



User Manual

# Dual Fuel Pro Range

DOP36P86DL\*

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

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - **DO NOT** try to light any appliance.
  - **DO NOT** touch any electrical switch.
  - **DO NOT** use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

### **WARNING**

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

**DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**

## ANTI-TIP DEVICE

### **WARNING**

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device. **AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED.** Refer to the installation manual for instructions.

- a) If the anti-tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.
- b) Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged at the right rear (or left rear) of the range bottom.
- c) If you move the range and then move it back into place, ensure the anti-tip device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.
- d) Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- e) Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.



## WARNING

**Do not step, lean, or sit on the oven door of the range.** You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries. Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Never completely remove the leveling legs. If you remove the leveling legs, the range will not be secured to the anti-tip device properly.

## Regulatory Notice

### 1. FCC Notice

#### CAUTION

**FCC CAUTION:** Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is Subject to following two conditions:

- 1) This device may not cause harmful interference, and
- 2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select any other channels.

## Regulatory Notice

---

### FCC STATEMENT:

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antenna
- Increasing the separation between the equipment and receiver
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV
- Consulting the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

### FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

### 2. IC Notice

The term “IC” before the radio certification number only signifies that Industry Canada technical specifications were met. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device. This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003. For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select any other channels.

### IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

## Key features

---

### Bigger is better

With a capacity of 6.3 cubic feet, this Dacor Dual Fuel range offers more space than many other leading brand in the United States and Canadian markets. The enhanced capacity means a better cooking experience.

### A cooktop with 6 burners

Power burners provide flexible cooktop heat for a variety of cookware.

### Enhanced convenience with easy maintenance

The Dacor dual fuel oven range combines all the benefits of 2 separate home appliances - a gas range and an electric oven - to maximize customer convenience with its careful, stylish design.



To Our Valued Customer:

Congratulations on your purchase of the very latest in Dacor® products! Our unique combination of features, style, and performance make us a great addition to your home.

To familiarize yourself with the controls, functions, and full potential of your new Dacor range, read this manual thoroughly, starting with **Before you begin**.

Dacor appliances are designed and manufactured with quality and pride, while working within the framework of our company values. Should you ever have an issue with your range, first consult **Troubleshooting**, where you will find suggestions and remedies that may pre-empt a service call.

Valuable customer input helps us continually improve our products and services, so feel free to contact our Customer Assurance Team for assistance with all your product-support needs.

#### Dacor Customer Assurance

14425 Clark Avenue  
City of Industry, CA 91745

**Telephone:** 833-35-ELITE (833-353-5483), USA and Canada

**Fax:** (626) 403-3130

**Hours of Operation:** Mon - Fri, 5:00 a.m. to 5:00 p.m. Pacific Time

**Website:** [www.dacor.com](http://www.dacor.com)

Thanks for choosing Dacor for your home. We are a company built by families for families, and we are dedicated to serving yours. We are confident that your new Dacor range will deliver top-level performance and enjoyment for decades to come.

Sincerely,

*The Dacor Customer Assurance Team*

# Contents

|                                     |           |                                  |           |
|-------------------------------------|-----------|----------------------------------|-----------|
| <b>Important safety information</b> | <b>7</b>  | <b>Electric oven</b>             | <b>22</b> |
| Symbols used in this manual         | 7         | Cooking modes                    | 23        |
| California Proposition 65 Warning   | 7         | Racks                            | 25        |
| Commonwealth of Massachusetts       | 7         | Recipe guide                     | 27        |
| General safety                      | 7         | Special features                 | 29        |
| Fire safety                         | 8         | Other features                   | 32        |
| Gas safety                          | 9         | Self-cleaning                    | 34        |
| Electrical and grounding safety     | 9         | Green cleaning                   | 35        |
| Installation safety                 | 10        | Descale                          | 36        |
| Location safety                     | 10        | Draining                         | 38        |
| Cooktop safety                      | 11        | Using the Sabbath feature        | 38        |
| Oven safety                         | 13        | Using the iQ control feature     | 40        |
| Self-cleaning oven safety           | 13        | Using the hood control feature   | 42        |
| <b>Overview</b>                     | <b>14</b> | Settings                         | 43        |
| Layout                              | 14        | <b>Maintenance</b>               | <b>45</b> |
| What's included                     | 14        | Surface burners                  | 45        |
| Control panels and displays         | 15        | Cleaning                         | 47        |
| <b>Before you start</b>             | <b>16</b> | Gliding rack                     | 47        |
| Water reservoir                     | 16        | Ladder racks                     | 48        |
| Display mode                        | 17        | Door                             | 49        |
| Clock                               | 18        | Oven door: remove and re-install | 50        |
| Kitchen timer                       | 18        | Replacing the oven lights        | 51        |
| Oven vent/Cooling vent              | 19        | <b>Troubleshooting</b>           | <b>51</b> |
| <b>Dual Fuel range</b>              | <b>19</b> | Troubleshooting                  | 51        |
| Cookware                            | 20        | Information codes                | 54        |
| Wok ring                            | 20        | <b>Warranty</b>                  | <b>56</b> |
| Gas burners                         | 21        | <b>Appendix</b>                  | <b>57</b> |
| Ignition                            | 21        |                                  |           |

# Important safety information

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

- All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Please read the important safety information for this appliance in this manual. The instructions must be followed to minimize the risk of injury, death, or property damage.
- Save this manual. Please Do Not Discard.

## Symbols used in this manual

### WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

### CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

### NOTE

Useful tips and instructions.

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

## California Proposition 65 Warning

### WARNING

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

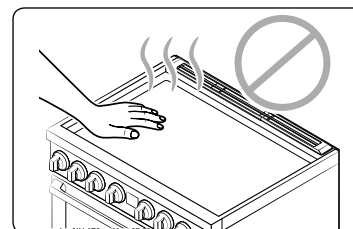
## Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. When using ball-type gas shut-off valves, you must use the T-handle type. Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

## General safety

### WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- **Do not touch** any part of the range, including but not limited to, oven burners, surface burners, interior surfaces, and exterior surfaces except the knobs and handle during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the **anti-tip device** is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near** the range. Do not let children go into the range or onto the range. Do not let children play with the range or any part(s) of the range. Do not leave children unattended in an area where the range is in use.
- **Remove** all packaging materials from the range before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the range is unpacked.
- **Do not store** any object of interest to children on the cooktop or backguard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.

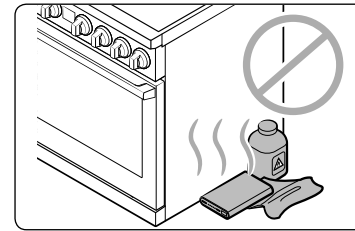
## Important safety information

- **Do not operate** the range if the range or any part of the range is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- **Do not use** the range as a space heater. Use the range for cooking only.
- **Do not use** oven cleaners or oven liners in or around any part of the oven.
- **Use** only dry pot holders. Pot holders with moisture in them can release steam and cause burns if they come in contact with hot surfaces. Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. **Never use** a towel or bulky cloth in place of a pot holder.
- **Do not use** the range to heat unopened food containers.
- **Do not strike** the oven glass.
- When disposing of the range, **cut off** the power cord and **remove** the door to prevent children and animals from getting trapped.
- **Unplug or disconnect** power before servicing.
- **Make sure** all meat and poultry is cooked thoroughly. Meat should always be cooked to an internal temperature of 160 °F (71 °C). Poultry should always be cooked to an internal temperature of 180 °F (82 °C).
- **Teach** children not to touch or play with the controls or any part of the range.
- Do not lean on the range. You may accidentally turn a control knob and ignite a burner or the oven.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
  - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
  - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

## Fire safety

### ⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- **Do not store, place, or use** flammable or combustible materials such as charcoal, paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near or inside the range.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the range.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
- **Do not let** pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloths in place of a pot holder.
- **Do not use** water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If a grease fire should occur in the oven, **turn off the oven** by turning both the mode and temperature selector knobs to the **OFF** position.
- **Keep** the oven door closed until the fire goes out.
- If necessary, **use a** multipurpose dry chemical or foam-type **fire extinguisher**.
- **Do not heat** unopened food containers. The buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- **Do not put** any combustible material or items near the range.



