la façon de diminuer la durée.
La surface de cuisson blanche semble prendre une teinte verdâtre	<ul style="list-style-type: none"> Elle peut avoir une teinte verdâtre pendant le refroidissement. Ceci est normal. Elle reprendra sa couleur d'origine lorsque le verre aura refroidi.

Le four

Tableau 13: Guide de dépannage du four

Problème du four	Causes possibles et solutions suggérées
Le mode four ou la température choisie ou les chiffres choisis ne figurent pas à l'affichage	<ul style="list-style-type: none"> Bouton tourné trop rapidement. Le tourner plus lentement jusqu'à ce que la température ou le mot approprié figure. Revoir les instructions de réglage de la pendule, minuterie ou autonettoyage.
Porte verrouillée et ne se déclenche pas, même après le refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Four ne chauffant pas	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le coupe-circuit ou fusible de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Four ne cuisant pas uniformément	<ul style="list-style-type: none"> Au besoin, régler la calibration du four (voir "Changer le décalage température du four" à la page 12). Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grilles.
Résultats de cuisson inattendus	<ul style="list-style-type: none"> Voir les tableaux de cuisson pour les positions de grilles recommandées. Vérifier "Tirer pleinement avantage du four" à la page 24. Régler la calibration du four au besoin (voir "Changer le décalage température du four" à la page 12).
Aliments prenant plus de temps à cuire	<ul style="list-style-type: none"> Le four est adéquatement calibré pour offrir des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop bruns ou trop pâles, de façon constante. Voir "Changer le décalage température du four" à la page 12.

Tableau 13: Guide de dépannage du four

Problème du four	Causes possibles et solutions suggérées
Aliments trop cuits	<ul style="list-style-type: none"> Le four est adéquatement calibré pour offrir des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop bruns ou trop pâles, de façon constante. Voir "Changer le décalage température du four" à la page 12.
Résultats de la cuisson à convection inattendus	<ul style="list-style-type: none"> Si la fonction conversion convection automatique est hors circuit, la température doit être réduite manuellement de 25 °F. Si elle est active, la température est automatiquement réglée. Voir "Conversion convection automatique (modèles avec cuisson à convection)" à la page 18. Voir les tableaux de cuisson et les conseils pour les positions de grilles, durées de cuisson et choix de casseroles. Régler la calibration du four au besoin. Voir "Changer le décalage température du four" à la page 12.
Température du four trop froide ou trop chaude	<ul style="list-style-type: none"> Le thermostat nécessite un réglage. Voir "Changer le décalage température du four".
Éclairage ne fonctionnant pas adéquatement	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer ou réinsérer l'ampoule lâche ou défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
Éclairage restant en circuit	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est pliée. Si le mode Sabbath est actif, l'éclairage demeure en ou hors circuit (comme sélectionné) pendant tout le mode Sabbath.
Couvercle de lentille d'ampoule ne pouvant être enlevée	<ul style="list-style-type: none"> Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle. Essuyer la zone avec une serviette propre et sèche avant d'enlever le couvercle.
Le four ne s'autonettoie pas adéquatement	<ul style="list-style-type: none"> Laisser le four refroidir avant l'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements avant l'autonettoyage. Si le four est très sale, régler l'autonettoyage à 5 heures. Voir "Préparation pour l'autonettoyage" à la page 34.
Pendule et minuterie ne fonctionnant pas adéquatement	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que l'alimentation électrique est fournie au four. Voir les rubriques Pendule et Minuterie.
Porcelaine écaillée	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque les grilles sont enlevées ou insérées, les incliner vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.
" F " et un numéro figurent à l'affichage et il y a un bip	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est un code d'erreur. Presser OFF pour effacer l'affichage et arrêter le bip. Réinitialiser au besoin. Si le code demeure et le bip continue, noter le code d'erreur, fermer le four et téléphoner à un technicien qualifié.
Avec une nouvelle cuisinière, il y a une forte odeur à la mise en circuit	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le contrôle ne réagit pas lorsque la touche est pressée	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que la touche est propre. Presser le centre avec le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes qui n'utilisent pas la convection	<ul style="list-style-type: none"> Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne lorsque le four préchauffe pour le mode cuisson. Ceci est normal. Les modèles à encastrer sont aussi dotés d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne pendant le mode cuisson.
De l'air chaud s'échappe de l'évent du four	<ul style="list-style-type: none"> Il est normal de voir ou sentir la vapeur ou l'air chaud s'échapper de l'évent. Ne pas obstruer l'évent.

Garantie

Généralités

Les garanties fournies par BSH Home Appliances Corp. dans cet énoncé de garantie limitée s'appliquent seulement cuisinières électriques amovibles BSH (" cuisinière ") vendues au client, le premier acheteur utilisateur, en autant que le produit ait été acheté : (1) pour une utilisation domestique et non pour la revente; et (2) aux États-Unis ou au Canada et est, en tout temps, demeuré dans le pays de l'achat d'origine. Comme utilisé dans cet énoncé de garantie limitée, l'expression " date d'installation " réfère à la date la plus tôt où la cuisinière est installée ou dix (10) jours ouvrables après la date de vente de la cuisinière

au premier acheteur utilisateur, les garanties énoncées dans la présente s'appliquent seulement au premier acheteur utilisateur et n'est pas transférable.

Garantie limitée standard

BSH garantit que la cuisinière ne présente pas de défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de douze (12) mois depuis la date d'installation. Pendant la période de garantie, BSH ou son centre de service autorisé réparera ou remplacera, à sa discrétion, toute cuisinière présentant un défaut dans des conditions d'utilisation normale sans frais. Toute pièce remplacée et/ou réparée devra prendre l'identité de la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces.

Autres conditions des garanties limitées

Les garanties fournies dans cet énoncé de garantie limitée excluent les défauts ou les dommages résultant de (1) l'utilisation de la cuisinière d'une manière autre qu'une utilisation normale et habituelle (utilisation commerciale de la cuisinière n'est pas considérée comme normale ou habituelle), (2) mauvaise utilisation, abus, accident ou négligence, (3) fonctionnement, entretien, installation inadéquats ou service non autorisé, (4) réglage ou modification ou altération de toute sorte, (5) manquement à se conformer aux codes d'état/province, locaux, municipaux pour l'électricité et/ou la construction, (6) déversement d'aliments ou de liquides et (7) forces externes tel que inondations, incendie, actes de Dieu ou toute autre circonstance hors du contrôle de BSH. Également exclus de cette garantie sont les égratignures et dommages aux surfaces externes et pièces exposées de la cuisinière sur laquelle le numéro de série a été modifié, effacé ou enlevé.

Selon ce qui est permis par la loi, cette garantie donne des solutions possible en regard des produits couverts, par réclamation par contrat ou tort (incluant la responsabilité stricte ou négligence) ou autre. BSH ne sera pas tenu responsable des dommages accessoires ou indirects, pertes ou dépenses. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, POUR COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE EXPRESSE. Aucune tentative de modifier, altérer ou amender cette garantie ne peut être en vigueur à moins d'une autorisation écrite par un responsable de BSH.

Comment obtenir un service sous garantie

Pour obtenir un service sous garantie, communiquer avec le centre de service autorisé BSH de la région ou Service à la clientèle BSH, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 800.944.2904

Avis aux propriétaires en Californie

Si la cuisinière requiert un service et qu'il n'y a pas de centre de service raisonnablement près, aviser le marchand BSH où l'appareil a été acheté. Si le marchand BSH ne peut réparer ou remplacer les pièces défectueuses ou partiellement remboursé le prix d'achat (là où applicable), il est possible de faire réparer la cuisinière dans un centre de service et le propriétaire sera remboursé pour des frais raisonnables en autant que le coût est donné par écrit et que le travail effectué est couvert par la garantie. BSH ne remboursera pas les coûts de réparation qui excèdent la valeur de dépréciation de la cuisinière.

Contenidos

Acerca de este manual	1
Cómo está organizado este manual	1
Seguridad	1
Instrucciones Importantes de Seguridad	1
Comenzar	6
Partes y accesorios	6
Antes de usar el aparato por primera vez	15
Funcionamiento - Parrilla	16
Acerca de la parrilla	16
Funcionamiento	16
Funcionamiento - Horno	18
Acerca del horno	18
Funcionamiento	18
Funcionamiento - Cajón Calentador (algunos modelos)	22
Acerca del cajón calentador	22
Funcionamiento	23
Sacar el mayor provecho de su aparato	24
Sacar el mayor provecho de su aparato	24
Sacar el mayor provecho de su horno	26
Sacar el mayor provecho de su cajón calentador	33
Limpieza y Mantenimiento	34
Cuidado y Limpieza	34
Mantenimiento	39
Servicio	41
Autoayuda	41
Garantía	43

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¡Estámos a sus órdenes!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Este manual contiene varias secciones:

- La sección del *Panorama General* describe las características y el funcionamiento de la estufa, incluyendo una descripción de cómo configurar la estufa y operar el panel de control de la estufa.
- Las tres secciones de *Operaciones* describen cómo operar y sacar el mayor provecho de cada uno de los componentes de la estufa, la parrilla, el horno, y el cajón calentador.
- La sección de *Limpeza y Mantenimiento* describe cómo limpiar y cuidar su estufa.
- La sección de *Servicio* incluye consejos para resolver problemas y su garantía.

Antes de usar su estufa, asegúrese de leer este manual. Ponga especial atención a las **Instrucciones Importantes de Seguridad** al principio del manual.

Seguridad



Instrucciones Importantes de Seguridad

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad

Seguridad contra incendios

- No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte de un aparato, sobre todo bandejas de goteo de las unidades superficiales o los pisos de los hornos. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.
- Si los materiales adentro de un horno o un cajón calentador llegan a encenderse, mantenga la puerta cerrada. Apague el aparato y desconecte el circuito en la caja de cortacircuitos.
- Use este aparato sólo para el uso intencionado como se describe en este manual. Por ejemplo, nunca use el aparato para calentar una habitación. Nunca use el aparato para almacenar cosas.
- No permita que el papel de aluminio, plástico, papel o tela tenga contacto con un quemador o rejilla caliente. No permita que las ollas hiervan hasta quedar secas.
- Si la estufa está cerca de una ventana, conducto de aire a presión o ventilador, asegúrese que los materiales inflamables como cortinas no alcancen los quemadores de la estufa ya que se podrían encender.
- Siempre tenga un detector de humo que funcione cerca de la cocina.
- Nunca deje la estufa sin atención. Los derrames pueden causar humo y grasa derramada puede encenderse.

- **ADVERTENCIA – PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO DE GRASA EN LA PARRILLA:**
 - 1) Nunca deje las parrillas sin atención cuando cocina a temperaturas altas. Los derrames pueden causar humo y grasa derramada puede encenderse. Caliente aceites lentamente a un calor bajo o mediano.
 - 2) Siempre prenda la campana cuando cocina con alto calor o cuando flamee alimentos (i.e. Crepas Suzette, Cherries Jubilee, Filete de Pimienta Flameado).
 - 3) Limpie los ventiladores frecuentemente. No permita que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.
 - 4) Use el tamaño apropiado de ollas. Siempre use utensilios de cocina que sean apropiados para el tamaño del elemento superficial.
- En el caso de encenderse la ropa o el cabello, échese al piso y dése vueltas de inmediato para apagar las llamas.
- Apague las llamas de incendios alimenticios que no sean incendios de grasa con bicarbonato de sodio. Nunca use agua con incendios de alimentos.
- **ADVERTENCIA – OBSERVE LO SIGUIENTE PARA REDUCIR EL RIESGO DE SUFRIR LESIONES EN CASO DE UN INCENDIO DE GRASA EN LA PARRILLA:**
 - 1) **APAGUE LAS LLAMAS** con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal, luego trate de apagar el quemador. **TENGA CUIDADO Y EVITE QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACÚE EL LUGAR Y LLAME A LOS BOMBEROS.**
 - 2) **NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS** – Se puede quemar usted.
 - 3) **NO USE AGUA**, incluyendo trapos o toallas húmedas – de lo contrario podrá causar una explosión fuerte de vapor. Use un extinguidor de fuego **SOLAMENTE** cuando:
 - 1) Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
 - 2) El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
 - 3) Se está llamando a los bomberos
 - 4) Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia una salida. Tenga disponible un extinguidor de fuego apropiado, a la mano, altamente visible y con fácil acceso cerca del horno.
- Cuando sea posible, no opere el sistema de ventilación durante un incendio en la parrilla. Sin embargo, nunca meta la mano al fuego para apagarlo.

Prevención de quemaduras

- **NO TOQUE LAS UNIDADES SUPERFICIALES O LAS ÁREAS CERCA DE ESTAS UNIDADES** - Las unidades superficiales pueden estar calientes, a pesar de su color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades superficiales pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con las unidades superficiales o con áreas cercanas de las unidades hasta que se hayan enfriado. Entre estas superficies están la parrilla y las áreas encarando la parrilla.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO O LAS SUPERFICIES ADENTRO DEL HORNO** - Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, a pesar de su color oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con los elementos de calentamiento o con las superficies internas del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del aparato pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno, superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Estando parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Aleje su cara de la apertura y asegúrese que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Después de sacar el aire caliente, siga cocinando. Mantenga las puertas cerradas a menos que sea necesario dejarlas abiertas para los propósitos de cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin atención.

- No caliente o recaliente contenedores de alimentos cerrados. La presión acumulada puede causar la ruptura del contenedor y causar lesiones.
- Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado cuando el horno está frío. Cuando deba mover una rejilla mientras que el horno está caliente, evite el contacto de la agarradera de la olla con los elementos calientes.
- Siempre use agarraderas secas para ollas. Agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas de ollas tengan contacto con los elementos calientes. No use una toalla u otro trapo estorboso.
- Siempre prenda la campana cuando cocina con alto calor o cuando flamee alimentos (i.e. Crepas Suzette, Cherries Jubilee, Filete de Pimienta Flameado).
- Cocine con calor alto en la parrilla sólo cuando sea necesario. Caliente aceite lentamente con un calor bajo a mediano para evitar la formación de burbujas y salpicaduras. El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones severas.
- Nunca mueva una olla con aceite caliente, sobre todo un sartén profundo. Espere hasta que esté frío.
- Antes de comenzar, sujete la ropa suelta, etc. Recoja el cabello largo y no use ropa holgada o prendas que cuelguen flojas como corbatas, bufandas, joyas o mangas largas.
- No trate de alcanzar cosas arriba o atrás de la estufa o recostarse sobre ésta. Sepa que cierta ropa y fijador de cabello pueden contener químicos inflamables que se pueden encender al tener contacto con superficies calientes o los elementos calentadores y pueden causar quemaduras severas.
- No toque la superficie interna del cajón cuando se está usando. El interior del cajón puede calentarse suficientemente para causar quemaduras. Permita que el cajón y la rejilla (si se incluye) se enfrien antes de tocarlos.
- ADVERTENCIA: Para evitar quemaduras, no saque el cajón mientras está caliente. Asegúrese que el cajón esté vacío antes de sacarlo.