## Gas safety

### ⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

#### If you smell gas

- **Close the valve** and do not use the range.
- **Do not light** a match, candle, or cigarette.
- **Do not turn on** any gas or electric appliances.
- **Do not touch** any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- **Do not use** any phone in your building.
- **Evacuate** the room, building, or area of all occupants.
- **Immediately call** your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

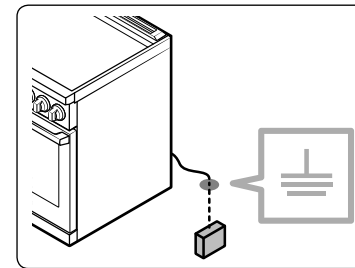
#### Checking for gas leaks

- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions. **Do not use** a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the leak point.

## Electrical and grounding safety

### ⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- Plug into a grounded 3-prong outlet.
  - **Do not remove** the ground prong.
  - **Do not use** an adapter or an extension cord.
  - **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
  - **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
  - Use a dedicated 240 Volt, 60 Hz, 50 amp, AC, fused electrical circuit for this range. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. Do not plug more than one appliance into this circuit.
  - **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
  - This range **must be Earth grounded**. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This range is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
  - The range is supplied with a 3-pronged grounded plug. This cord must be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If codes permit the use of a separate ground wire, we recommend that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.

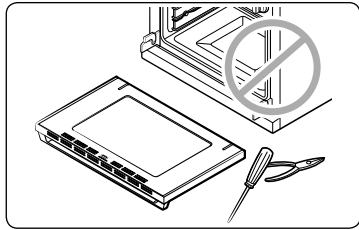
## Important safety information

- Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 - Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 - Latest Revisions.
- It is the personal responsibility of the range owner to provide the correct electrical service for this range.

### Installation safety

#### ⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- Have your range installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

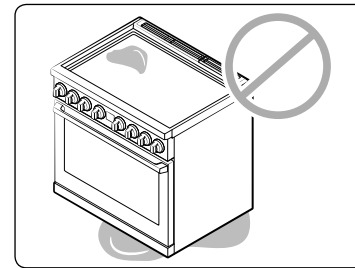
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your range or any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible connectors.
- **Make sure** the anti-tip device is properly installed on the range. See the installation instructions for more information.
- Due to the size and weight of the range, have **two or more people** move the range.
- **Remove** all tape and packaging materials.
- **Remove** all accessories from the cooktop, oven, and/or lower drawer. Grates are heavy. Use caution when handling them.
- **Make sure** no parts came loose during shipping. Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions.

- **Make sure** your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your range to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices and 2 oven orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

### Location safety

#### ⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



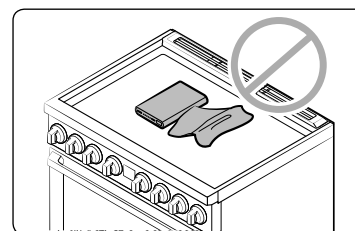
- This range is for indoor, household use only.
- **Do not install** the range in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the range in a place which is exposed to a strong draft.

- Select a level, well-constructed floor that can support the range's weight. Synthetic flooring, such as linoleum, must withstand 180 °F (82 °C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. **Do not install** the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of ¼ inch plywood or a similar insulator is placed between the range and carpeting. Select a location where a grounded, 3- prong outlet is easily accessible.
- If the range is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- For the range to ventilate properly, make sure the range's vents are not blocked or covered, and that there is enough clearance at the top, back, sides, and underneath the range. The vents allow the necessary exhaust for the range to operate properly with correct combustion and get the good cooking result.
- **Make sure** the wall coverings around the range can withstand heat up to 200 °F (93 °C) generated by the range.
- Cabinet storage above the surface of the range should be avoided. If cabinet storage above the range is necessary: allow a minimum clearance of 40 inches (102 cm) between the cooking surface and the bottom of the cabinet or install a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- **Locate** the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.
- If the range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.

## Cooktop safety

### ⚠ WARNING

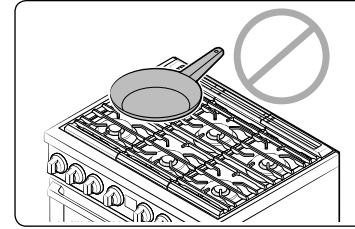
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- **Make sure** all burners are off when you are not using them.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting the burners **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.
- **Always use** the **Lite** position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to **OFF** and wait until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- **Do not place** any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed for use with a wok or wok ring attachment.
- To flame food, you must have a ventilation hood. When you flame food, the hood must be on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the range is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, **make sure** it is completely dry before re-assembling.
- **Make sure** the spark mark on the dual burner spreader is placed beside the electrode when it is assembled.
- To avoid carbon monoxide poisoning, **do not pour** water into the cooktop well while cleaning.

## Important safety information

- Select cookware that is designed for top-range cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, **do not use** cookware that is substantially larger than the grate.
- **Make sure** cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners.
- Stand away from the range while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils is to be used during frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
  - a. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
  - b. Do not apply any creams, oils, or lotions.
  - c. Cover with a clean, dry cloth.

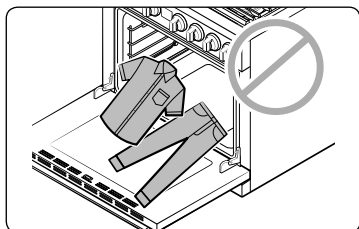


- Place pots in the center of the grate. Do not place a pot larger than 9" in diameter on the left rear burner. If you place an oversized pot in the wrong position, it might disrupt necessary air circulation and make the flame on the burner sputter and burn inefficiently.
- To warm liquids such as sauces, stir them while warming.
- **Do not wear** loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- **Do not leave** plastic items on top of the range. Hot air from the vents on top of the range can melt the plastic and may cause pressure build-up in closed plastic containers. The melted plastic may clog the vents at the rear of the range. Clogged vents may cause incorrect combustion which could result in gas leaks and fire. And you may get severe burns if you touch the surfaces near the vent while the oven is operating.
- **Do not place** portable appliances, or any other object other than cookware on the cooktop. Damage or fire could occur if the cooktop is hot.
- **Always make sure** foods being fried are thawed and dried. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Always make sure** the controls are **OFF** and the grates are cool before you remove them to prevent any possibility of burning.
- **Do not put** any combustible material or items around the range.
- **Take care** that your hands do not touch the burners when they are on. Turn off the burners when you change a pan or pot.

## Oven safety

### ⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

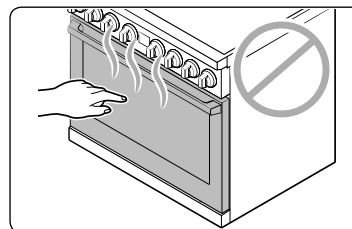


- **Do not use** the oven for non-cooking purposes such as drying clothes or storage. Use the oven for cooking only.
- **Make sure** the inner portion of the split oven-rack is in the proper position within the outer rack.
- **Make sure** the oven racks are placed on the same level on each side.
- **Do not damage, move, or clean** the door gasket.
- **Do not spray** water on the oven glass while the oven is on or just after you have turned it off.
- **Do not use** aluminium foil or foil liners anywhere in the oven. Do not use aluminium foil or like material to cover any holes or passages in the oven bottom or to cover an oven rack.
- Stand away from the oven when opening the oven door.
- Keep the oven free from grease buildup.
- When repositioning the oven racks, **make sure** the oven is completely cool.
- **Only use** cookware that is recommended for use in Electric oven.
- To avoid damaging the burner control knobs, always bake and/or broil with the oven door closed.
- **Do not broil** meat too close to the burner flame(or heater). Trim excess fat from meat before cooking.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not touch any surfaces of the range during oven cooking.