Seguridad para niños

- Cuando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificadas los instruyan sobre prácticas seguras.
- No permita que alguien se suba, que esté parado, recostado, sentado sobre o colgado de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón de almacenamiento. Esto puede dañar el aparato, causar su volcadura y lesiones severas.
- No permita que niños utilicen este aparato a menos que estén supervisados por un adulto. Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir jugar cerca del aparato, sin importar si se usa el aparato o no.
- PRECAUCIÓN - No almacene cosas de interés para los niños en el aparato, en los gabinetes arriba del aparato o en la parte trasera de éste. Cuando los niños se suben en un aparato para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

Seguridad durante la limpieza

- AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD: La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza pueden generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despiden una pequeña cantidad de Formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California lista el Formaldehído como una causa potencial del cáncer. El Monóxido de Carbono es una causa potencial de la toxicidad reproductiva. Se puede minimizar la exposición a estas sustancias al:
 - 1) Proporcionar una buena ventilación al cocinar con gas.
 - 2) Proporcionar una buena ventilación durante e inmediatamente después de autolimpiar el horno.
 - 3) Operar la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual.

- No limpie la estufa cuando esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente. Trapos húmedos o esponjas pueden causar quemaduras de vapor.
- Confirme que se cierra la puerta y que no se abrirá cuando use el modo de autolimpieza. Si la puerta no se cierra, no ejecute la autolimpieza. Contacte al servicio.
- Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los puedan alcanzar los vapores de la cocina. Durante la autolimpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarina y aceites para cocinar pueden ser nocivos también.
- Evite la acumulación de grasa en el horno.

Seguridad de los utensilios de cocinar

- No coloque los alimentos directamente sobre el piso del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar u hornear.
- Agarre la olla cuando agite o voltee alimentos. Esto ayuda a evitar derrames y el movimiento de la olla.
- Use ollas de tamaño apropiado. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una parte del elemento caliente o del quemador al contacto directo y puede causar que se encienda la ropa. Seleccione utensilios con fondos planos que cubran toda la unidad superficial. Este aparato incluye una o más unidades superficiales de tamaños diferentes. La relación correcta entre el utensilio de cocinar y el elemento caliente o el quemador mejora además la eficiencia.
- Otros tipos de utensilios no aprobados para el uso con parrillas de cerámica pueden romperse con cambios rápidos de la temperatura. Use sólo ollas apropiadas para el uso en una parrilla de cerámica (solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico refractario, cerámica, barro u otros vidriados son apropiados). Vea la Guía de selección de utensilios de cocina para más detalles.
- Siempre posicione las agarraderas de ollas hacia adentro de modo que no se extiendan sobre las áreas de trabajo cercanas, quemadores o borde de la parrilla. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.
- PRECAUCIÓN: Los contenedores de plástico o las envolturas de plástico pueden derretirse cuando tienen contacto directo con el cajón o un utensilio caliente. Si se derrite sobre el cajón, tal vez ya no se puede quitar después.

Instalación y Mantenimiento correcto

- ADVERTENCIA: Con el cuidado apropiado, su aparato está diseñado para un funcionamiento seguro y confiable. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo. Estas precauciones reducen el riesgo de sufrir quemaduras, una descarga eléctrica, fuego y lesiones. Cuando usa aparatos de cocina, se deben observar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las que aparecen en las siguientes páginas.
- Pídale al instalador que le muestre el lugar del cortacircuito o del fusible. Márquelo para referencias en el futuro.
- Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado. Conecte sólo a una toma de corriente aterrizada. Consulte las instrucciones de instalación para detalles.
- Se pueden volcar todas las estufas. Esto puede causar lesiones. Instale dispositivo antivolcadura que se incluye con la estufa. Verifique que los dispositivos antivolcadura estén enganchados. Vea instrucciones de instalación.



Figura 1: Precauciones de volcadura

- Este aparato es solamente para uso residencial normal. No está aprobada para el uso en exteriores. Vea la garantía. Si usted tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
 - No guarde o use químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimenticios en o cerca de este aparato. Está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato y podría causar lesiones.
 - No opere este aparato si no funciona bien o si fue dañado. Contacte a un proveedor de servicio autorizado.
 - No cocine con una parrilla rota. Las soluciones de limpieza y los derrames de alimentos pueden crear el riesgo de una descarga eléctrica.
 - No obstruya las aberturas de ventilación del horno.
 - No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Consulte a un centro de servicio autorizado por la fábrica para cualquier servicio que necesite.
 - En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos continuamente. Si esto sucede durante la autolimpieza, desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.
 - En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos continuamente. Desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.
- Seguridad de los alimentos**
- PRECAUCIÓN: Siga estas pautas para asegurar la seguridad de los alimentos:
 - 1) NO use el cajón calentador para calentar alimentos fríos (excepción: se puede usar el cajón calentador para dorar galletas, papas fritas o cereal seco y para calentar platos).
 - 2) Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener calientes los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
 - 3) NO caliente los alimentos por más de una hora.

Comenzar

Partes y accesorios

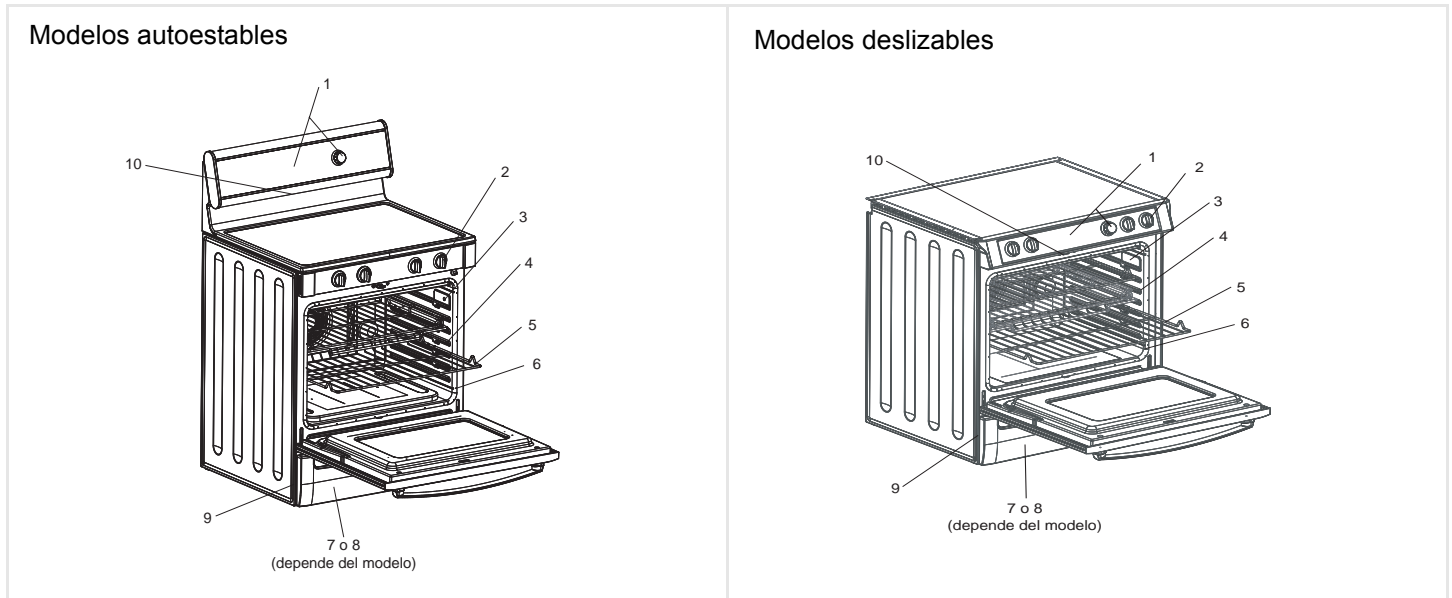


Figura 2: Partes y accesorios

Tabla 1: Llave para partes y accesorios

#	Parte	#	Parte
1	Panel de control y perilla del horno	12	Raspador para la parrilla (no se muestra)
2	Perilla de control de la parrilla	12	Weiman Cook Top® (limpiador para parrilla de cerámica) (no se muestra)
3	Receptáculo para termómetro	13	Bandeja del asador (no se muestra)
4	Posiciones de rejillas/guías para rejillas	14	Rejilla del horno, Media (algunos modelos) (no se muestra)
5	Rejillas del horno, Plano (2 o 3; varía por modelo)	15	Rejilla del horno, Extensión Completa (algunos modelos) (no se muestra)
6	Empaque de la puerta del horno	16	Juego de Literatura (no se muestra)
7	Cajón de almacenamiento (algunos modelos) ^a	17	Luces del horno (2) (pared trasera del horno) (no se muestra)
8	Cajón calentador (algunos modelos) ^a	18	Ventilador y elemento de convección (pared trasera del horno; no se muestra)
9	Placa con No. de Serie y No. de Modelo	19	Elemento para asar (parte superior del interior del horno) (no se muestra)
10	Abertura del horno	20	Bloqueo de la puerta del horno (no visible) (no se muestra)
11	Antivolcadura (no se muestra)		

a. Dependiendo del modelo, su aparato viene con un cajón de almacenamiento o con un cajón calentador.

Elemento radiante

El elemento radiante usa una cinta de alambre ubicada debajo de la superficie de vidrio cerámico que genera el calor para cocinar. Los elementos radiantes están diseñados para prender y apagarse cíclicamente (vea Regulador de temperatura).

Elemento doble	El elemento doble consiste en dos elementos radiantes de cinta dentro de la misma área para calentar. Se puede seleccionar ya sea el elemento interior o ambos elementos, el interior y el exterior para ser utilizados, dependiendo del tamaño de los utensilios de cocina.
Elemento triple	El elemento triple consiste en tres (pequeño, mediano y grande) elementos radiantes de cinta dentro de la misma área para calentar. Se puede seleccionar ya sea el elemento pequeño, el elemento pequeño y el mediano o los tres elementos juntos para ser utilizados, dependiendo del tamaño de los utensilios de cocina.
Elemento puente (algunos modelos)	El elemento puente une el elemento delantero sencillo y el elemento trasero sencillo para formar un solo elemento alargado. Está diseñado para usarse con utensilios muy grandes como asadores y tostadores largos.
Calor retenido	La superficie de vidrio para cocinar retiene el calor y permanece caliente después de apagar el elemento(s). Se puede usar el calor retenido para conservar calientes los alimentos a temperaturas de servir por un breve período de tiempo. Cuando se prende una luz de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la parrilla, ya que ésta aún puede estar muy caliente.
Regulador de temperatura	<p>Cada elemento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de vidrio contra temperaturas extremas. Los reguladores funcionan automáticamente al prender y apagar el elemento sin importar el ajuste para cocinar.</p> <p>Aunque el ciclo de prender y apagar es normal, cualquiera de las siguientes condiciones puede activar el regulador y causar que se prenda y se apague el elemento más de lo normal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La base de la olla no hace contacto completo con la superficie caliente (debido a una base deformada o poco uniforme). • La olla está muy pequeña para el tamaño del elemento. • La olla se secó hirviendo. • El material o la forma de la olla transfiere el calor lentamente.
Indicador de superficie caliente	La parrilla viene con una luz indicadora de superficie caliente para indicar cuando la superficie de cocinar está demasiado caliente para poder tocarla. Cuando se prende una luz de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la parrilla, ya que ésta aún puede estar muy caliente.
Rejillas del horno	Dependiendo del modelo, la estufa viene equipada con una de las siguientes combinaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Tres rejillas planas • Dos rejillas planas y una rejilla de extensión completa • Dos rejillas planas y una rejilla media
Rejillas planas del horno	Las rejillas están diseñadas con un tope para detenerse antes de salir completamente y para no caerse.



PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras, coloque las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de prender el horno. Siempre use guantes cuando el horno está caliente. Si debe sacar una rejilla cuando el horno esté caliente, no toque los elementos calentadores con los guantes.

Insertar las rejillas en el horno

1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados.
2. Incline la rejilla hacia arriba para encajar el tope en el portarejillas.

3. Cambie la rejilla a una posición horizontal y empujela completamente. La rejilla debe estar recta y plana, no torcida.

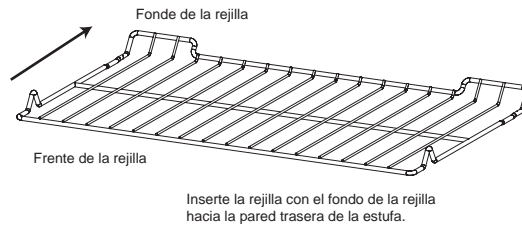


Figura 3: Insertar una rejilla

Sacar las rejillas del horno

1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados y jálela hacia usted.
2. Al llegar al tope, incline la rejilla hacia arriba y jálela completamente.

Rejilla de extensión (algunos modelos)

La rejilla de extensión completa permite un acceso más fácil para cocinar alimentos. La sección inferior se extiende igual que la rejilla plana estándar. Sin embargo, la sección superior se extiende más allá de la sección inferior, de este modo acercando los alimentos al usuario. Para pedir una rejilla de extensión completa, contacte a Servicio o a un distribuidor cerca de su casa.

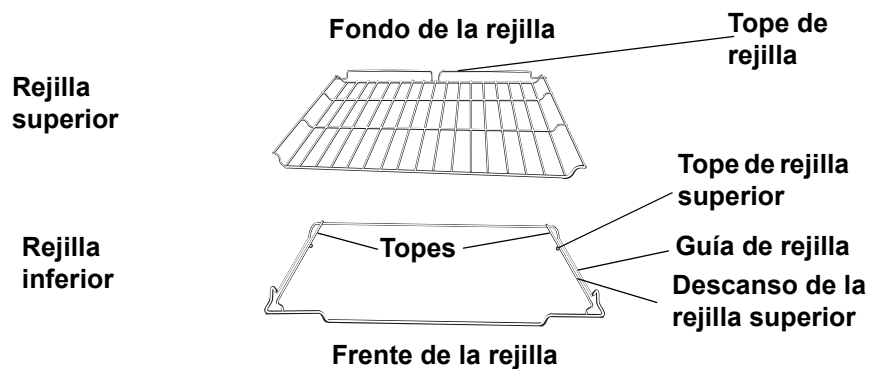


Figura 4: Rejilla de extensión completa

Quitar y Reemplazar

Nota: La rejilla de extensión completa debe estar en la posición cerrada cuando la quiera quitar y reemplazar. Agarre la rejilla completa (ambas secciones).

1. Agarre la sección inferior y jálela hacia usted.
2. Una vez que llegue al tope, agarre la sección superior y jálela hacia usted hasta llegar al segundo tope. Si la rejilla superior no se extiende completamente, no se instaló correctamente. Vuelva a instalarla de modo que el tope de ollas quede en el fondo del horno.

Desmontaje (para limpieza)

Las dos secciones de la rejilla se desarman para facilitar la limpieza.

1. Coloque la rejilla sobre una superficie plana en la posición cerrada con el lado superior hacia arriba.
2. Gire un lado de la rejilla superior hacia usted hasta que salga del tope (bola).

3. Jale la rejilla y sáquela con el lado girado primero.

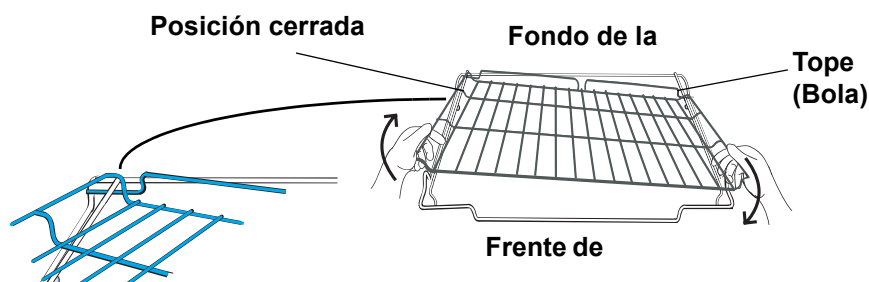


Figura 5: Desmontaje

Reensamblado



PRECAUCIÓN

Siempre verifique que se instale correctamente la rejilla superior después del reensamblado. Los bordes traseros de la rejilla superior deben quedar abajo de la guía en la rejilla inferior. NO descance simplemente la rejilla superior sobre la inferior.

1. Para reensamblar la rejilla, sostenga la rejilla superior diagonalmente sobre la rejilla inferior.
2. Inserte un lado de la rejilla superior a la posición cerrada.
3. Gire el otro lado hacia el fondo de la rejilla hasta que rebasa el tope (bola).
4. Empuje la rejilla completamente hacia adentro (Vea Figura 3).

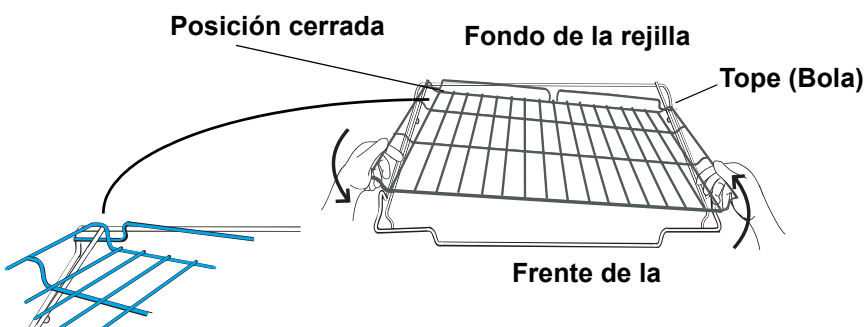


Figura 6: Reensamblado

Limpieza

Limpie las rejillas con agua jabonosa caliente. Séquelas bien. Para suciedades persistentes, use una esponjilla de fibra metálica con jabón. NO limpie las rejillas en el horno de autolimpieza.

Rejilla media (algunos modelos)

Se puede usar la rejilla media del horno como rejilla plana sencilla o como rejilla de tamaño medio. Con la parte derecha de la rejilla removida, usted puede colocar un artículo alto (como un pavo) en un lado de la rejilla abajo y un artículo corto (como una cazuela) en el otro lado. Luego se puede colocar un segundo artículo corto en la rejilla media (arriba del primer artículo más corto). Esto permite tener un acceso más fácil a los artículos grandes y se aprovecha mejor la cavidad del horno.

Consejo: Se puede también usar la sección removible afuera del horno como un trébedes o una rejilla de enfriamiento.

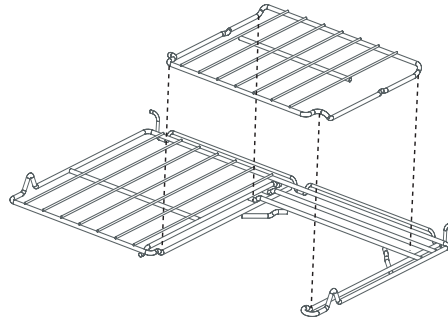


Figura 7: Rejilla media del horno

Piso del horno

No coloque los alimentos directamente sobre el piso del horno. No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte de un aparato, sobre todo bandejas de goteo de las unidades superficiales o los pisos de los hornos. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.

Abertura de ventilación del horno

Modelos autoestables:

La abertura de ventilación del horno se encuentra debajo de la pantalla arriba del elemento izquierdo trasero. Es normal ver que se salga vapor de la abertura y que se acumule condensación en la consola trasera y la parrilla. Esta área se puede calentar cuando se usa el horno. No tape la abertura de ventilación ya que es importante para circular el aire.

Modelos deslizables:

La abertura de ventilación del horno se encuentra arriba de la manija de la puerta. Antes, durante y después de cocinar la abertura puede liberar aire caliente. Es normal ver que se salga vapor de la abertura y que se acumule condensación en esta área. Esta área se puede calentar cuando se usa el horno. No tape la abertura de ventilación ya que es importante para circular el aire.

Apagón automático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas (24 horas si el formato de la hora está ajustado para 24 horas en la sección Seleccionar Función (Select Function)).

Autolimpieza

El horno incluye una función de autolimpieza que elimina la labor manual de limpiar su horno.

Indicadores y otras características

Pitido - Señala que se debe ingresar más información o confirma la recepción de una entrada. Un pitido señala además el fin de una función o una falla del horno.

Indicador del fin de ciclo - Se escuchan 3 pitidos consecutivos para indicar cuándo termina un modo.

Configuraciones por default - Los modos de cocinar automáticamente seleccionan una temperatura adecuada. Cuando se necesita una temperatura diferente, se puede cambiar ésta.

Símbolo o Número que Parpadea - Señala una configuración incompleta y solicita otro paso o que se Oprima Start.

Códigos de Números F -Estos códigos aparecen cuando existe un problema con la estufa.

Ventilador de enfriamiento (Sólo los modelos deslizables)

El ventilador de enfriamiento está en marcha durante todos los modos del horno. Puede funcionar también durante el uso pesado de la parrilla. Tal vez usted lo puede escuchar y sentir aire caliente que es expulsado de la abertura de ventilación del horno. Esto es normal.

Ventilador de convección

El ventilador de convección opera durante cualquier modo de convección. Cuando el horno opera en el modo de convección, el ventilador se apaga automáticamente al abrir la puerta. El ventilador de convección sí funciona durante la autolimpieza, aunque no al comienzo del modo.

Nota: En algunos modelos, el ventilador de convección funciona también durante el precalentamiento para el modo de hornear.

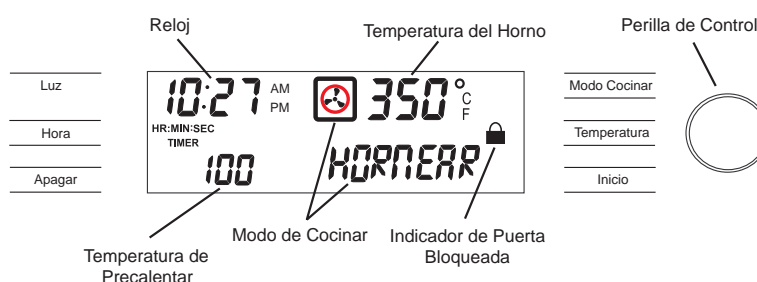
Panel de Control**Panel de control del horno****Figura 8: Panel de control del horno**

Tabla 2: Panel de control del horno

Reloj – Muestra la hora del día con opción del reloj para 12 horas o para 24 horas. También muestra el cronómetro y los tiempos asociados con los modos retardados de cocinar y limpiar. Gire la perilla de control para alternar entre el cronómetro y el reloj. **Oprima Time y gire la perilla de control para cambiar la hora del día o el cronómetro.**

Modo de cocinar - Oprima el botón para indicar el modo de cocinar.

Icono del modo de cocinar – Muestra los elementos de cocinar que están activos para el modo seleccionado. El icono indicará además un ventilador cuando se usa el ventilador de convección en el modo seleccionado.

Perilla de control - Se usa para fijar el reloj, los cronómetros, seleccionar un modo de cocinar y la temperatura. Gire en sentido de las manecillas del reloj para aumentar y en sentido opuesto para disminuir.

Luz - Oprima el botón para prender y apagar la luz del horno.

Indicador de puerta bloqueada - El icono aparece durante el modo de autolimpieza cuando la puerta está cerrada. NO trate de abrir la puerta hasta que desaparezca el símbolo de bloqueo.

Off (Apagar) - Oprima el botón para apagar el horno y/o el cajón calentador.

Temperatura del horno - Indica la temperatura del horno.

Temperatura de precalentar - Indica la temperatura del horno durante el modo de precalentar.

Indicador de termómetro (algunos modelos) - Indica que se insertó correctamente el termómetro en el receptáculo en el horno.

Start (Inicio) - Oprima el botón para completar un comando.

Temperatura - Oprima el botón para seleccionar la temperatura de cocinar.

Time (Hora) - Oprima el botón para seleccionar o cambiar la hora del día o el cronómetro.

Timer (Reloj/Cronómetro) – Hay dos cronómetros - TIMER 1 Y TIMER 2 (RELOJ 1 y RELOJ 2); Cada uno cuenta en forma regresiva las horas y minutos. Con menos de 60 minutos restantes, el cronómetro muestra también los segundos. Oprima Time para acceder a los cronómetros.

Indicador del cajón calentador - Indica que el cajón calentador (algunos modelos) está prendido. También muestra el ajuste del cajón calentador.

Usted controla el funcionamiento de la estufa utilizando los botones y la perilla en la consola trasera y las perillas en el panel delantero.

Se usan los botones en la consola trasera, junto con la perilla en la consola para seleccionar un modo del horno, fijar la temperatura del horno, poner la hora y para configurar su estufa. Para usar un botón, oprima la parte central de ésta con la punta plana de su dedo. Se escuchará un pitido para indicar que se aceptó la selección. Gire la perilla en la consola trasera a la posición deseada y oprima Start.

Se usan las perillas en el panel delantero de la estufa para controlar la temperatura de los elementos. Empuje hacia abajo y gírela a la temperatura deseada.

Vea las secciones sobre Usar la Parrilla, Usar el Horno y Usar el Cajón Calentador para instrucciones detalladas.

El reloj

Acerca del reloj

- Siempre ponga el reloj después de la instalación o de una falla de luz. Una vez que regresa la corriente eléctrica al horno, el reloj regresa por default a 12:00 am.
- La hora del día aparece en horas y minutos.
- La hora del reloj aparece durante todas las operaciones del horno, excepto cuando está funcionando el cronómetro.
- El horno está preconfigurado a un reloj de 12 horas e indica AM y PM. Para cambiar a un reloj de 24 horas, vea la sección "Select Function" (Seleccionar Función).
- Si no se termina la operación de poner la hora, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. Oprima OFF para apagar los pitidos.

Poner el reloj

1. Aparecerá CLOCK (Reloj) y los dígitos de la hora parpadean. Gire la perilla para seleccionar la hora y am o pm.
2. Oprima TIME (Hora). Aún aparece CLOCK y los dígitos de minutos parpadearán.
3. Gire la perilla. Ajuste los minutos.
4. Oprima TIME y el reloj queda configurado.



Nota: Si no se termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. Oprima OFF (Apagar).

Cambiar el reloj

1. Oprima TIME (Hora). TIMER 1 (Cronómetro) parpadeará en la pantalla.
2. Gire la perilla para seleccionar CLOCK.
3. Oprima TIME y parpadearán los dígitos de la hora.
4. Gire la perilla para cambiar las horas.
5. Oprima TIME nuevamente y parpadearán los dígitos de minutos.
6. Gire la perilla para cambiar los minutos.
7. Oprima TIME nuevamente y el reloj quedará configurado.



Nota: Para cancelar la selección de la HORA al poner el reloj, oprima OFF (Apagar) en cualquier momento estando en el modo del reloj.

El Menú Select Functions (Seleccionar Funciones)

SELECCIONAR FUNCIONES es la sección del menú donde ud. puede configurar o cambiar las siguientes opciones de su estufa.

Para acceder al menú SELECT FUNCTION (Seleccionar Función)

1. Mantenga oprimido el botón MODO DE COCINAR (COOKING MODE) por cinco (5) segundos. SELECT FUNCTION aparece en la pantalla.
2. Gire la perilla lentamente a la opción deseada. Habrá un ligero retardo antes de poder ver cada mensaje (u opción) en la pantalla. Gire la perilla lentamente y espere aproximadamente un segundo para ver la siguiente opción en la pantalla.
3. Oprima START para seleccionar la función.
4. Gire la perilla al ajuste deseado y oprima START.
Cuando se han completado todos los ajustes para la función, SELECT FUNCTION vuelve a parpadear.
5. Oprima OFF para salir del menú Seleccionar Función.



Cambiar el volumen del pitido

Se puede cambiar el volumen del pitido de control de LOW (Bajo) a HIGH (Alto). El volumen por default es Mediano.

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca VOLUME (Volumen).
3. Oprima START.
4. Gire la perilla para seleccionar el nivel de volumen, Bajo, Mediano o Alto.
5. Oprima START.



Cambiar la escala de la temperatura

El horno ha sido preconfigurado a la escala de temperatura en grados Fahrenheit. La opción le permite cambiar entre grados Fahrenheit y grados Celso.

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj que aparezca SELECC TEMP F-C.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar grados Fahrenheit (F) o Celso (C).
5. Oprima Start para aceptar la nueva selección.



Prender y apagar el reloj

Se puede apagar el reloj en la pantalla. Por default el reloj aparece en la pantalla.

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca CLOCK DISPLAY.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla para seleccionar ON (Prender) u OFF (Apagar).
5. Oprima START para aceptar la nueva selección.



Acceder al modo de demostración

El modo de demostración es para uso exclusivo de tiendas que venden aparatos electrodomésticos.



Cambiar el idioma en la pantalla

Los idiomas posibles son Inglés, Español y Francés. El idioma por default es el Inglés. **Nota:** El menú SELECT FUNCTION (SELECCIONAR FUNCIONES) aparece solamente en inglés, sin importar el idioma seleccionado.

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca el idioma deseado.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla en sentido del reloj para seleccionar un idioma diferente.
5. Oprima START para aceptar el idioma nuevo.



Bloquear/desbloquear el panel de control del horno

Se puede bloquear el teclado por cuestión de seguridad. Se puede usar esta opción para prevenir cambios a las funciones del horno. Esta función NO bloquea la puerta del horno.

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que parpadee LOCK KEYS.
3. Oprima Start. Aparece KEY PAD LOCKED. La pantalla emite un pitido cuando se oprime una tecla para indicar que el teclado está bloqueado.

4. Para desbloquear los teclados, oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar) y mantenga oprimido por 5 segundos. La pantalla indicará UNLOCKING KEY PAD.
5. Cuando está desbloqueado, el reloj volverá a aparecer en la pantalla.



Cambiar la compensación de la temperatura del horno

Esta opción permite ajustar la temperatura del horno cuando los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy poco dorados.

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca COMP HORN TEMP.
3. Oprima START. Aparece 0° F.
4. Gire la perilla para aumentar la temperatura en incrementos de 25°F.
5. Oprima START para aceptar el cambio de la temperatura.



Restablecer los ajustes de fábrica

Se usa esta opción para regresar todas las opciones modificadas del menú "Select Functions" a los parámetros originales de fábrica (o de default).

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca RESET DEFAULTS.
3. Oprima START. La pantalla muestra SELECT FUNCTION.



Poner la opción Sabatina

Acerca de la opción Sabatina

La opción Sabatina es para religiones que no permiten "trabajar" los Sábados o los Domingos.