## Self-cleaning oven safety

### ⚠ WARNING

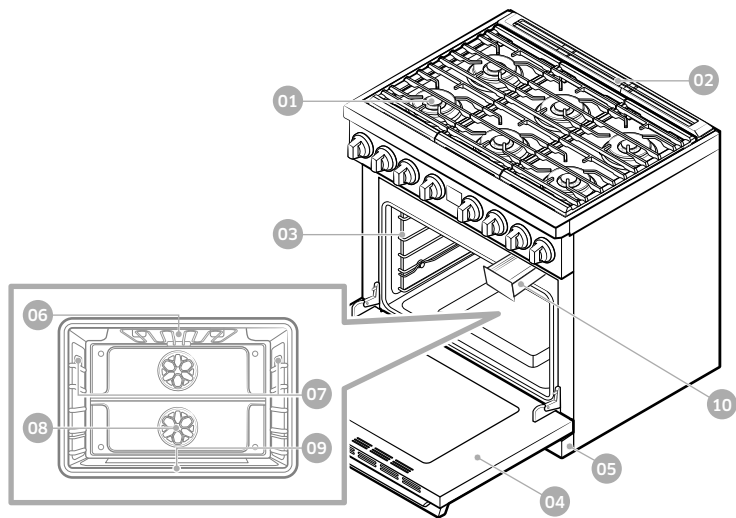
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.



- The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. The range is extremely hot during a self-cleaning cycle. **Do not touch** any surfaces of the range during a self-cleaning cycle.
- Keep children away from the oven during a self-cleaning cycle.
- Before starting a self-cleaning cycle, **remove** all racks, cookware, and utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven.
- Before starting a self-cleaning cycle, wipe grease and food soils from the oven.
- When opening the door after a self-cleaning cycle, stand away from the oven.
- If the self-cleaning cycle malfunctions, turn off the oven, disconnect the power supply, and contact a qualified service technician.

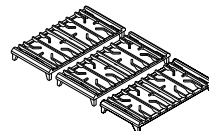
# Overview

## Layout

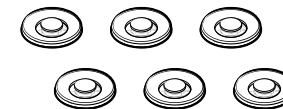


- |                                |                    |                      |
|--------------------------------|--------------------|----------------------|
| 01 Surface burners             | 02 Oven vent cover | 03 Ladder racks      |
| 04 Removable oven door         | 05 Kick panel      | 06 Broil oven heater |
| 07 * Oven lights (2 locations) | 08 Convection fan  | 09 Bake oven heater  |
| 10 Reservoir                   |                    |                      |

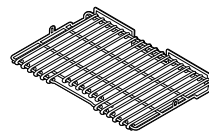
## What's included



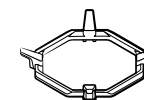
\* Surface burner grates (3)



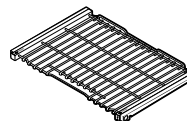
Burner heads (6) and Burner caps(6)



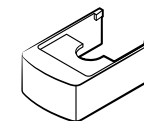
\* Flat rack (1)



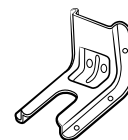
\* Wok ring (1)



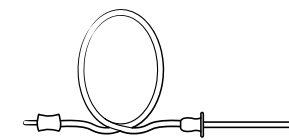
\* Gliding rack (2)



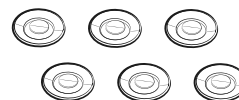
\* Front leg covers (2)



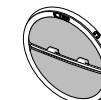
\* Anti-tip bracket (1)



\* Temperature probe (1)



Brass burner caps (6)

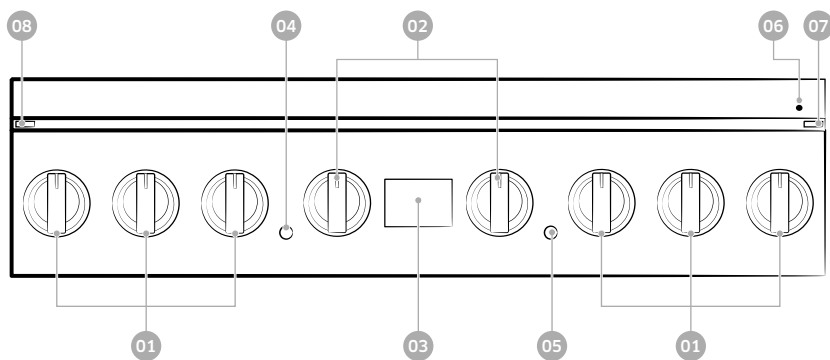


Convection filter (2)

### NOTE

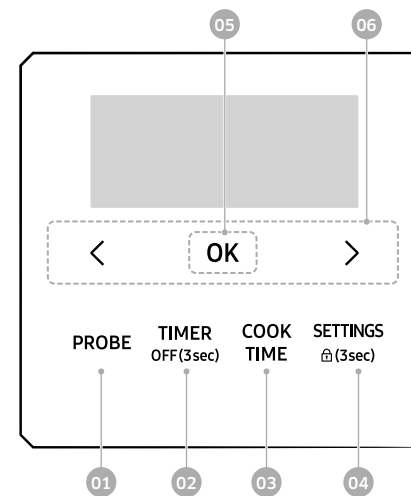
If you need an accessory marked with a \*, you can buy it from the Dacor Contact Center (833-35-ELITE (833-353-5483)).

## Control panels and displays



- 01 Surface burner knobs (6 pcs)
- 02 Oven burner knobs (mode, temperature) (2 pcs)
- 03 Oven control panel
- 04 Oven light button
- 05 Open / Close reservoir
- 06 iQ Control LED
- 07 iQ Control button (beneath bullnose)
- 08 LED Ambient Lighting button (beneath bullnose)

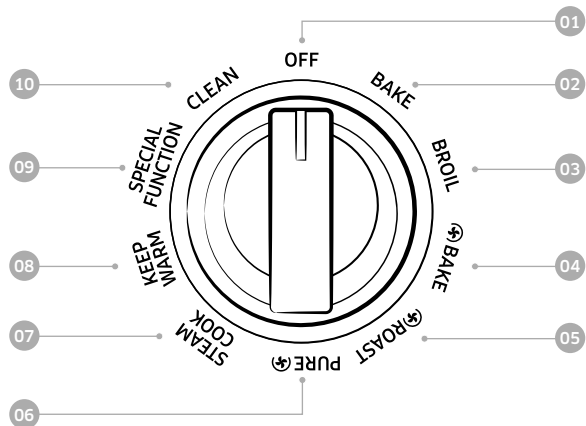
## Oven control panel



- 01 **Probe:** Activate the temperature probe mode.
- 02 **Timer:** Activate or deactivate the timer.
- 03 **Cook Time:** Set the cooking time.
- 04 **Settings:** Display the user options available.
- 05 **OK:** Start a function or set the time.
- 06 **<,>:** Select a function or set time.

# Overview

## Mode selector knob



The Modes are printed on the knob itself. To select a mode, turn the knob so that the mode you want is aligned with the line on the knob frame.