- El horno horneará por 73 horas antes de apagarse automáticamente.
- Mientras hornea en el modo Sabatino, la pantalla indicará SABBATH (Sábado) y el icono de BAKE (Hornear). El reloj estará apagado y no aparece ninguna temperatura en la pantalla.
- Durante el modo Sabatino, sólo el botón OFF (Apagar) funcionará. Oprima OFF en cualquier momento durante el modo Sabatino para terminar el modo y apagar el horno.
- Al final de las 73 horas, el horno se apagará automáticamente y la pantalla indicará SABBATH END. Oprima OFF para regresar a la hora de día.
- El cajón calentador no funciona con la opción Sabatina a menos que la opción es activada también en el horno.
- NO se puede usar el termómetro para carne durante el modo Sabatino.

Poner la opción sabatina solamente para el horno

1. Verifique que el horno esté apagado.
2. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
3. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca SABBATH OPTION.
4. Oprima START. La pantalla indicará BAKE (Hornear) y la temperatura empieza a parpadear.
5. Gire la perilla para fijar la temperatura del horno.
6. Prenda la luz del horno si así lo desea (oprime LIGHT) (Luz).

Nota: No se puede cambiar la luz después de este punto. Se quedará prendida o apagada durante todo el modo Sabatino.

7. Oprima START. El horno comienza después de 5 segundos.

El horno funciona durante 73 horas y luego se apaga automáticamente.

Poner la opción sabatina para el horno y el cajón calentador.

Nota: El cajón calentador no funciona con la opción Sabatina a menos que la opción es activada también en el horno.

1. Cambie el cajón calentador al ajuste de calor deseado. Vea "Prender el cajón calentador" en la página 23

2. Verifique que el horno esté apagado.
3. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
4. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca SABBATH OPTION.
5. Oprima Start. La pantalla indicará BAKE (Hornear) y la temperatura empieza a parpadear.
6. Gire la perilla para fijar la temperatura del horno.
7. Prenda la luz del horno si así lo desea (oprime LIGHT) (Luz).

Nota: No se puede cambiar la luz después de este punto. Se quedará prendida o apagada durante todo el modo Sabatino.

8. Oprima Start. El horno comienza después de 5 segundos. La opción Sabatina es activada para el cajón calentador y el horno.

El horno y el cajón calentador funcionan durante 73 horas y luego se apagan automáticamente.

Poner la opción sabatina solamente para el cajón calentador

El cajón calentador no funciona con la opción Sabatina a menos que la opción es activada también en el horno. Vea "Poner la opción sabatina para el horno y el cajón calentador." en la página 14.



Cambiar el formato de la hora

Se puede configurar el reloj a un formato de 12 horas o de 24 horas. Por default el reloj del horno tiene el formato de 12 horas.

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca TIME FORMAT.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar el formato de 12 horas o de 24 horas.
5. Oprima Start para aceptar la nueva selección.



Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección

Esta opción convierte automáticamente las temperaturas en empaques o recetas para el uso con el modo de hornear por convección. Por default está "prendido".

1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca AUTO CONVECT BAKE.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar ON u OFF (Prender o Apagar)
5. Oprima Start para aceptar la nueva selección.

Antes de usar el aparato por primera vez

- Quite todo el material de empaque y las etiquetas de la estufa. Asegúrese de quitar los materiales de empaque en el interior del horno y del cajón calentador.
- Estando fría, limpie el aparato con una esponja limpia, húmeda y séquelo.
- Aplique la crema de limpieza para la parrilla de cerámica que se incluye. Saque brillo con un trapo limpio. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza.
- Durante los primeros usos puede haber un ligero mal olor; esto es normal y desaparecerá.
- Resultados óptimos de cocinar dependen de seleccionar y usar los utensilios correctos.
- La superficie de cocinar retiene el calor y permanece caliente hasta por 30 minutos después de apagar los elementos.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el manual de uso y cuidado antes de operar el aparato.

Funcionamiento - Parrilla

Esta sección explica cómo operar la parrilla. Vea “Sacar el mayor provecho de su aparato” en la página 24 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con la parrilla.

Acerca de la parrilla

Use la parrilla para aplicaciones superficiales de cocina como hervir, freír, hervir a fuego lento, cocer al vapor y sofreír.

Funcionamiento



PRECAUCIÓN

- Nunca coloque alimentos envueltos con papel de aluminio directamente en la superficie de vidrio cerámico para cocerlos. El papel de aluminio puede derretirse y quemarse y causar daños permanentes.
- Plástico, papel y tela pueden derretirse o quemarse cuando tienen contacto con una superficie caliente. No permita que estas cosas tengan contacto con la superficie de cerámica caliente.
- No permita que las ollas hiervan hasta quedar secas. Esto puede dañar la olla, el elemento y el vidrio de la parrilla permanentemente.

Ajustar la temperatura de los quemadores

Perilla de control para un elemento sencillo

Para prender un elemento sencillo, presione la perilla de control y gírela en cualquier dirección al ajuste de calor deseado.

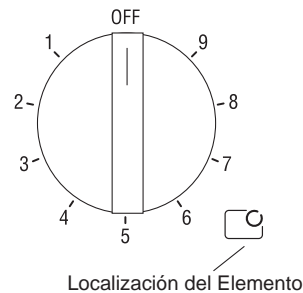


Figura 9: Perilla de control de un elemento sencillo

Perilla de control para el elemento doble

Para prender el pequeño elemento interior, presione la perilla de control y gírela en sentido contrario del reloj. Ajústela al nivel de calor deseado.

Para prender ambos elementos juntos (interior y exterior), presione la perilla de control y gírela en sentido del reloj pasando el ajuste de calor deseado.

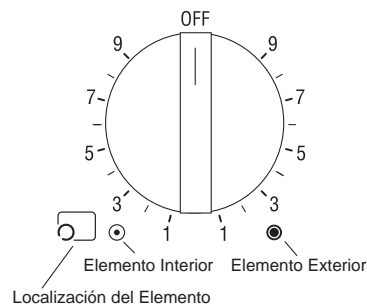


Figura 10: Perilla de control de un elemento doble

Perilla de control para el elemento triple (algunos modelos)

Para prender solamente el pequeño elemento interior, presione la perilla de control y gírela al símbolo (sentido contrario del reloj). Gire la perilla a la izquierda o a la derecha para fijar la temperatura deseada.

Para prender el elemento interior y central, gire la perilla de control al símbolo . Gire la perilla a la izquierda o a la derecha para fijar la temperatura deseada.

Para prender los tres elementos juntos, presione la perilla de control y gírela al icono . Gire la perilla a la izquierda o a la derecha para fijar la temperatura deseada.

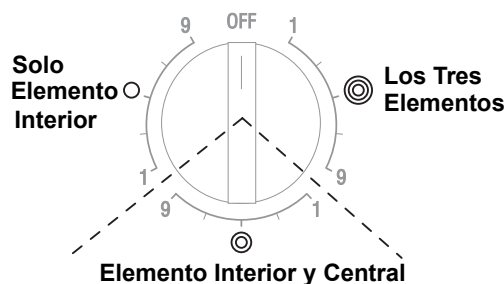




Figura 11: Perilla de control del elemento triple

Perilla de control del elemento puente (algunos modelos)

El elemento puente conecta dos elementos sencillos para crear una superficie larga donde puede cocinar.

Dependiendo del modelo, el modelo puente es activado ya sea junto con el elemento delantero sencillo () o el elemento trasero sencillo (). Consulte la perilla de control en su aparato para determinar su configuración.

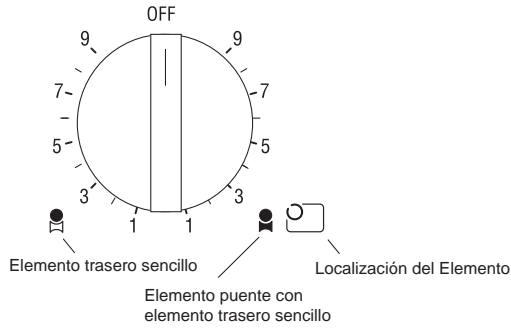
Prenda el elemento puente y el elemento pequeño juntos.

1. Empuje la perilla de control y gírela en sentido del reloj hasta el ajuste de calor deseado.
2. Consejo: Para terminar la conexión y crear una superficie de cocinar aún más larga, prenda también el otro elemento sencillo.

Para usar el elemento sencillo sin el puente

1. Gire la perilla en sentido contrario del reloj.

Elemento puente activado con el elemento delantero sencillo



Elemento puente activado con el elemento trasero sencillo

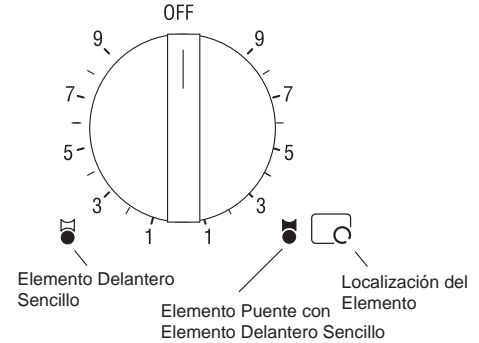


Figure 12: Perilla de control del elemento puente

Funcionamiento - Horno

Esta sección explica cómo operar el horno. Vea “Sacar el mayor provecho de su horno” en la página 26 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con el horno.

Acerca del horno

Funcionamiento



PRECAUCIÓN

No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte de un aparato, sobre todo bandejas de goteo de las unidades superficiales o los pisos de los hornos. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.

Ajustar el modo de cocinar y la temperatura

Nota: Para salirse de un modo actual, oprima OFF. (Seleccionar OFF apagará el horno cuando no se está configurando el modo de cocinar.)

1. Oprima COOKING MODE.
2. BAKE parpadea en la pantalla.
3. Cuando no se realiza otro ajuste dentro de 5 segundos, el control emitirá un pitido y parpadea. Cuando esto sucede, oprima START.
4. Gire la perilla para cambiar el modo de cocinar.
5. Oprima START.
6. El modo seleccionado aparecerá en la pantalla, junto con la temperatura de default para ese modo, la cual estará parpadeando.
7. Para seleccionar una temperatura diferente, gire la perilla hacia la derecha o izquierda (en incrementos de 5°) hasta llegar a la temperatura deseada.
8. Oprima START. Si no oprime START, el horno se prenderá automáticamente en 5 segundos.
9. La pantalla alterna entre el modo de cocinar y precalentar.



También aparece la temperatura precalentada, comenzando en 100°F. La temperatura verdadera se incrementa hasta alcanzar la temperatura preestablecida, en cuyo momento el horno emitirá un pitido.

10. Para cambiar la temperatura durante el proceso de cocinar, simplemente oprima Temperature. Gire la perilla para seleccionar una temperatura nueva y oprima START.
11. Una vez que haya terminado el horneado, oprima OFF para apagar el horno.

Conversión automática al modo de convección (modelos con horneado por convección)

En el modo de hornear por convección se reduce la temperatura automáticamente 25° F (4° C) de la temperatura indicada en el paquete o la receta. Simplemente ingrese la temperatura indicada en el paquete o la receta cuando ajusta el modo y la estufa calcula la temperatura correcta automáticamente.

Se puede apagar la opción de la conversión automática al modo de convección para poder ajustar la temperatura manualmente. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 15 para detalles.

Cuando se activa la opción de la conversión automática al modo de convección, la pantalla indicará AUTO CONV BAKE. Cuando se apaga la opción, aparecerá CONV BAKE.

Indicador del horno caliente

Después de apagar el horno, la pantalla muestra HOT (Caliente) en lugar del modo de cocinar para indicar que el horno está apagado pero aún está caliente. Cuando la temperatura del horno cae abajo de 176°F (80°C), desaparece HOT de la pantalla.

Usar el cronómetro

Notas:

- Si no termina de configurar el cronómetro, el horno emitirá pitidos en forma periódica como un recordatorio para poner la hora. Oprima OFF para salirse del modo TIMER (Cronómetro). (Seleccionar OFF apagará el horno cuando no se está configurando el cronómetro.)
- Gire la perilla para mostrar la hora del día o más información sobre el modo del horno cuando se usan los cronómetros.

Para configurar el cronómetro:

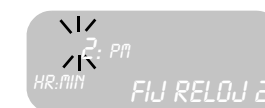
1. Oprima TIME y TIMER 1 parpadea en la pantalla.



Gire en sentido del reloj y TIMER 2 aparecerá. Seleccione TIMER 1 o 2, luego oprima TIME. SET TIMER 1 (2) aparece en la pantalla. Los minutos parpadean.



2. Gire la perilla para fijar los minutos. Si ajusta solamente los minutos, oprima START. De lo contrario, siga con el paso 4.
3. Oprima TIME nuevamente y las horas parpadean.
4. Gire la perilla para fijar las horas.
5. Oprima TIME nuevamente. Ahora el TIMER (Cronómetro) está configurado.
6. Si no oprime TIME o START, el horno comenzará a emitir pitidos y la pantalla del reloj comienza a parpadear.



Cambiar el cronómetro(s)

1. Oprima TIME. TIMER 1 aparece en la pantalla. Seleccione TIMER 1 o 2.
2. Oprima TIME. RESET TIMER 1 (2) aparece en la pantalla. Los minutos parpadean.



3. Gire la perilla en sentido del reloj o en contrasentido para cambiar los minutos
4. Oprima TIME nuevamente y parpadean los dígitos de las horas.
5. Gire la perilla en sentido del reloj en contrasentido para cambiar las horas.
6. Oprima TIME el tiempo nuevo está configurado.

Borrar el cronómetro(s)

1. Oprima TIME una vez. TIMER 1 parpadea.
2. Gire la perilla para seleccionar CLEAR TIMER 1(2).
Oprima TIME.
3. Si no oprime el botón TIME, el horno emitirá un pitido y la pantalla sigue parpadeando.
4. Oprima TIME para regresar a la pantalla principal.



Cancelar

Si no termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicamente como recordatorio para ajustar el tiempo. Oprima OFF para salir del modo del Timer (Cronómetro). Seleccionar OFF cuando no está en un modo de configuración detendrá el funcionamiento del horno.

Usar el modo de cocinar cronometrado o retardado

La opción TIMED COOK (Cocinar Cronometrado) cambia el horno a un modo de cocinar para un período de tiempo determinado y luego lo apaga. La opción TIMED COOK está disponible para uno de los siguientes modos del horno: Hornear, Hornear por Convección y Tostar por Convección.

- Asegúrese que el reloj con la hora del día indica la hora correcta antes de comenzar. Vea "Cambiar el reloj" en la página 12 para ajustar la hora.
- Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apagará en forma automática.
- No se recomienda cocinar en modo retardado para alimentos que deben levantarse (ej., galletas, pasteles, panes, suflés, etc.)

Configurar un modo cronometrado

1. Oprima COOKING MODE.
2. BAKE aparece en la pantalla. Para seleccionar otro modo de cocinar, gire la perilla.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla para seleccionar la temperatura deseada.

Nota: Se debe incluir el tiempo que el horno requiere para alcanzar la temperatura en el tiempo configurado para cocinar.

5. Oprima TIME. TIMED BAKE aparece en la pantalla.
6. Oprima TIME. SET BAKE TIME aparece en la pantalla y los minutos parpadean.
7. Fije los minutos. Oprima TIME.
8. Las horas parpadean. Fije las horas. Oprima START.
9. TIMED BAKE aparece en la pantalla y el horno comienza a precalentar.