- 01 **OFF:** Cancel the current operation.
- 02 **Bake:** Use to select the Bake function.
- 03 **Broil:** Use to select the Broil function.
- 04 **☼ Convection Bake:** Activates convection baking for large amounts of food on multiple racks.
- 05 **☼ Convection Roast:** Activates convection roasting for large cuts of meat.
- 06 **Pure Convection ☼:** Activates professional convection baking for an even distribution of heat and faster cooking time.
- 07 **Steam Cook:** Activates the Steam Bake / Steam Roast function.
- 08 **Keep Warm:** Keep cooked food warm at a lower temperature of 175 °F (80 °C).
- 09 **Special Function:** Activates the Dehydrate / Steam Proof function.
- 10 **Clean:** Activates the Self-Clean / Green Clean / Descale / Drain function.

**Important:** To set the oven temperature in most modes, you must turn the separate temperature selector knob to the temperature you want.

### NOTE

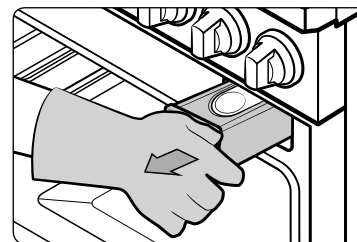
The temperature selector knob turns freely. It is not necessary to push the knob in to turn it.

# Before you start

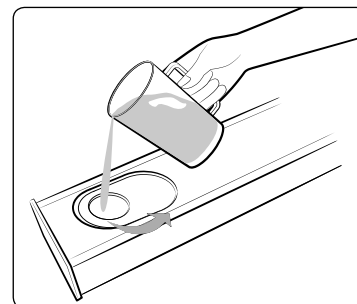
You should know about the following features and components before you use your range for the first time.

## Water reservoir

The water reservoir is used for the Steam Cook (Bake, Roast), Steam Proof functions and also to remove water scale that may form on the oven walls, especially after Steam Cooking. Fill it with water in advance of Steam cooking or descaling.



1. Locate the water reservoir. The water reservoir is on the right side of the oven, just above the oven opening. Push **Open/Close reservoir** on the control panel. The oven ejects the water reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then slide it out to remove it.

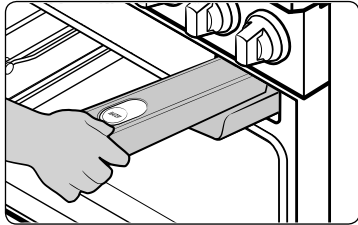


2. Open the reservoir cap, and then fill the reservoir with 22 oz. (650 ml) of tap water.

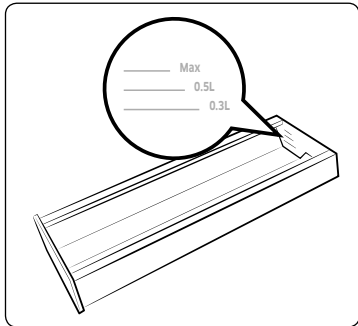
### NOTE

- You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top.
- Only use tap water. Do not use distilled water or other liquids.

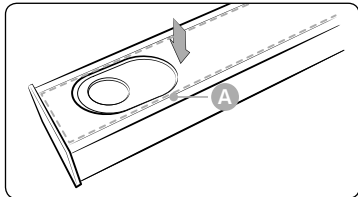




3. Replace the cap or the clear plastic top, and then slide the water reservoir back into the reservoir slot.
4. Push the reservoir in. There will be soft click when it is in place correctly. Push the **Open/Close reservoir** button on the control panel. The oven retracts the water reservoir.
5. Close the oven door.



**NOTE**  
Do not exceed the max line.



**NOTE**  
Make sure the cap and the upper portion of the water reservoir (**labeled A**) are closed before using the oven.

**CAUTION**

The water reservoir becomes hot during the cooking. Make sure you wear oven gloves to remove or refill the water reservoir.

**NOTE**

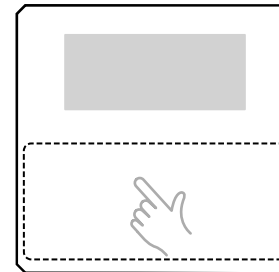
- If **Open/Close reservoir** on the control panel is blinking, the water reservoir is not closed properly. Close the reservoir completely.
- If 'Hot' appears on the display, be careful. The oven and the water reservoir are hot.

## Display mode

### Sleep

After 2 minutes of inactivity (or 1 minute when the oven is in standby mode), the control panel enters Sleep mode. In Sleep mode, the control panel stays inactive until it is reactivated by the user.

### Wake-Up



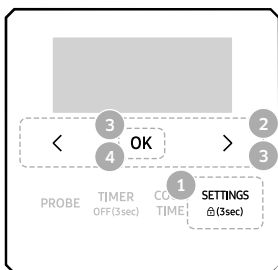
- To activate the control panel, touch the lower area of the screen to wake it up. User preferences are available in this mode including the timer and/or Child Lock.

# Before you start

## Clock

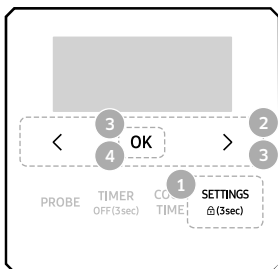
It is important to set the clock correctly to ensure automatic features work properly. This product supports two time formats: 12-hour and 24-hour.

### To set the clock time



1. Press the **Settings** button.
2. Press **<**, **>** to select Set Time.
3. Tap **OK**. Press **<**, **>** to set the current time and tap **OK**.  
Display the AM/PM option, and then choose by pressing **<**, **>**.
4. Tap **OK** to confirm the settings.

### To change the time format



1. Press the **Settings** button.
2. Press **<**, **>** to select Time Format.
3. Tap **OK** and then press **<**, **>** to select 24 hr / 12 hr format.
4. Tap **OK**.

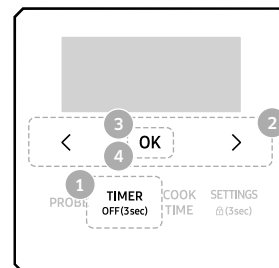
### NOTE

You can set/change the clock or the kitchen timer before you start a cooking mode or while most cooking modes are operating. However, you cannot set or change the time if a time based function is operating (Time Bake, for example) or the Sabbath option is enabled.

## Kitchen timer

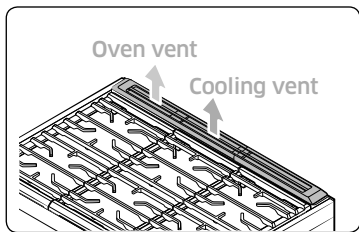
The kitchen timer gives you an extra timer you can use to time cooking tasks such as boiling eggs.

It does not, however, start or stop any cooking operation. You can set the timer from 1 minute to 9 hours and 59 minutes.



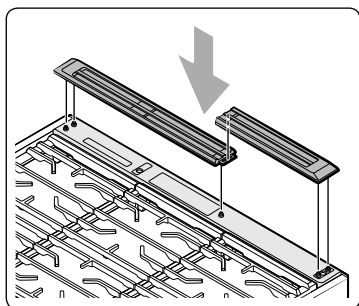
1. Press the **Timer** button.
2. Press **<**, **>** to set the timer.
3. When done, tap **OK**.  
To cancel the Timer settings, press the **Timer** button again for 3 seconds.
4. When the set time elapses, the oven beeps and displays the “Time is up” message.  
Tap the **OK** button to delete the message.

## Oven vent/Cooling vent



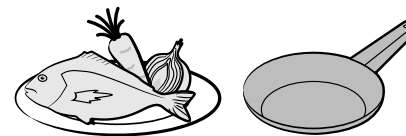
Both the oven vent and the cooling vent are located at the back of the oven range. Proper air circulation prevents combustion problems and ensures good performance.

- Do not block the vent or its surroundings with objects.
- Use caution when placing items near the vent. Hot steam can cause them to overheat or melt.
- Make sure that the oven vent cover sits securely on the cooktop. You can verify that the oven vent cover is in the correct position by confirming that the tabs on the bottom side of the oven vent cover fit into the corresponding slots on the cooktop.