Después de terminar, parpadea TIME COOK END y la estufa emite pitidos de recordatorio. Oprima OFF para apagarlo.

Retardar el inicio de un modo cronometrado

1. Siga los pasos 1 hasta 5 de arriba.
2. Gire la perilla hasta que aparezca DELAYED BAKE.
3. Oprima Time. SET BAKE TIME aparece en la pantalla y los minutos parpadean.
4. Fije los minutos y luego oprima TIME. Las horas parpadean.
5. Fije las horas y luego oprima TIME. SET BAKE END aparece en la pantalla.
6. Oprima Time.
7. Use la perilla para ingresar la hora del día cuando el horno deje de cocinar o cuando se apague.
8. Fije las horas y luego oprima TIME.



9. Fije los minutos y luego oprima TIME.

Nota: El reloj calcula automáticamente la hora del día cuando el modo comienza y termina. El tiempo de cocinar que aparece cuenta en forma regresiva por minuto.

10. Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apaga automáticamente. La pantalla indicará TIME COOK END (Fin del Horneado Cronometrado) y se escucharán pitidos de recordatorio. Oprima OFF para apagarlo.

Nota: Saque los alimentos del horno de inmediato después del ciclo terminado para evitar que se cuezan demasiado. Los alimentos que se dejan en el horno seguirán cocinándose aún cuando el ciclo haya terminado.

Para revisar el tiempo de cocinar y el tiempo de detención después de haber fijado un retardo

1. Oprima Time.
2. Gire la perilla a BAKE END o BAKE TIME.
3. Oprima Time.

Poner la opción Sabatina

Vea “Poner la opción Sabatina” en la página 14.

Usar el termómetro (algunos modelos)

Esta sección explica cómo utilizar el termómetro. Vea “El termómetro (algunos modelos)” en la página 27 para indicaciones, consejos y sugerencias.

Se puede usar el termómetro para determinar el término interno o la temperatura “FINAL” de muchos alimentos, especialmente carnes y aves .

El rango de temperatura para el termómetro es de 135°F a 200°F (57°C a 93°C). Se puede ajustar la temperatura del horno desde 100°F hasta 450°F (38°C hasta 232°C).

Configurar el termómetro

1. Prepare la carne y póngala en la olla para asar (o sobre la rejilla como lo especifica la receta). Inserte el termómetro en la carne. Asegúrese que la sonda no toca cartílagos, grasa, huesos, la rejilla o la olla. Vea “Insertar el termómetro” en la página 27 para instrucciones detalladas.

Nota: No conecte al receptáculo del termómetro hasta insertar correctamente la punta del termómetro en la carne.

2. Coloque la olla con la carne en el horno frío sobre la rejilla recomendada. Ponga el termómetro en el receptáculo. El símbolo del termómetro aparecerá en la pantalla.

Nota: Se puede fijar la temperatura del termómetro solamente cuando el termómetro está instalado en el horno.

3. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar) y seleccione BAKE, CONVECTION BAKE o CONVECTION ROAST. (HORNEADO, HORNEADO DE CONVECCIÓN o ASADO DE CONVECCIÓN).
4. Oprima START. Aparecerá la temperatura del horno por default.
5. Gire la perilla para cambiar la temperatura del horno si es necesario.
6. Oprima START.
7. Gire la perilla para ajustar la temperatura del termómetro (la temperatura final deseada del alimento).
8. Oprima START.

La temperatura seleccionada del horno aparece en la esquina derecha superior de la pantalla.

La temperatura del termómetro aparece en el centro hacia la izquierda del modo de cocinar. Comienza en 80 grados y se incrementa en incrementos de 5°F hasta alcanzar la temperatura prefijada.

El horno queda precalentado cuando suena una vez.

Al alcanzar la temperatura fijada del termómetro, aparece END (Fin) en la pantalla y se apaga el horno.

Cambiar la temperatura del horno usando el termómetro

1. Oprima TEMPERATURA. La temperatura del horno parpadeará.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada y oprima START dos veces.

Cambiar la temperatura del termómetro

1. Oprima TEMPERATURA. La temperatura del horno parpadeará.
2. Oprima start y PROBE TEMP (TEMPERATURA DEL TERMÓMETRO) parpadeará.
3. Gire la perilla a la temperatura deseada y oprima START nuevamente.

Nota: Siempre debe quitar el termómetro del horno cuando termina el proceso de cocinar. El símbolo del termómetro permanecerá en la pantalla hasta quitarlo. No deje el termómetro en el horno durante la autolimpieza. El horno no se autolimpia con el termómetro instalado en el horno.

Funcionamiento - Cajón Calentador (algunos modelos)

Esta sección explica cómo usar el cajón calentador. Vea “Sacar el mayor provecho de su cajón calentador” en la página 33 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con el cajón calentador.

Acerca del cajón calentador

El cajón calentador mantiene alimentos cocidos calientes a una temperatura para servir. Los ajustes de calor para el cajón calentador son Bajo, Mediano y Alto.

Especificaciones del cajón calentador

Identificador de partes:

1. Interior del cajón de acero inoxidable
2. Empaque
3. Bloqueo del riel

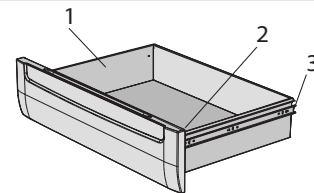


Figura 13: Partes del cajón calentador

Interior del cajón: 25" W x 17" D x 5" H (63.5 cm Ancho x 43.2 cm Profundo x 12.7 cm Alto)

Tamaño de utensilios:

- 2 - platos 9 x 13" Pyrex de 3 cuartos, lado a lado.
- 2 - platos 9 1/2 x 15" Pyrex de 4 cuartos, lado a lado.
- 4 - platos de 10 1/2", sencillo o apilados
- 3 - platos de 11", sencillo o apilados

Ajustes del cajón calentador: El cajón calentador tiene tres ajustes: Bajo, Mediano y Alto. Los iconos abajo aparecen en la pantalla cuando se selecciona el ajuste correspondiente:

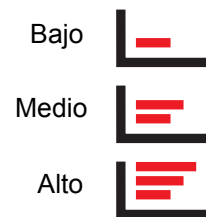


Figura 14: Ajustes del cajón calentador

Funcionamiento



PRECAUCIÓN

Siga estas pautas para asegurar la seguridad de los alimentos:

- NO use el cajón calentador para calentar alimentos fríos (excepción: se puede usar el cajón calentador para dorar galletas, papas fritas o cereal seco y para calentar platos).
- Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener calientes los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
- NO caliente los alimentos por más de una hora.
- Los contenedores de plástico, envolturas de plástico o papel de aluminio pueden derretirse cuando tienen contacto directo con el cajón o un contenedor caliente. Si se derrite sobre el cajón calentador, tal vez ya no se puede quitar después.

Precalentar

Para lograr mejores resultados, precaliente el cajón calentador cuando calienta alimentos.

Tiempos para precalentar

- Bajo: 10 minutos
- Mediano: 15 minutos
- Alto: 20 minutos

Prender el cajón calentador

Cuando se usa solamente el cajón calentador

1. Oprima COOKING MODE.
2. Gire la perilla para seleccionar WARMING DRAWER (Cajón calentador).
3. Oprima START.
4. Gire la START para seleccionar el ajuste de calor.
5. Oprima Start.

Cuando se usa también el horno

1. Oprima COOKING MODE.
2. Oprima Start para seleccionar WARMING DRAWER.
3. Gire la perilla para seleccionar el ajuste de calor.
4. Oprima START.

Poner la opción Sabatina

Nota: El cajón calentador no funciona con la opción Sabatina a menos que la opción es activada también en el horno. Vea “Poner la opción sabatina para el horno y el cajón calentador.” en la página 14.

1. Ajuste la temperatura deseada en el cajón calentador.
2. Active la opción Sabatina. Vea “Poner la opción Sabatina” en la página 14.

Apagar el cajón calentador

Cuando se usa solamente el cajón calentador 1. Oprima OFF.

Cuando se usa el cajón calentador y el horno 1. Oprima OFF.
2. Gire la perilla para seleccionar CANCEL DRWR, CANCEL OVEN, o CANCEL BOTH (Cancelar Cajón, Cancelar Horno o Cancelar Ambos).
3. Oprima OFF.

Dorar alimentos viejos, no frescos

- Coloque el alimento en ollas o platos planos.
- Precaliente en Bajo.
- Revise lo crujiente después de 45 minutos. Agregue tiempo si se necesita.

Calentar platos y tazones vacíos

- Use solamente platos resistentes al calor.
- Caliente con un ajuste de calor apropiado para el contenedor.
- Revise la temperatura del plato durante el período de calentamiento.
- Ponga los platos vacíos en un cajón calentador frío. No precaliente el cajón antes de colocar los platos adentro.

Sacar el mayor provecho de su aparato

Sacar el mayor provecho de su aparato

Guía para cocinar con la parrilla

Hervir agua

El tiempo para hervir puede variar enormemente dependiendo de las condiciones ambientales. Trate de seguir los siguientes consejos para reducir el tiempo de hervir

- Use una tapa.
- Use una olla con un tamaño apropiado para la cantidad de agua y el tamaño del elemento.
- Seleccione una olla con una base plana (Vea “Guía de selección de los utensilios de cocinar” en la página 25 para detalles).
- Escoja una olla de peso mediano (en lugar de una olla pesada).
- Asegúrese de posicionar la olla de tal forma que toda la base esté en contacto con el elemento.
- Comience con agua que ya está caliente.
- Trate de hervir la menor cantidad de agua necesaria. Los volúmenes más pequeños hierven más rápido que volúmenes grandes.

Ajustes recomendados

Use esta tabla como guía para seleccionar el calor. Se lista una gama de ajustes de calor porque el ajuste real depende de:

- tipo y calidad de la olla (Vea “Seleccionar utensilios de cocina”),
- tipo, cantidad y temperatura del alimento,
- elemento utilizado y
- las preferencias del cocinero.

Los ajustes de calor que se recomiendan aquí se basan en una fuente de alimentación de 240 voltios. Si su parrilla está conectada a 208 voltios, aplican los mis-

mos ajustes de calor, pero tal vez los alimentos toman un poco más de tiempo para terminar el proceso de cocinarse.

Tabla 3: Guía para cocinar

Usos	Ajuste de calor
Hervir agua	9 - Alto
Freir con sartén, sofreír, dorar carne, freir con mucho aceite	6-8 - Med-Alto
Freido general, huevos, panqués, hervido lento	4-5 - Med
Hervir a fuego lento, cocinar alimentos tapados, vaporizar	2-3 - Med Bajo
Derretir mantequilla y chocolate	1 - Bajo

Consejos para el elemento puente (algunos modelos)

- Use los elementos puente con solamente un elemento sencillo para planchas de tamaño mediano y para ollas ovaladas.
- Para una distribución uniforme de calor cuando usa los tres elementos, comience con el elemento trasero a un ajuste ligeramente más caliente que el elemento delantero y el elemento puente.
- Ajuste el elemento trasero a una temperatura diferente que el elemento delantero y el elemento puente para mantener calientes alimentos preparados o para preparar dos comidas diferentes al mismo tiempo.

Guía de selección de los utensilios de cocinar

Características de los utensilios

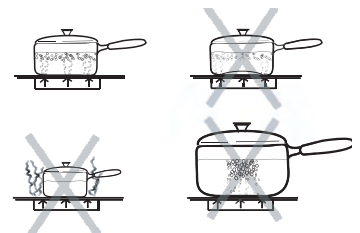
La selección de ollas afecta directamente la velocidad y uniformidad del proceso de cocinar. Para lograr mejores resultados, seleccione ollas con bases planas. Cuando se calienta una olla, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin moverse (balancearse). Ollas planas de peso mediano a alto son las mejores.

Comprobar lo plano de sus ollas

Voltee la olla sobre la cubierta y coloque una regla plana contra el fondo de la olla. El fondo de la olla y el borde recto de la regla deben estar al ras uno contra el otro.



Otra prueba sencilla para determinar la distribución térmica uniforme sobre el fondo de las ollas es poner 1" (25.4 mm) de agua en la olla. Hervir el agua y observar la ubicación de las burbujas a medida que el agua comienza a hervir. Una buena olla plana tendrá una distribución homogénea de burbujas en toda la superficie del fondo.



Diámetros que coinciden – La base de la olla debe cubrir o igualar el diámetro del elemento que se está usando. Las ollas pueden rebasar el área del elemento por 1" (25.4 mm) en total.

Tapas muy ajustadas – Una tapa acorta el tiempo de cocinar y agua hierve más rápido al mantener el calor dentro de la olla.

Consejos para los utensilios de cocina

- No use ollas y sartenes con fondos redondos (concavos o convexos), deformados o dentados. Vea los dibujos abajo.
- Asegúrese que el fondo de la olla o del sartén que se está usando esté limpio y seco.
- Use ollas y sartenes con fondos metálicos gruesos, suaves.

Sacar el mayor provecho de su aparato

- No deslice ollas metálicas sobre la parrilla. Las ollas pueden dejar marcas que se deben quitar de inmediato. Vea la sección de Cuidado y Limpieza.
- No use ollas de vidrio ya que pueden rayar la superficie.

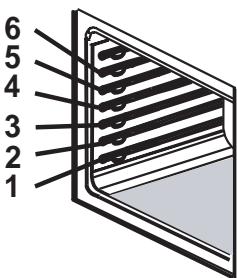
Ollas especiales

Ollas especiales como asadores, tostadoras, ollas de presión, woks, enlatadoras con baño de agua y enlatadoras de presión deben tener las mismas características que se describen arriba. Use sólo un wok con fondo plano. Nunca coloque un anillo de soporte como para un wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie para cocinar.

Sacar el mayor provecho de su horno

Guía para cocinar con su horno

Posición de rejillas



- REJILLA 6 (posición más alta) – para derretir queso, asar alimentos delgados
- REJILLA 5 – para asar carnes, tostar pan
- REJILLA 4 – para asar carnes más gruesas
- REJILLA 3 – para hornear la mayoría de alimentos en una sola rejilla, como una bandeja para galletas o moldes para hornear, pasteles, alimentos congelados, bollos, brownies, molletes
- REJILLA 2 – para hornear pays, caserolas, panes, pasteles tipo bundt o pound, ligeros tostados o aves
- REJILLA 1 (posición más baja) – para pastel tipo bizcocho, tostados grandes, pavo.

Figura 15: Posiciones de rejillas

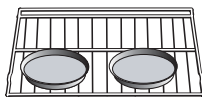
Cocinar con múltiples rejillas

Cuando usa múltiples rejillas, siga las recomendaciones abajo para su colocación.

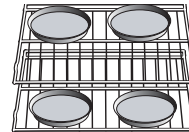
- **Dos rejillas:** Use las posiciones de rejilla 2 y 5.
- **Tres rejillas:** (para horneado por convección): Use las posiciones 1, 3 y 6. La rejilla en la posición 3 puede ser una rejilla de extensión completa si lo desea.

Colocación de moldes

Los resultados de hornear son mejores cuando se colocan los moldes en el centro del horno. Cuando hornea más de un molde en una rejilla, permita al menos 1" a 1 ½" (2.5 a 4.0 cm) de espacio libre alrededor del molde. Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, ponga los moldes sobre dos rejillas, de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Vea el dibujo abajo.



Colocación de moldes en una rejilla



Colocación de moldes en dos rejillas

Figura 16: Colocación de moldes

Moldes para hornear

Aquí hay algunos consejos para cocinar con moldes para hornear:

- Los moldes de vidrio absorben el calor, por lo tanto debe reducir la temperatura del horno 25°F cuando hornea en moldes de vidrio.
- Metal brillante, suave refleja el calor, resultando un dorado más ligero y más delicado.

- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan bajar la temperatura 25° cuando usa este tipo de molde. Siga las recomendaciones del fabricante.
- Use moldes oscuros de metal o de vidrio para pays.
- Los moldes aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo recomendado de horneado.

Precalentar el horno

Precalente el horno si la receta lo recomienda. Es necesario precalentar el horno para lograr buenos resultados cuando quiere hornear pasteles, galletas, pastelitos y panes. Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentado. Coloque las rejillas del horno en una posición adecuada antes de precalentar. Un pitido confirmará que el horno está precalentado y la pantalla indicará la temperatura seleccionada del horno.

Nota: No se recomienda precalentar el horno cuando usa el termómetro (algunos modelos). Un horno caliente le impedirá conectar el termómetro al receptáculo y de insertarlo en la carne.

El termómetro (algunos modelos)

- El horno está bien aislado y el calor retenido seguirá cocinando la carne después de apagar el horno. Por este motivo, saque la carne del horno en cuanto el control pite.
- Puesto que la carne sigue cocinándose después de sacarla del horno, fije la temperatura interna (termómetro) 5-10 grados abajo de la temperatura interna final deseada (excepto: aves). Permita que la carne se enfríe (10 - 20 minutos) antes de cortarla.
- Siempre use el mango del termómetro para insertar y quitarlo. Use una agarradera para quitarlo puesto que el termómetro se calienta.
- Quite el termómetro del horno cuando no se está usando.
- No se puede usar el termómetro con carnes congeladas. Para lograr mejores resultados, descongele las carnes completamente antes de usar el termómetro.

Insertar el termómetro

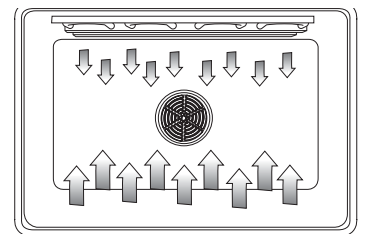
- Para carnes, inserte la punta del termómetro en la parte más gruesa sin tocar huesos, grasa o cartílagos.
- Para pollos grandes y pavos, inserte el termómetro en la parte más gruesa del muslo interno.
- Para otros alimentos, como asado de carne molida, la punta del termómetro debe quedar en el centro de la parte más gruesa del alimento.

Modos de cocinar del horno



Hornear, fermentar y calentar

Hornear es cocinar con aire seco, caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se prenden en ciclos para mantener la temperatura del horno. Se puede usar el modo de Hornear para preparar una variedad de alimentos, desde pastelitos hasta guisados así como para asar carnes.



Nota: Dependiendo del modelo, usted puede escuchar el ventilador de convección mientras el horno está precalentando para el modo de hornear. Esto es normal.

En el modo de fermentar, el horno utiliza el elemento superior e inferior para mantener una temperatura baja para levantar pan.

Sacar el mayor provecho de su aparato

- La fermentación es el levantamiento de la masa de levadura.
- Las temperaturas para el modo de fermentar son 85° a 110° F (29.4 a 43.3° C). La temperatura por default es 100° F (37.8° C).
- Tape el tazón o la olla ligeramente y use cualquier rejilla que acomode el tamaño del contenedor.
- mantenga cerrada la puerta y use la luz del horno para revisar el levantamiento de la masa.

En el modo de Calentar, el horno utilizará el elemento inferior y superior para mantener una temperatura baja para guardar los alimentos a una temperatura de servir.

- Use la opción de calentar en el horno para mantener calientes los alimentos hasta que sean servidos.
- Las temperaturas del modo de calentar son 140° - 220°F (60° - 104°C). La temperatura por default es 170°F (77°C).
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben taparse con una tapa o papel aluminio.



PRECAUCIÓN

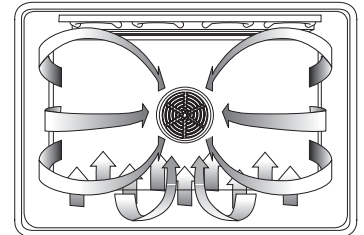
Siga estas pautas cuando usa el modo de calentar:

- No use el modo de calentar para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener calientes los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
- NO caliente los alimentos por más de una hora.



Hornear por convección

El horneado por convección es similar al horneado. El calor viene del elemento de calentamiento inferior y un tercer elemento detrás de la pared trasera. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor recircula a través del horno por el ventilador de convección.



El modo de horneado por convección sirve muy bien para hornear cantidades grandes de alimentos sobre múltiples rejillas. Se puede usar para preparar galletas, pays, pastelitos, panes, y botanas entre otras cosas.

Los beneficios del horneado por convección incluyen:

- Ligera disminución del tiempo de hornear
- Hornear con 3 rejillas (dorado más uniforme)
- Mayor volumen (la levadura se eleva más)
- Hornear más alimentos a la vez

Para lograr mejores resultados:

- Reduzca la temperatura de la receta por 25° F (4°C). Consulte la tabla para horneado por convección.
- Ponga los alimentos en moldes planos, no tapados, como bandejas para galletas sin costados.
- Centre los moldes lado a lado sobre la rejilla del horno

Conversión automática al modo de convección

En el modo de hornear por convección se reduce la temperatura automáticamente 25° F (4° C) de la temperatura indicada en el paquete o la receta. Simplemente ingrese la temperatura indicada en el paquete o la receta cuando ajusta el modo y la estufa calcula la temperatura correcta automáticamente.

Se puede apagar la opción de la conversión automática al modo de convección para poder ajustar la temperatura manualmente. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 15 para detalles.

Cuando se activa la opción de la conversión automática al modo de convección, la pantalla indicará AUTO CONV BAKE. Cuando se apaga la opción, aparecerá CONV BAKE.

Tabla 4: Tabla del horneado por convección

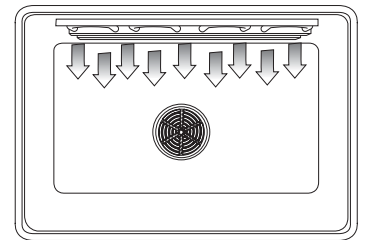
Alimento	Artículo	Posición Rejilla	Temp. (°F) (horno precalentado) ^a	Tiempo del horneado de convección (min.) ^b
Pastel	Glaseado	3	350	17-19
	Pastel Bundt	2	350	37-43
	Bizcochos	1	350	35-39
Pay	2 cortezas, fresco, 9"	2	375-425	45-55
	2 cortezas, fruta congelada, 9"	2	375	68-78
Galletas	Azúcar	3	350-375	6-11
	Chocolate Chip	3	350-375	8-13
	Brownie	3	350	29-36
Panes	Pan de levadura, 9x5	2	375	18-22
	Rollos de levadura	3	375-400	12-15
	Pan rápido, 8x4	2	350-375	45-55
	Bollos, Panecillos	3	375-400	11-15
	Molletes	3	425	15-19
Pizza	Congelada	3	400-450	23-26
	Fresca	3	425-450	12-15

- Cuando se apaga la opción de la conversión automática al modo de convección, se debe reducir esta temperatura manualmente por 25° F (4° C).
- Esta tabla es una guía. Los tiempos verdaderos dependen de las mezclas y recetas horneadas. Siga las direcciones de la receta o del empaque.



Asar

El asado usa el calor intenso radiado del elemento superior. El modo de asado sirve mejor para cocinar cortes delgados, suaves de carne (1" o menos), pollo y pescado. Se puede usar también para calentar y dorar carnes, guisados y otros alimentos. Siempre ase con la puerta cerrada.



Los beneficios del asado incluyen:

- Asado rápido y eficiente
- Cocinar sin agregar grasas o líquidos
- Los alimentos se doran mientras se cocinan

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos
- Los filetes y chuletas deben tener un grosor de al menos 3/4"
- Aplique mantequilla o aceite al pescado o pollo para evitar que se pegue
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su estufa
- No forre la rejilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado para ejemplos).
- Al dorar guisados, use sólo platos de metal o vidrio cerámico como Corning-ware®.

Sacar el mayor provecho de su aparato

- Nunca use vidrio refractario (Pyrex®); no puede tolerar la temperatura alta.

Tabla 5: Tabla para asar

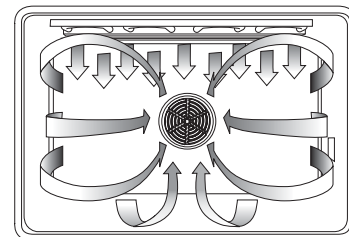
Alimento	Artículo / Grosor	Posición Rejilla	Posición Perilla	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min.) ^a	Tiempo lado 2 (min.) ^a
Res	Filete (3/4" - 1")	5	alto	145	5-7	4-6
	Vuelta y Vuelta	5	alto	160	6-8	5-7
	Medio	5	alto	170	7-9	6-8
	Bien Cocido	5	alto	160	7-9	8-10
Hamburguesas (3/4" - 1") - Bien Cocidas	4	alto	160	7-9	8-10	
Aves	Pechuga (con hueso)	4	bajo	170	21-23	18-20
Puerco	Chuletas (1")	4	alto	160	6-8	4-6
	Salchicha - fresca	3	alto	160	5-7	4-6
	Rebanadas de jamón (1/2")	5	alto	160	2-4	2-3
Mariscos	Filetes de pescado (1") con mantequilla	5	bajo	Cocinar hasta que quede opaco y se desmenuce con facilidad	9-11	No voltear
Cordero	Chuletas (1")	5	alto	145	4-6	2-4
	Vuelta y Vuelta	5	alto	160	5-7	4-6
	Medio	5	alto	170	6-8	5-7
Bien cocido	5	alto	170	6-8	5-7	
Pan	Pan de ajo (1") , rebanadas	5	alto	N/A	2-4	No voltear

a. Los tiempos para asar son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos son basados en cocinar con un elemento de asar precalentado.



Asar por convección (algunos modelos)

El asado por convección es similar al asado. Combina el calor intenso del elemento superior con el aire circulado por el ventilador de convección. El modo de asado por convección sirve bien para cocinar cortes delgados, suaves de carne, pollo y pescado. Generalmente no se recomienda el asado por convección para dorar carnes, guisados y otros alimentos.



Siempre ase por convección con la puerta cerrada. Además de los beneficios del asado normal, el asado por convección es más rápido que el asado normal.

Nota: El único ajuste de calor para el asado por convección es alto.

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos.
- Las carnes deben tener un grosor de al menos 1 1/2".
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla para asado por convección para ejemplos).
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su estufa.
- No forre la parrilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos.
- Eche sal después de cocinar.

Tabla 6: Tabla para asar por convección

Alimento	Artículo / Grosor	Posición Rejilla	Posición Perilla	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min.) ^a	Tiempo Lado 2 (min.) ^a
Res	Filete (1 1/2" o más)	3	alto	145	11-13	9-11
	Vuelta y Vuelta Medio	3	alto	160	13-15	11-13
	Bien Cocido	3	alto	170	15-17	13-15
	Hamburguesa (más de 1") - Bien Cocida	4	alto	160	11-13	8-10
Aves	Trozos de pollo	4	alto	180 - muslo 170 - pechuga	14-16	12-14
Puerco	Chuletas (1 1/4" o más)	4	alto	160	7-9	6-8
	Salchicha - fresca	4	alto	160	5-7	3-5

a. Los tiempos para asar por convección son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos son basados en cocinar con un elemento de asar precalentado.

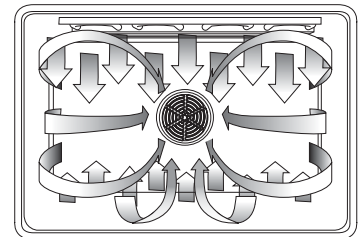


Tostar por convección

El tostado por convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores así como el calor circulado por el ventilador de convección. El modo de tostado por convección sirve muy bien para preparar cortes suaves de carne y pollo.

Los beneficios del tostado por convección:

- Hasta un 25% más rápido para cocinar que el tostado/horneado normal
- Un dorado uniforme



Para lograr mejores resultados:

- Use la misma temperatura que se indica en la receta.
- Revise el término de la carne oportunamente, ya que se puede disminuir el tiempo de asado por un 25%. Consulte la tabla para asado por convección para ejemplos.
- No tape la carne o use bolsas.
- Use la bandeja y rejilla de asado que viene incluida con la estufa. También se puede usar una olla no tapada y poco profunda.
- Use un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de la carne.
- Cuando la carne ya se doró como le gusta, pero aún no se coció, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio encima del pecho para evitar que se dore demasiado.
- Después de sacar la carne del horno, cúbrala con papel de aluminio 10 - 15 minutos.

Tabla 7: Tabla para tostar por convección

Carnes	Artículo	Peso (lb)	Temperatura horno* (°F)	Tiempo Tostado* (min. por lb.)	Temp. Interna (°F)
Res	Costillas	4-6	325	25-32 28-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Rib eye (sin hueso)	4-6	325	24-32 27-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Rump, eye, tip, sirloin (sin hueso)	3-6	325	25-30 28-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Lomo suave	2-3	425	15-25	145 (vuelta y vuelta)
Puerco	Lomo (con o sin hueso)	5-8	350	15-25	160
	Hombro	3-6	350	20-30	160

Tabla 7: Tabla para tostar por convección

Carnes	Artículo	Peso (lb)	Temperatura horno* (°F)	Tiempo Tostado* (min. por lb.)	Temp. Interna (°F)
Aves	Pollo - entero	3-4	375	14-20	180
	Pavo - sin relleno**	12-15	325	10-14	180
	Pavo - sin relleno**	16-20	325	9-13	180
	Pavo - sin relleno**	21-25	325	6-10	180
	Pechuga de pavo	3-8	325	20-25	170
	Codorniz	1-1 1/2	350	45-75 (tiempo total)	180
Cordero	Media pierna	3-4	325	30-35	160 (medio)
				25-30	170 (bien cocido)
	Pierna entera	6-8	325	25-30	160 (medio)
				30-35	170 (bien cocido)

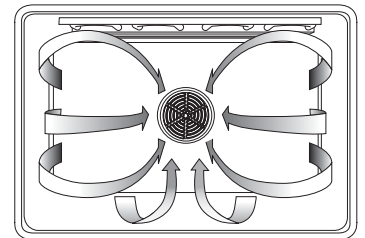
* Los tiempos del tostado son aproximados y pueden variar dependiendo de la forma de la carne.

** Pavo relleno requiere de un tiempo adicional de tostado. La mínima temperatura segura para el relleno en pavo es 165°F (74°C).