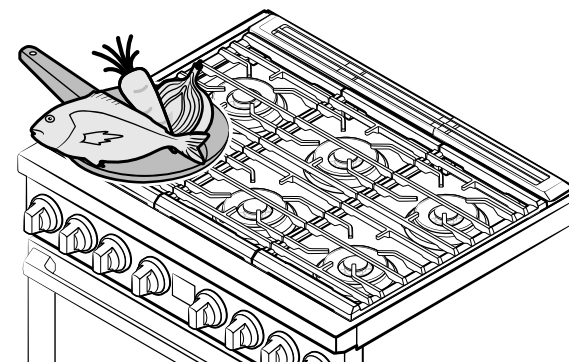


## Dual Fuel range

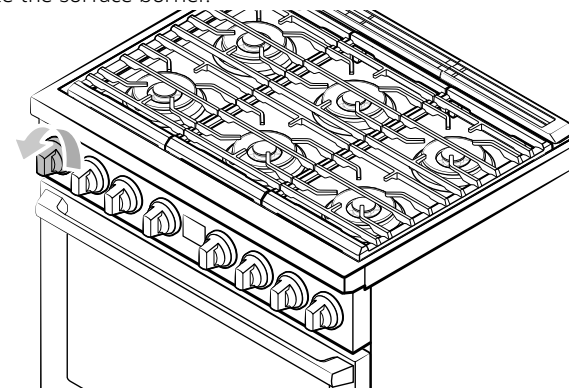
**Step 1** Put all ingredients into a cooking container (pan, pot, etc.).



**Step 2** Place the container on a surface burner.



**Step 3** Ignite the surface burner.



## Dual Fuel range

### Cookware

#### Requirements

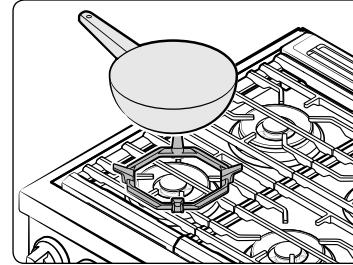
- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.

#### Material characteristics

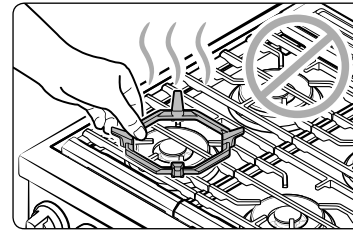
- **Aluminum:** An excellent heat conductor. Some types of food may cause the aluminum to darken. However, anodized aluminum cookware resists staining and pitting.
- **Copper:** An excellent heat conductor but discolors easily.
- **Stainless steel:** A slow heat conductor with uneven cooking performance but is durable, easy to clean, and resists staining.
- **Cast-Iron:** A poor conductor but retains heat very well.
- **Enamelware:** Heating characteristics depend on the base material.
- **Glass:** A slow heat conductor. Use only glass cookware that is specified for range top cooking or oven use.

### Wok ring

Woks are often used for stir frying, pan frying, deep frying, and poaching. The provided wok ring supports 12" to 14" woks.



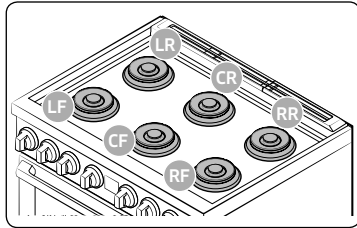
1. Turn off all burners, and wait until the grates completely cool down.
2. Place the wok ring on either side grate.
3. Put a wok on the wok ring. Make sure the wok settles securely on the work ring.
4. Turn on the burner, and adjust the flame level as appropriate.



#### CAUTION

- Do not remove the wok ring until the cooktop grates, surfaces, and wok ring completely cool down.
- When using the cooktop or oven, the wok ring on the cooktop may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the wok ring.
- Do not use cookware with a flat bottom or with a diameter less than the wok ring diameter. The cookware may tip over.
- Do not use an oversized wok. The burner flames may spread out, causing damage nearby.
- Use only the supplied wok ring. This cooktop is not compatible with other manufacturers' wok rings or wok grates.
- This cooktop is not designed to flame food.

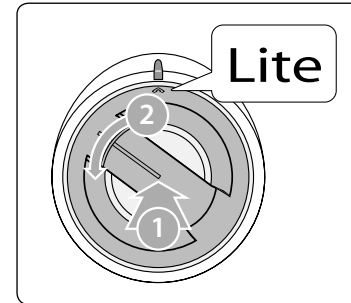
## Gas burners



Each burner has a corresponding knob that enables you to set the flame level from **LO** to **HI**. In addition, each burner has a **Lite** setting. Turning a knob to **Lite** ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above the corresponding knob and show which burner the knob controls. Each burner is designed for specific cooking purposes.

| Position                        | Purpose                         | Food type                                | Characteristics  |
|---------------------------------|---------------------------------|--|--|
| Right Front (RF)<br>22,000 BTU  | Power heating/<br>Low simmering | Boiling food,<br>tomato sauce            | Maximum output   |
| Right Rear (RR)<br>16,000 BTU   | Quick heating/<br>Low simmering | General/Chocolate,<br>casseroles, sauces | Delicate food that<br>requires low heat<br>for a long time |
| Center Front (CF)<br>16,000 BTU | Quick heating                   | General                                  | General-purpose<br>cooking                                 |
| Center Rear (CR)<br>16,000 BTU  | Quick heating                   | General                                  | General-purpose<br>cooking                                 |
| Left Front (LF)<br>22,000 BTU   | Power heating/<br>Low simmering | Boiling food,<br>tomato sauce            | Maximum output   |
| Left Rear (LR)<br>16,000 BTU    | Quick heating/<br>Low simmering | General/Chocolate,<br>casseroles, sauces | Delicate food that<br>requires low heat<br>for a long time |

## Ignition



Make sure all surface burners are properly installed.

1. Push in and turn the control knob to the **Lite** position. You will hear a "clicking" sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the surface burner lights, turn the control knob to shift it out of the **Lite** position and turn off the electronic ignition system.
3. Turn the control knob to adjust the flame level.

### Manual ignition

You can ignite the burner manually in case of a power failure. Use caution when doing this.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in and turn the control knob for that burner to the **Lite** position. Turn on the grill lighter to ignite the burner.
3. After the burner is lit, turn the control knob to adjust the flame level.

## Dual Fuel range

### Flame level

The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

#### ⚠ WARNING

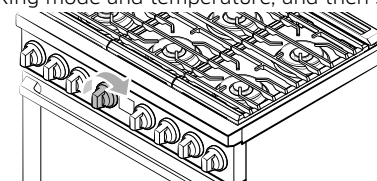
- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.
- After turning on a surface burner, check to make sure that the burner has ignited. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when you are not cooking.
- Always turn the burners off before you go to sleep or go out.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.

## Electric oven

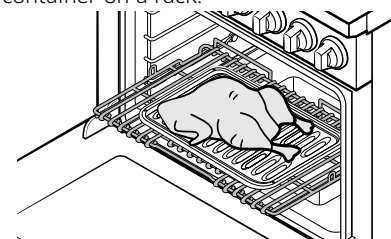
**Step 1** Put all ingredients in a heat-safe container.



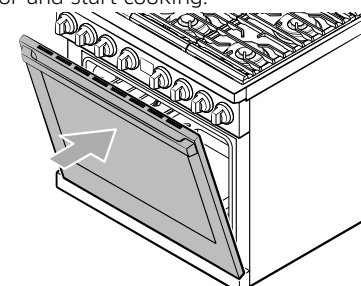
**Step 2** Select a cooking mode and temperature, and then start preheating.