Deshidratar (algunos modelos)

El modo de deshidratado seca con calor de un tercer elemento detrás de la pared trasera del horno. El calor circula a través del horno por el ventilador de convección. Se usa el deshidratado para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y especias. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100° F - 160° F) (38°C - 71°C) mientras circula el aire caliente para eliminar lentamente la humedad. El horno se quedará prendido por 48 horas antes de apagarse en forma automática.



Para lograr mejores resultados:

- Seque la mayoría de frutas y verduras a 140° F (60°C). Seque especias a 100°F (38°C). (Consulte la tabla para deshidratado para ver ejemplos).
- Los tiempos de secado varían debido a la humedad y el contenido de azúcar en el alimento, el tamaño de las piezas alimenticias, la cantidad de alimentos que se están secando y la humedad en el aire. Revise los alimentos cuando llegue al tiempo mínimo de secado.
- Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo. Para obtener rejillas adicionales de secado, contacte a su distribuidor.
- Trate frutas con antioxidantes para evitar la decoloración.
- Consulte un libro de conservación de alimentos, la Oficina Cooperativa del condado o una librería para obtener información adicional.

Tabla 8: Tabla para deshidratar

Alimento	Artículo	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado* (horas)	Prueba del Terminado
Fruta	Manzanas	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼"	11-15	Ligeramente flexible
	Plátanos	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼"	10-15	Suave, flexible
	Cerezas	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, sacar los huesos	10-15	Flexible, duro, masticable
	Cáscara/trozos de naranja	Trozos de naranja de ¼"; la parte de la cáscara está ligeramente pelada de la naranja	Cáscara: 2-4 Trozos: 12-16	Cáscara/Naranja: seca y frágil Trozos de Naranja: las cáscaras están secas y frágiles, la fruta queda ligeramente húmeda
	Anillos de piña	Secado con toalla.	Enlatado: 9-13 Fresco: 8-12	Suave y flexible
	Fresas	Lavar y secar con toalla. Rebanadas de ½", la piel (exterior) sobre la rejilla	12-17	Seco y frágil
Verduras	Chiles	Lavar y secar con toalla. Quitar la membrana del chile, cortados en rebanadas grandes de aproximadamente 1"	16-20	Duro sin tener humedad en el interior
	Hongos	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo. Cortar en rebanadas de 1/8"	7-12	Duro y seco
	Jitomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rebanadas delgadas, grosor de 1/8", drenar bien.	16-23	Seco, color de ladrillo rojo
Especias	Orégano, perejil verde, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con una toalla de papel	Secar a 100°F por 3-5 horas	Crujiente y frágil
	Albahaca	Usar las hojas de albahaca 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua, sacudir de encima la humedad y secar a golpecitos.	Secar a 100°F por 3-5 horas	Crujiente y frágil

Sacar el mayor provecho de su cajón calentador

Consejos generales

Consulte la tabla del cajón calentador para los ajustes recomendados.

- Para mantener varios alimentos diferentes calientes, fije la temperatura de acuerdo al alimento que necesita el mayor calor.
- Coloque el alimento que necesita el mayor calor en el costado del cajón y el alimento que necesita menos calor en la rejilla o en el centro del fondo del cajón.
- Los alimentos deben estar a la temperatura de servir (arriba de 140°F) antes de colocarlos en el cajón calentador. NO use el cajón para calentar alimentos fríos excepto para dorar galletas, papas fritas y cereal seco o para calentar platos.
- Precaliente el plato vacío mientras precalienta el cajón.
- Coloque los alimentos calientes, cocidos en sus contenedores originales en los cuales se cocieron o en un plato térmico.
- Se pueden tapar los alimentos con papel de aluminio; Sin embargo NO forre el cajón calentador con papel de aluminio.
- No use el cajón calentador para almacenar cosas.

Tabla 9: Tabla para el cajón calentador

Alimento	Temperatura	Tapado / Destapado
Tocino	Alta	Destapado

Tabla 9: Tabla para el cajón calentador

Alimento	Temperatura	Tapado / Destapado
Res, medio y bien cocido	Med	Tapado
Res, vuelta y vuelta	Med	Tapado
Pan, rollos duros	Med	Destapado
Pan, rollos suaves, pastelitos	Med	Tapado
Panecillos	Med	Tapado
Cacerolas	Med	Tapado
Huevos	Med	Tapado
Pescado, mariscos	Med	Tapado
Alimentos fritos	Alta	Destapado
Salsa gravy, salsa cremosa	Med	Tapado
Jamón	Med	Tapado
Panqués	Alta	Tapado
Pays, una corteza	Med	Tapado
Pays, dos cortezas	Med	Destapado
Pizza	Alta	Tapado
Puerco	Med	Tapado
Papas, al horno	Alta	Tapado
papas, puré	Med	Tapado
Pollo, rostizado	Med	Tapado
Verduras	Med	Tapado
Platos	Baja	Destapado
Plato con alimento	Med	Tapado

Limpieza y Mantenimiento

Cuidado y Limpieza

Cuidado y Limpieza - la Parrilla



PRECAUCIÓN

No use ningún tipo de limpiador sobre el vidrio mientras que la superficie esté caliente; use sólo el raspador con navaja de rasurar. Los humos que se producen pueden ser peligrosos para su salud. Calentar el detergente puede producir un ataque químico y dañar superficie.

Precauciones para una larga vida y una buena apariencia de la superficie

- El cuidado diario, regular con el limpiador para la parrilla de cerámica protegerá la superficie y facilitará la eliminación de manchas de agua y residuos de alimentos.
- La superficie de vidrio cerámico es un material duradero resistente al impacto pero sí se puede romper cuando se deja caer encima una olla u otro objeto.
- Nunca cocine los alimentos directamente sobre el vidrio.
- Evite colocar un anillo de soporte para wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie de vidrio.
- No use la superficie de vidrio para cortar cosas.
- No deslice las ollas encima de la superficie de cocinar; esto puede rayar el vidrio.
- No coloque ollas húmedas sobre la superficie de vidrio.

Cuidarla antes de usarla

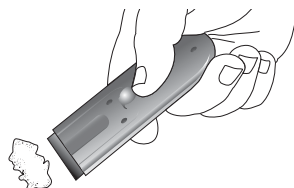
El cuidado es fácil cuando se toman pasos preventivos. Por ejemplo, aplique una cantidad pequeña de la crema para limpieza de parrillas (Cooktop Cleaning Creme®) (incluida con la estufa) diariamente. Esto proporciona una película de protección que facilita la eliminación de las manchas de agua o salpicaduras. La temperatura de la superficie para cocinar reduce las cualidades de protección de la crema de limpieza. Se debe volver a aplicar antes de cada uso. Use un trapo limpio y aplique la crema para limpieza de parrillas antes de cada uso para eliminar polvo o marcas metálicas que puedan presentarse en la superficie de la cubierta entre los usos.

Técnicas de limpieza diaria

1. Limpie la superficie cuando esté totalmente fría con la crema de limpieza para parrillas.
Excepción: quite azúcar seca, jarabe seco, productos de jitomate y leche de inmediato con el raspador con navaja de rasurar (Vea la tabla de cuidado para la parrilla, siguiente página).
2. Limpie las salpicaduras con una esponja limpia, húmeda o con una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre si la mancha permanece; enjuague.
3. Aplique una pequeña cantidad de la crema de limpieza para la parrilla de cerámica. Cuando esté seca, saque brillo a la superficie con una toalla limpia de papel o un trapo.

Usar el raspador con navaja de rasurar

Use el raspador para quitar alimentos quemados. Sostenga el raspador a un ángulo de 30°. Múevalo sobre la suciedad para levantarla de la estufa. Limpie con una esponja limpia, húmeda o una toalla de papel. Aplique vinagre si las manchas persisten y enjuague.

**Figura 17: Raspador****Limpiar las perillas de control**

1. Jale y saque ambas perillas. Límpielas con un trapo caliente, jabonoso, enjuague y seque. No los remoje.
2. Para reemplazarla, coloque la perilla directamente sobre el eje.

No use los siguientes limpiadores

- Limpiadores para vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden atacar o manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores cáusticos
- Limpiadores de horno como Easy Off® pueden atacar la superficie de la parrilla.
- Limpiadores abrasivos
- Esponjillas metálicas y esponjas para fregadero como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas metálicas.
- Esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.
- Limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la parrilla permanentemente.

- Limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

Tabla 10: Tabla de cuidado para la parrilla

Tipo de suciedad	Posible solución
Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o jitomate. Película de plástico o papel de aluminio derretido. Todas estas cosas se deben quitar de inmediato. Quite solamente estos tipos de derrames mientras que la superficie esté caliente utilizando el raspador con navaja de rasurar. Asegúrese de usar una navaja nueva, filosa en su raspador.	<ul style="list-style-type: none"> • Quite la olla (sartén) y apague el elemento. • Usando un guante para horno, mantenga el raspador a un ángulo de 30°, teniendo cuidado de no dañar o raspar el vidrio. Quite la suciedad del área caliente. • Después de que se haya enfriado la superficie, quite los residuos y aplique el limpiador para la parrilla de cerámica.
Restos quemados de comida, rayas oscuras, y manchas	<ul style="list-style-type: none"> • Suavice colocando una toalla de papel o esponja húmeda encima de la suciedad por 30 minutos. • Use un rastrillo de plástico y crema para limpieza de parrillas o use el raspador con navaja de rasurar. Enjuague y seque.
Salpicaduras grasosas	<ul style="list-style-type: none"> • Use una esponja o un trapo jabonoso para quitar grasa; enjuague cuidadosamente y seque. Aplique el limpiador para parrillas de cerámica.
Marcas metálicas: Tono iridiscente	<ul style="list-style-type: none"> • Ollas con base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trate la superficie de inmediato, después de que se haya enfriado, con la Crema para Limpieza de Parrillas. Si esto no quita las marcas metálicas, intente usar un abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla húmeda de papel. Enjuague y vuelva a aplicar la crema. Si no quita las marcas metálicas antes del siguiente calentamiento, dificulta mucho su remoción posterior
Manchas de agua dura - Líquidos calientes para cocinar vertidos en la superficie	<ul style="list-style-type: none"> • Los minerales en algunos tipos de agua pueden ser transferidos a la superficie y causar manchas. Debe usar vinagre blanco no diluido, enjuagar y secar. Vuelva a acondicionar con el limpiador para parrillas de cerámica.
Raspaduras en la superficie - Se pueden esperar raspaduras pequeñas en la superficie del vidrio, pero éstas no afectan el trabajo de cocinar. Con el tiempo, las raspaduras pequeñas se vuelven más suaves y menos visibles con el uso diario de la Crema para limpieza de parrillas.	<ul style="list-style-type: none"> • Aplique la crema de limpieza antes de usar la parrilla para quitar granos arenosos y polvo como sal y condimentos. • Se puede reducir usando ollas con bases que están suaves, limpias y secas antes de cada uso. Use la crema recomendada para limpieza de parrillas diariamente en la parrilla.

Cuidado y Limpieza - Horno

Autolimpiar el horno

Nuestros hornos vienen con una función de autolimpieza que elimina el trabajo difícil y tardío de limpiar su horno. Durante la autolimpieza, el horno usa una temperatura muy alta para eliminar restos de comida y grasa.

- No limpie partes o accesorios en el horno de autolimpieza.
- Es algo normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de la autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Cuando persiste una llama, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un trapo.
- La puerta del horno no se bloqueará al comienzo del ciclo.
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la autolimpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados con la autolimpieza. Con el tiempo disminuyen los olores.

- El tiempo prefijado de la limpieza son cuatro horas. Se puede ajustar este tiempo de limpieza para 3 o 5 horas.
- El modo se detiene automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el horno se enfría tras la limpieza, se desbloquea el cierre automático de la puerta y se puede abrir ésta.
- Para cancelar o parar la autolimpieza mientras opera el modo, oprima OFF.
- No se podrá abrir la puerta hasta que el horno alcance una temperatura segura.

Preparar el horno para la autolimpieza



ADVERTENCIA

Se necesita un empaque flexible de la puerta para un buen sellado. No limpie, frote, dañe o quite el empaque.

1. Saque todos los utensilios y moldes.
2. Saque las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante el ciclo de la autolimpieza, perderán su acabado brillante permanentemente y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías. Vea la Tabla de Limpieza del Horno para el cuidado correcto.
3. Limpie restos de alimentos suaves y grasa con toallas de papel antes de iniciar la autolimpieza. Un exceso de grasa causará llamas y humo dentro del horno durante la autolimpieza.

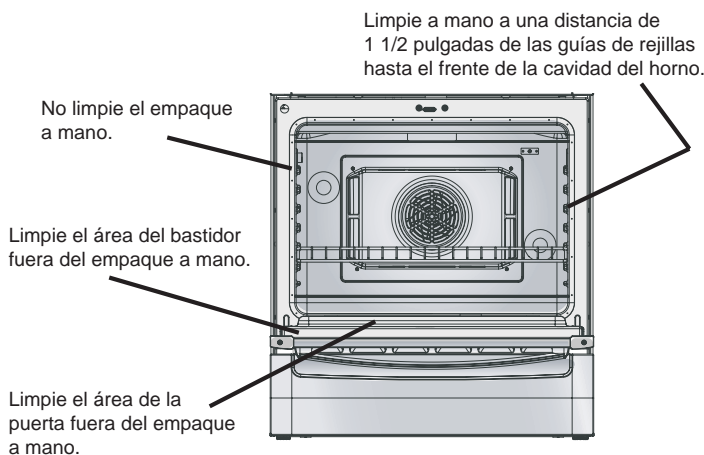


Figura 18: Indicaciones para la limpieza

4. Revise la ilustración arriba. Algunas áreas del horno deben ser limpiadas a mano antes de iniciar el ciclo. Use una esponja jabonosa o un raspador de plástico o una esponjilla S.O.S.® llena de detergente. Debe limpiar a mano el borde del horno, el bastidor frontal y hasta 1-1/2 pulgadas dentro del bastidor con detergente y agua caliente. No frote ni limpie el empaque en el horno. Enjuague todas las áreas cuidadosamente, luego séquelas.
5. Asegúrese que las lámparas interiores del horno estén apagadas y que los focos y las cubiertas de lentes estén en sus lugares. No debe operar el horno sin que los focos y las cubiertas estén en sus lugares.

Importante: No se deben usar limpiadores comerciales para hornos en el horno de autolimpieza o en alguna otra parte porque éstos dañarán el acabado o la parte.

Poner el modo de autolimpieza

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo SELF CLEAN. Oprima START.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.



4. Oprima START. SELF CLEAN parpadea. Oprima START.
5. REMOVE RACKS aparece en la pantalla como recordatorio para quitar las rejillas del horno.
6. Oprima START nuevamente para iniciar la autolimpieza.



Nota: Al principio del ciclo se bloquea la puerta; El símbolo de la puerta cerrada aparecerá en la pantalla en este momento. Si la puerta no se bloquea, oprima OFF y no use la autolimpieza; llame al servicio.

Retardar el arranque de la autolimpieza

Nota: Para que esta opción funcione bien, se debe configurar la hora del día correctamente. Vea la sección "Poner el Reloj" en "Preparar su Estufa".