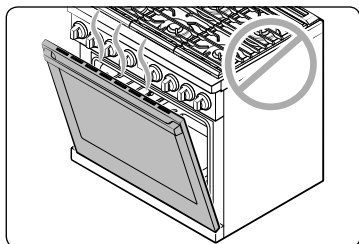
**Step 3** Place the container on a rack.



**Step 4** Close the door and start cooking.



## Cooking modes



- Make sure to close the door before you start cooking.
- If you leave the door open for 30 seconds while the oven is in the convection baking/roasting, baking, roasting, or broiling modes, the oven burner shuts off. To restart the burner, close the door.

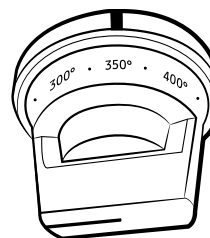
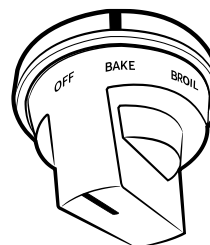
## Limitations

| Feature            | Temperature or Time Range         |                 |
|--------------------|-----------------------------------|-----------------|
| Bake               | LO - 550 °F (285 °C)              |                 |
| Broil              | LO-MED-HI                         |                 |
| 🌀 Convection Bake  | LO - 550 °F (285 °C)              |                 |
| 🌀 Convection Roast | LO - 550 °F (285 °C)              |                 |
| Pure Convection 🌀  | LO - 550 °F (285 °C)              |                 |
| Steam Bake         | 250 °F (120 °C) - 550 °F (285 °C) |                 |
| Steam Roast        | 250 °F (120 °C) - 550 °F (285 °C) |                 |
| Steam Proof        | 95 °F (35 °C)                     |                 |
| Dehydrate          | 150 °F (65 °C)                    |                 |
| Descal             | 3 hours                           |                 |
| Keep Warm          | 175 °F (80 °C), 3 hours           |                 |
| Clean              | Self Clean                        | 2 / 3 / 5 hours |
|                    | Green Clean                       | 20 minutes      |

## Baking

Bake is used to cook cakes, cookies, and casseroles. Always preheat the oven first. Baking temperatures and times will vary depending on the ingredients and the size and shape of the baking pan used. Dark or nonstick coatings may cook faster with more browning.

### How to set the oven for baking



1. Rotate the mode selector knob from **OFF** to the **Bake** position, and then turn the temperature selector knob to set the baking temperature. You can set the temperature from LO to 550 °F (285 °C).
2. Let the oven preheat. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.
3. When preheating is complete, place the food on the desired rack. Close the oven door.
4. When baking is complete, turn both knobs to the **OFF** position.

### NOTE

- Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it.
- Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, the oven will beep 3 times.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

# Electric oven

## Convection cooking

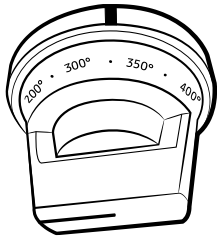
The convection fan at the back of the gas oven circulates hot air evenly throughout the oven cavity so that food is evenly cooked and browned in less time than with regular heat.

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <p><b>Convection baking</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal for foods being cooked using multiple racks.</li> <li>• Good for large quantities of food.</li> <li>• Provides the best performance for cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake, and bread.</li> <li>• Cookies bake best when cooked on flat cookie sheets.</li> <li>• When convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3.</li> <li>• When convection baking on two racks, place the racks in positions 2 and 4 for cake and cookies.</li> <li>• When convection baking on three racks, place the racks in positions 1, 3 and 5 for cookies. For the best results, we recommend you use commercial half-sheets or a 16" cookie sheet.</li> <li>• The oven automatically adjusts the temperature for convection baking.</li> </ul> |
| <p><b>Convection roasting</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Good for larger, tender cuts of meat, uncovered.</li> <li>• For best performance, place a broiler pan and grid under the meat or poultry. The pan catches grease spills and the grid prevents grease spatters.</li> <li>• Heated air circulates over, under, and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie.</li> </ul>  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <p><b>Pure convection</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pure convection uses powerful dual fans to circulate the oven's heat for an even distribution of the heat and faster cooking time.</li> <li>• Ideal for foods being cooked using single rack.</li> <li>• Provides the best performance for cookies, biscuits, cupcakes, etc.</li> <li>• When pure convection baking using a single rack, place the rack in rack position 3.</li> <li>• When pure convection baking using multiple racks, place the racks in rack positions 2 and 4.</li> </ul> |
|-------------------------------|---|



## How to set the oven for convection cooking



1. Rotate the mode selector knob from **OFF** to **Convection Bake**, **Convection Roast**, or **Pure Convection**, and then turn the temperature selector knob from **OFF** to set the temperature. You can set the temperature from **LO** to 550 °F (285 °C).
2. Let the oven preheat. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.
3. When preheating is complete, place the food on the desired rack. Close the oven door.
4. When cooking is complete, turn both knobs to the **OFF** position.

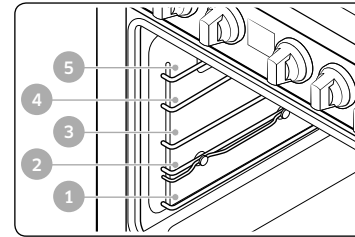
### NOTE

- The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
- Do not leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during baking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- The oven can hold a full-sized commercial baking sheet (18" x 26"). When using commercial size baking utensils, use only one.

## Racks

### Position

The Dual Fuel range comes with 3 oven racks and 2 ladder racks (one on each side). The ladder racks serve as rack guides and support the oven racks in 5 different oven rack positions. Each rack guide has a stop that prevents you from accidentally pulling an oven rack out completely.



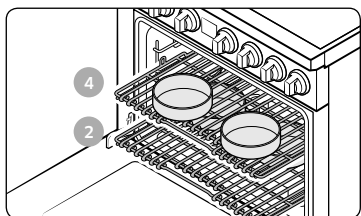
| Rack Position | Food type                                       |
|---------------|---|
| 5             | Hamburgers, Steak, Toasts                       |
| 4             | Fish, Chicken pieces, Steak                     |
| 3             | Cakes, Muffins, Brownies, Cookies, Pound cake   |
| 2             | Angel food cake, Pies, Most roasts, Fresh pizza |
| 1             | Turkey, Large roast                             |

### CAUTION

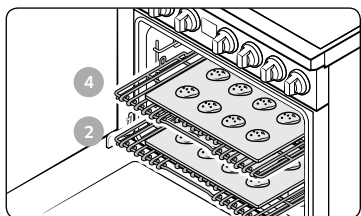
- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom. The aluminum can melt and damage the oven.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the topmost rack position (position 5) on the ladder racks, make sure the oven rack is situated stably on the embossed stop.

# Electric oven

## Multi-rack Baking



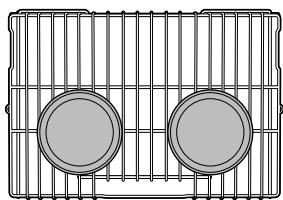
Cakes pans position



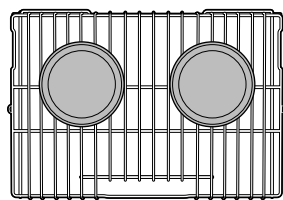
Cookie sheets position

- When baking cakes on two racks, place the racks in positions 2 and 4 for the best performance.
- When baking cookies on two racks, place the oven racks in positions 2 and 4.
- For 4 baking pans on two racks: Place two pans in the rear of the upper rack and the other two in the front of the lower rack.
- When baking multiple items on one rack, maintain a 1" to 1.5" (2.5 cm to 3.8 cm) space between items.
- When using the gliding rack, place it below the flat rack.

| Baking Items      | Rack Position |
|-------------------|---------------|
| Cakes and Cookies | 2 and 4       |



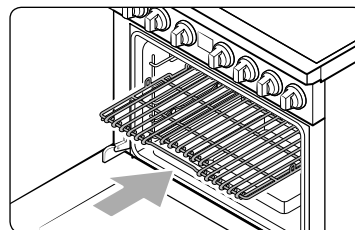
Rack 4



Rack 2

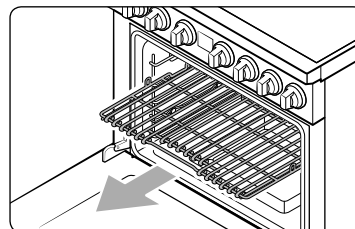
## Inserting and removing an oven rack

### To insert an oven rack



1. Place the rear end of the rack on a rack guide.
2. Slide the rack into the rack guide while holding the front end of the rack.

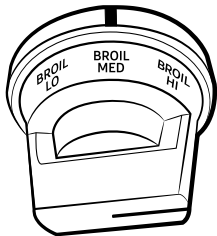
### To remove an oven rack



1. Pull out the rack until it stops.
2. Pull up the front end of the rack and remove it from the rack guide.

## Broiling

Broiling uses the oven broil burner at the top of the oven to cook and brown food. Meat or fish must be put on a broiling grid in a broiling pan. Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.



1. Put food on a broiling grid in a broiling pan.
2. Rotate the mode selector knob from **OFF** to the **Broil** position, and then turn the temperature selector knob from **OFF** to **HI**, **MED**, or **LO** to set the broiling temperature.
3. Let the oven pre-heat for 5 minutes, and then place the pan with the food on the desired rack. Close the oven door.
4. When one side of the food is browned, turn it over and start cooking the other side.
5. When broiling on both sides is complete, turn both knobs to the **OFF** position.

### NOTE

- Use the **Broil LO** for poultry or thick cuts of meat to prevent overbroiling.
- Use caution when you open the oven door to turn over the food. The air escaping from the oven will be very hot.
- This oven is designed for closed door broiling. While broiling, keep the door closed. Only open the door to put food in, turn food over, or take food out.

## Recipe guide

### Broiling guide

#### NOTE

- This is for reference only.
- Preheating for 5 minutes before broiling is recommended.
- The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.
- This guide is based on meat at refrigerator temperature.
- If you cover meat with aluminum foil and you let it stand covered for 10 minutes after cooking is complete, the internal temperature increases by 5-10 °F degrees.

| Food            | Doneness  | Size      | Thickness (inch) | Broil | Rack position | Cooking time (min.) |             |
|-----------------|-----------|-----------|------------------|-------|---------------|---------------------|-------------|
|                 |           |           |                  |       |               | 1st                 | 2nd         |
| Hamburgers      | Medium    | 9 patties | 1                | Hi    | 5             | 4:00-4:30           | 3:00-3:30   |
| Beef steak      | Rare      | -         | 1                | Hi    | 4             | 5:00-6:00           | 4:00-5:00   |
|                 | Medium    | -         | 1                | Hi    | 5             | 3:30-4:00           | 2:30-3:00   |
|                 | Well done | -         | 1                | Hi    | 4             | 6:00-7:00           | 5:00-5:30   |
| Chicken pieces  | Well done | 1.5 lbs.  | ½-1              | Med   | 4             | 15:00-17:00         | 14:00-15:00 |
|                 | Well done | 3 lbs.    | ½-1              | Med   | 4             | 18:00-20:00         | 16:00-17:00 |
| Chicken breasts | Well done | 3-5 pcs   | ½-1              | Med   | 4             | 10:00-12:00         | 8:00-10:00  |
| Salmon steaks   | Well done | 3-5 pcs   | ½-1              | Hi    | 4             | 8:00-9:00           | 7:00-6:00   |
| Fish fillets    | Well done | 3-5 pcs   | ¼-½              | Med   | 4             | 7:00-8:00           | 6:00-7:00   |
| Cold fillets    | Well done | 3-5 pcs   | 1                | Med   | 4             | 9:00-10:00          | 7:00-8:00   |

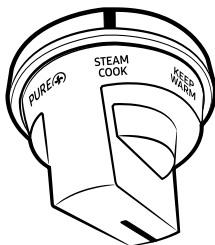
#### CAUTION

Make sure to close the door after turning over the food.

# Electric oven

## Steam Cook

Steam Cook provides excellent Baking and Roasting conditions by increasing moisture content.

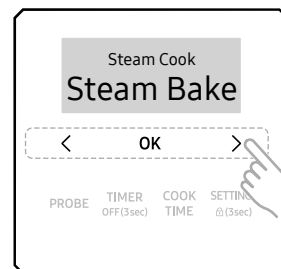


1. Open the oven door, and then Press **Open/Close reservoir**.
2. The oven ejects the reservoir. Grasp the front of the reservoir, and then pull it all the way out of the slot.
3. Fill the water reservoir with 20 oz (600 ml) of water.

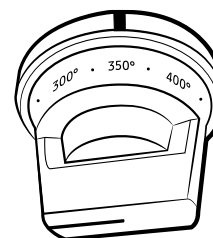
### NOTE

You can open the reservoir by removing the rubber cap or by removing the clear plastic top.

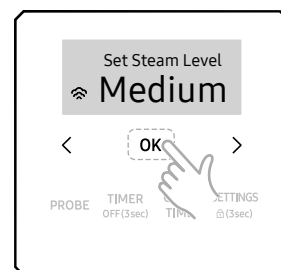
4. Replace the rubber cap or clear plastic top.
5. Return the reservoir to the slot, and then push it in. There will be soft click when it is in place correctly. Press **Open/Close reservoir**. The oven retracts the water reservoir.
6. Close the oven door.
7. Turn the mode selector knob from **OFF** to **Steam Cook**.




8. Tap **<**, **>** to select Steam Bake or Steam Roast.



9. Rotate the temperature selector knob from the **OFF** position to set the temperature. You can set the oven to any temperature from 250 to 550 °F.



10. Set the Steam Level. Med is the default. Press **<**, **>** to select another Level. The display will show  and the steam level.
11. Touch **OK**.
12. When cooking is complete, rotate both the mode and temperature selector knobs to the **OFF** position, and then take out the food.

**NOTE**

- When Steam Cook is enabled and the water reservoir runs out of water, the display will show **“Please add more water”**. The oven continues to operate but the steam generator stops operation until you refill the water reservoir with water. See the **Draining** section starting on page 38.
- Make sure to drain the remaining water after using Steam Cook. Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.
- When Steam Cook is complete, you must empty the water reservoir because the remaining water can affect other cooking modes.
  - The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
  - DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the lifespan of the convection heating element.
- If you leave the oven door open for more than 2 minutes when the oven is on, all heating elements will shut off automatically.
- When you have finished cooking, the cooling fan will continue to run until the oven has cooled down.
- For performance reasons, the convection fan may turn on or off during cooking.
- If you are using an oven thermometer in the oven cavity, the temperature registered by the thermometer may differ from the actual set oven temperature.

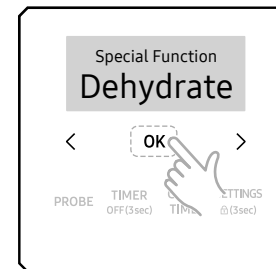
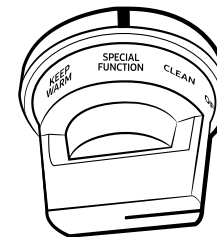
**Steam Cook recommendation guide**

| Steam mode  | Steam level | Recommended Foods                            |
|-------------|-------------|--|
| Steam Bake  | High        | Rye breads, Desserts (Flan caramelO          |
|             | Med         | Croissants, Pies, Reheats (Pizza, Casserole) |
|             | Low         | Pastries                                     |
| Steam Roast | High        | -  |
|             | Med         | Meats, Poultry                               |
|             | Low         | Turkey, Large meats                          |

**Special features**

**Dehydrate**

Dehydrate dries food or removes moisture from food via heat circulation. After drying the food, keep it in a cool and dry place. For fruit, adding lemon (or pineapple) juice or sprinkling sugar on the fruit helps the fruit retain sweetness.