1. Oprima COOKING MODE.
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo SELF CLEAN. Oprima START.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.
4. Oprima START.
5. Gire la perilla hasta que aparezca el modo START CLEAN. Oprima Start.
6. SELF CLEAN END (Fin de Autolimpieza) aparece en la pantalla.
7. Gire la perilla para ingresar la hora del día cuando quiere terminar la autolimpieza: Fije las horas, oprima time, fije los minutos.
8. Oprima START. La pantalla le va a recordar de quitar las rejillas.
9. Oprima Start. La pantalla muestra DELAYED CLEAN (Limpieza Retardada). La autolimpieza se iniciará automáticamente a la hora correcta.



Nota: En el modo de autolimpieza retardada, se activa automáticamente el pestillo de la puerta al comienzo del ciclo. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento.

Nota: Las lámparas del horno no funcionan en el modo de autolimpieza.

Después de la autolimpieza

1. Al final del tiempo programado de limpieza, el horno se apagará automáticamente. SELF CLEAN END aparece en la pantalla. Oprima OFF para borrarlo.

Nota: La puerta no se desbloqueará hasta que el horno alcance una temperatura segura.

2. El modo de autolimpieza puede producir cenizas que se asentarán dentro del horno. Cuando esto sucede, quite las cenizas con un trapo húmedo antes de usar el horno.
3. Limpie los bordes de las rejillas con aceite comestible para permitir un deslizamiento correcto. Limpie el exceso del aceite.

Después de la autolimpieza se puede limpiar todo el horno con una esponja jabonosa, enjuagar y secar sin ningún problema. Cuando se queda alguna suciedad persistente, siga los métodos de limpieza que se recomiendan en esta página.

- Siempre use el detergente más suave para el trabajo.
- Talle los acabados de metal en la dirección del grano.
- Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.

- Enjuague cuidadosamente con un mínimo de agua para evitar gotas en las ranuras de las puertas.
- Seque bien para evitar manchas de agua.
- No use limpiadores de horno como Easy Off®. Estos limpiadores pueden atacar la superficie de la parrilla.

Los detergentes listados abajo indican tipos de productos y no representan alguna promoción. Use todos los productos de acuerdo a las indicaciones en sus empaques.

Guía de limpieza

Tabla 11: Guía de limpieza

Parte	Recomendaciones
Rejillas	Lave con agua jabonosa caliente. Enjuague cuidadosamente y seque o suavemente frote con esponjillas rellenas de jabón o polvo limpiador (Hornos) según instrucciones. Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su acabado brillante y tal vez dejen de deslizarse suavemente. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego quite el exceso.
Empaque de fibra de vidrio	NO SE DEBE LIMPIAR EL EMPAQUE A MANO.
Vidrio (diferente que la parrilla)	Lave con jabón y agua o un limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasosas y manchas duras. Vea "Tabla de cuidado para la parrilla" en la página 36 para instrucciones sobre cómo limpiar la parrilla.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo, esponjillas de fibra metálica y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla seca. No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está frío, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas con jabón. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y residuos de comida.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
Perillas y controles	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.

Cajones (Almacenamiento y Calentador)

Limpie con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

Mantenimiento

Mantenimiento de horno

Quitar la puerta

1. Asegúrese de leer la ADVERTENCIA anterior antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente.



ADVERTENCIA

Cuando quita la puerta:

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De otro modo puede causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. El frente de la puerta está hecho de vidrio, Tenga cuidado de no romperla.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que puede girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones de un soporte de bisagra que se cierra de repente, asegúrese que ambas palancas estén fijadas en sus lugares antes de quitar la puerta. No aplique fuerza para abrir o cerrar la puerta - Se puede dañar la bisagra y causar lesiones.

3. Voltee la palanca en la bisagra hacia usted.

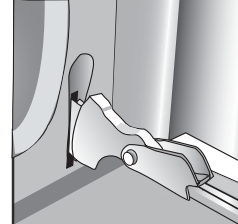
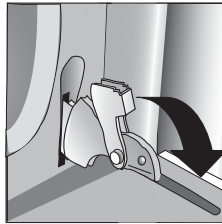
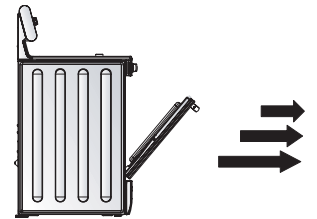


Figura 19: Posiciones de las bisgras

4. Cierre la puerta dejándola mitad abierta.
5. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos costados con ambas manos, jale la puerta y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sostenga la puerta firmemente, ya que pesa mucho.
6. Coloque la puerta en un lugar conveniente y estable para su limpieza.



Reemplazar la puerta del horno

1. Sosteniendo la puerta firmemente con ambas manos, coloque las bisagras en las ranuras.
2. Abra la puerta completamente para exponer las bisagras y las ranuras. Empuje la palanca (una en cada bisagra) lejos de sí mismo (dé vuelta hacia la estufa).
3. Después de regresar los soportes con bisagra a su posición, asegúrese de cerrar y abrir la puerta lentamente para estar seguro que esté colocada bien y que funcione correctamente.
4. La puerta debe estar recta, no torcida o chueca.

Reemplazar una lámpara del horno

Cada conjunto de lámparas consiste en un lente removible, un foco, así como un casquillo fijo.



ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno y las lámparas estén fríos y de haber desconectado el horno antes de reemplazar los focos. En caso contrario puede sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Los lentes (si se incluyen) deben estar en su lugar cuando se usa el horno.
- Los lentes sirven de protección para evitar que se rompan los focos.
- Los lentes son de vidrio. Manéjelos con cuidado para evitar que se rompan. Vidrio roto puede causar heridas.
- El casquillo tiene corriente cuando la puerta está abierta

1. Lea la ADVERTENCIA de arriba.
2. Apague la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
3. Desatornille el lente y sáquelo.
4. Saque el foco de su casquillo, dándole vueltas.
5. Reemplace el foco por uno nuevo. Use un foco de 40 Watt aprobado para aparatos electrodomésticos. Evite tocar el foco con los dedos, ya que la grasa de las manos puede dañar el foco cuando éste se calienta.
6. Vuelva a atornillar el lente.
7. Prenda la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).

Servicio

Autoayuda

La parrilla

Use estas sugerencias antes de solicitar servicio para evitar gastos innecesarios.

Tabla 12: Tabla para resolver problemas con la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
El elemento cicla más de lo normal	<ul style="list-style-type: none">• La base de la olla está deformada y no hace contacto completo con la superficie calentadora.• El diámetro de la base de la olla está muy pequeño para el tamaño del elemento.• Se secaron los ingredientes en la olla.• El material de la olla es un mal conductor térmico y transfiere el calor lentamente
Se puede notar un ligero color al prender un elemento	<ul style="list-style-type: none">• Esto es normal con estufas nuevas y desaparece después de varios usos
No prenden los controles de la parrilla	<ul style="list-style-type: none">• La estufa no recibe corriente. Revise la fuente de alimentación para ver si se quemó un fusible o si se desconectó el interruptor. Revise el cable de alimentación para ver si está bien enchufado.• El panel de la parrilla está bloqueado. Oprima y mantenga oprimido el botón PANEL LOCK hasta que se apague la luz indicadora.
El raspador no funciona bien	<ul style="list-style-type: none">• La navaja del raspador no tiene filo. El raspador viene con navajas de acero inoxidable, de una sola hoja. Use una navaja estándar de una sola hoja como repuesto.
Los resultados de cocinar no son como se esperaba.	<ul style="list-style-type: none">• La parrilla no está nivelada. Ajuste las patas de nivelación en la parte inferior de la estufa.• La olla no es del tipo o tamaño recomendado. Vea "Guía de selección de los utensilios de cocinar" en la página 25.
El elemento cicla en el ajuste de calor más alto	<ul style="list-style-type: none">• Esto es normal. El regulador de la temperatura opera automáticamente para proteger la superficie de vidrio cerámico de daños debido a extremas temperaturas altas.

Tabla 12: Tabla para resolver problemas con la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
El agua tarda demasiado para hervir	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo para hervir puede variar enormemente dependiendo de las condiciones ambientales. Vea "Hervir agua" en la página 24 para consejos sobre cómo disminuir el tiempo de hervir.
Parece que la parrilla blanca tiene un tono verde	<ul style="list-style-type: none"> La parrilla blanca puede tener un tono verde mientras se enfría. Esto es normal. La parrilla regresará a su color original cuando se haya enfriado el vidrio.

El horno

Tabla 13: Tabla para resolver problemas con el horno

Problema con el horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
El modo o la temperatura del horno o los números seleccionados no aparecen en la pantalla	Se giró la perilla muy rápidamente. Gire la perilla más lento hasta que aparezca la temperatura o leyenda correcta. Revise el manual cuando ponga el reloj, el cronómetro o el modo de autolimpieza.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere 5 minutos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no está calentando	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de modo uniforme	Ajuste la calibración si es necesario (vea "Cambiar la compensación de la temperatura del horno" en la página 14. Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas.
Los resultados del horneado no son como se esperaba	Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Revise "Sacar el mayor provecho de su horno" en la página 26 para ver consejos y sugerencias. Ajuste la calibración del horno si es necesario (vea "Cambiar la compensación de la temperatura del horno" en la página 14).
Los alimentos necesitan más tiempo de lo normal para cocerse	El horno ha sido calibrado cuidadosamente para producir resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy poco dorados. Vea "Cambiar la compensación de la temperatura del horno" en la página 14.
Los alimentos salen demasiado cocidos	El horno ha sido calibrado cuidadosamente para producir resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy poco dorados. Vea "Cambiar la compensación de la temperatura del horno" en la página 14.
Los resultados del horneado de convección no son como se esperaba	Si se desactivó la opción de la conversión automática al modo de convección, se debe reducir la temperatura manualmente por 25°F (4° C). Si se activó esta opción, la temperatura es ajustada automáticamente. Vea "Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección" en la página 15 para más información. Consulte las tablas de cocinar para las posiciones y consejos de rejillas, los tiempos de cocción y la selección de moldes. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "Cambiar la compensación de la temperatura del horno" en la página 14.
La temperatura del horno está muy caliente o muy fría	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea Compensación de la temperatura del horno.
La lámpara del horno no funciona bien	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida	Revise si la puerta del horno está obstruida. Revise si las bisagras están dobladas. Con la opción Sabatina activada, se quedará prendida o apagada la luz del horno durante todo el modo Sabatino (según fue seleccionado durante la configuración).
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede que se acumuló suciedad alrededor de la cubierta del lente. Limpie el área de la cubierta del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta.
El horno no se autolimpia bien	Permita que se enfríe el horno antes de usar el modo de autolimpieza. Siempre limpie suciedades sueltas o derrames fuertes antes de realizar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure el horno para una autolimpieza de cinco horas. Vea Preparar el horno para la autolimpieza.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese que el horno tenga corriente eléctrica. Vea las secciones del reloj y cronómetro.

Tabla 13: Tabla para resolver problemas con el horno

Problema con el horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
Astillas de porcelana	Cuando se quitan y reemplazan las rejillas del horno, siempre levante las rejillas hacia arriba y no aplique fuerza para evitar astillar la porcelana.
La pantalla indica "F" y un número y el control emite pitidos	Esto es un código de error. Cuando parpadea una "F", oprima Off para borrar la pantalla y detener el pitido. Reinicie el horno si es necesario. Si el código de error persiste y el pitido continúa, anote el código de error y llame a un técnico de servicio autorizado.
Con una estufa nueva hay un fuerte olor cuando se prende el horno	Esto es normal con una estufa nueva y desaparece con el tiempo. Operar el ciclo de la autolimpieza "quemará" también el olor más rápido.
El control no reacciona al pulsar un botón	Asegúrese que el botón esté limpio. Toque la parte central del botón. Use la punta plana de su dedo.
El ventilador funciona durante modos que no usan la convección	En algunos modelos el ventilador de convección funcionará mientras se está precalentando el horno para el modo de hornear. Esto es normal. Los modelos deslizables tienen además un ventilador de enfriamiento que funciona durante cada modo de cocinar.
Está saliendo aire caliente o vapor de la abertura del horno	Es normal ver o sentir que salga vapor o aire caliente de la abertura del horno. No tape la abertura.

Garantía

Información general

Las garantías ofrecidas por BSH Home Appliances Corp. en esta Declaratoria de Garantía Limitada aplican sólo a la Estufa Eléctrica Autoestable de BSH ("Estufa") que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando la Estufa fue adquirida (1) para su uso y no para la reventa y (2) en los Estados Unidos o Canadá y que se encuentra en el país de la compra. El término "Fecha de Instalación" que se usa en esta Declaratoria de Garantía Limitada, se refiere a la fecha más temprana cuando se instala la Estufa o diez (10) días laborales después de la fecha de compra de la Estufa por el primer usuario comprador. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador y no se pueden transferir.

Garantía limitada estándar

BSH garantiza que su Estufa está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la Fecha de Instalación. Durante el período de garantía, BSH o su centro de servicio autorizado va a reparar o reemplazar, a su discreción, cualquier Estufa que resulte defectuosa bajo condiciones de uso normal sin costo alguno. Todas las partes y componentes removidos se volverán propiedad de BSH, a discreción de BSH. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes.

Otras condiciones de las garantías limitadas

Las garantías otorgadas en esta Declaratoria de Garantía Limitada excluyen defectos o daños que resultan de (1) el uso de la Estufa en un modo diferente de su uso normal y usual (el uso comercial de la Estufa no se considera normal o usual), (2) mal uso, abuso, accidentes o negligencia, (3) operación, mantenimiento, instalación no apropiada o servicio no autorizado, (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) el hecho de no cumplir con los códigos eléctricos y/o de construcción estatales, local y municipales que pueden aplicar, (6) derrames de alimentos o líquidos, y (7) fuerzas externas como inundaciones, fuegos, casos fortuitos u otras circunstancias más allá del control de BSH. También se excluyen raspaduras y daños en superficies externas y partes expuestas de Estufas donde se alteró o se quitó el número de serie.

Cómo obtener servicio de garantía

Al grado permitido por la ley, esta garantía establece sus remedios exclusivos con respecto a los productos cubiertos por ésta, sin importar si la reclamación surge en contrato o agravio (incluyendo la responsabilidad estricta, y negligencia), etc. BSH no será responsable de daños, pérdidas o gastos consecuenciales o incidentales. ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Aviso para propietarios en California

Para obtener servicio de garantía para la Estufa, usted debería ponerse en contacto con el centro de servicio autorizado por BSH más cercano o llamar al Centro de Atención al Cliente de BSH, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 800/944-2904.

Si su Estufa requiere de servicio de garantía y no existe un centro de servicio autorizado de BSH cerca de usted, puede notificar al revendedor de BSH con el cual usted compró la Estufa. Si el revendedor de BSH no repara o reemplaza las partes defectuosas, o no le devuelve parcialmente el precio de su compra (donde aplica), usted puede llevar la Estufa a cualquier taller grande o centro de reparación de aparatos electrodomésticos para su reparación y todos los gastos razonables serán reembolsados, siempre y cuando los costos están justificados por escrito y el trabajo realizado está cubierto por esta garantía. BSH no reembolsará ningún gasto de reparación bajo la presente que exceda el valor depreciado de la Estufa.



BOSCH

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com
9000135013 • 10054 Rev C • 3/06 © BSH Home Appliances Corporation