- Place the container with the food on a rack, and then close the door.
- Set the temperature selector knob to the **OFF** position.
- Turn the mode selector knob from **OFF** to the **Special Function** position.
- On the display, press <, > to select **Dehydrate**.
- Touch **OK**.
- The Oven heats up to 150 °F (65 °C)

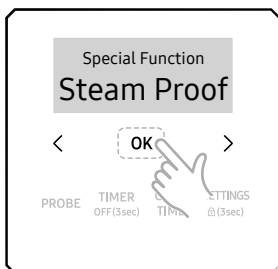
**NOTE**

You can cancel **Dehydrate** at any time by setting the mode selector knob to the **OFF** position.

# Electric oven

## Steam Proof

Steam proof provides an optimal temperature for the Steam proofing process, and therefore does not require a temperature adjustment. For the best results, always start the Steam proof option with a cool oven.



1. Place the container with the dough on a rack, and then close the door.
2. Set the temperature selector knob to the **OFF** position.
3. Turn the mode selector knob from **OFF** to the **Special Function** position.
4. On the display, press <, > to select **Steam Proof**.
5. Touch **OK**.
6. The oven heats up to 95 °F.

### NOTE

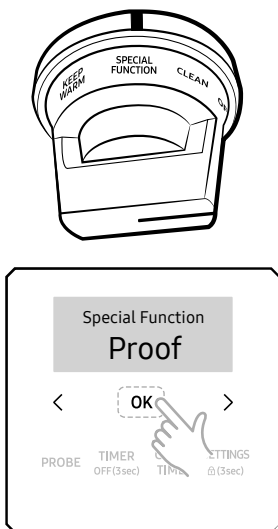
- You can cancel **Steam Proof** at any time by setting the mode selector knob to the **OFF** position.
- See the **Draining** section starting on page 38.

### CAUTION

- Do not use Steam proof when the oven temperature is above 95 °F. If the temperature is above 95 °F, Steam proof will not function. Instead, a warning beep will sound 3 times and "The oven is too hot for proofing" message appears on the display. Wait until the oven cools down.
- Do not use Steam proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 2 or 3 and do not cover it with a cloth or with plastic wrap.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

## Proof

Proof mode provides an optimal temperature for the bread proofing process, and therefore does not require a temperature adjustment. For the best results, always start the Proof option with a cool oven.



1. Place the container with the dough on a rack, and then close the door.
2. Set the temperature selector knob to the **OFF** position.
3. Turn the mode selector knob from **OFF** to the **Special Function** position.
4. On the display, press **<**, **>** to select **Proof**.
5. Touch **OK**.
6. The oven heats up to 95 °F.

### NOTE

You can cancel **Proof** at any time by setting the mode selector knob to the **OFF** position.

### CAUTION

- Do not use Proof when the oven temperature is above 95 °F. If the temperature is above 95 °F, Proof will not function. Instead, a warning beep will sound 3 times and "The oven is too hot for proofing" message appears on the display. Wait until the oven cools down.
- Do not use Proof for warming food. The proofing temperature is not hot enough to keep food warm.
- Place the dough in a heat-safe container on rack position 2 or 3 and cover it with a cloth or with plastic wrap. The plastic wrap may need to be anchored underneath the container so that the oven does not blow it off the dough.
- To avoid lowering the temperature and extending proofing time, do not open the oven door.

# Electric oven

## Keep Warm

Keeps cooked food warm at a low temperature up to 3 hours.



1. Place the container with the food on a rack, and then close the door.
2. Set the temperature selector knob to the **OFF** position.
3. Turn the mode selector knob from **OFF** to the **Keep Warm** position.
4. The oven heats up to 175 °F (80 °C).

### NOTE

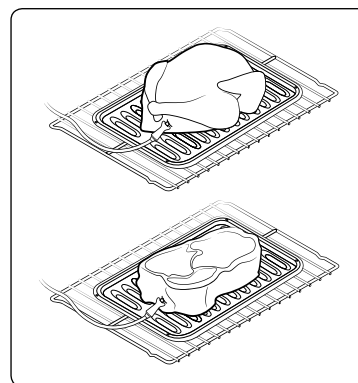
You can cancel **Keep Warm** at any time by setting the mode selector knob to the **OFF** position.

## Other features

### Temperature probe

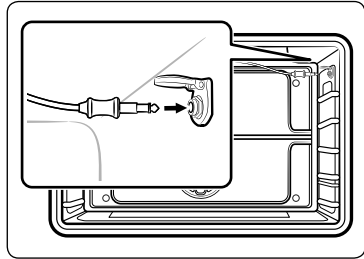
The temperature probe lets you cook roasts and poultry to the exact internal temperature you want, taking the guess work out of determining whether a piece of meat is done or not.

You can use the temperature probe with the oven set to Bake, Pure Convection (🌀), Convection Bake, or Convection Roast. When you use the temperature probe, the internal temperature is shown on the display when it reaches 100 °F.

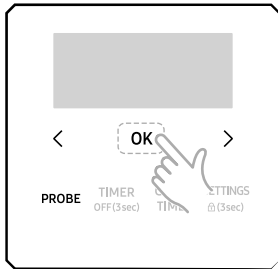


1. Push the temperature probe into the meat so that the tip of the probe reaches the center of the meat.
  - When you insert the temperature probe, make sure it does not contact bone, fat, or gristle.
  - For bone-in meats, insert the probe into the center of the lowest and thickest portion of the piece.
  - For whole poultry (turkey, large chickens, etc.), insert the probe into the thickest part of the inner thigh, parallel to the leg.
  - If you activate Keep Warm after cooking is complete using the temperature probe, the meat's internal temperature will exceed your initial settings.
  - If you remove the temperature probe while cooking is in process, the oven shuts off in 60 seconds.
  - The temperature probe may not function properly if inserted into frozen food. (The temperature probe icon will not appear.)





2. Insert the temperature probe plug into the socket on the right side wall of the oven.



3. Turn the mode selector knob from **OFF** to **Bake, Pure Convection**, **Convection Bake** or **Convection Roast**, and then rotate the temperature selector knob from the **OFF** position to set the temperature.
4. Press the **Probe** button, and then tap the **Probe** button to set the internal temperature between 100 °F to 200 °F by pressing **<**, **>**, and tap **OK**.
5. Tap the **OK** button. When the food reaches the set internal temperature, the oven automatically shuts off, and then beeps.

**NOTE**

The Temperature probe operation will shut off automatically when the temperature reaches the temperature you set.

**Temperature table**

| Type of food |           | Internal temperature (°F) |
|--------------|-----------|---------------------------|
| Beef/Lamb    | Rare      | 140-150                   |
|              | Medium    | 160-170                   |
|              | Well done | 175-185                   |
| Pork         |           | 175-185                   |
| Poultry      |           | 185-195                   |

**CAUTION**

- To protect the temperature probe, be careful not to insert the probe so that it comes out of the meat. Make sure that the probe is inserted around the center of the meat.
- Do not store the probe in the oven.
- Do not leave the probe inside the oven during the Self-Cleaning or Broiling cycle. This will cause permanent damage to the probe.
- To avoid damage to the probe, defrost food in advance.
- Do not use tongs when inserting or removing the probe. Tongs can damage the probe.
- Use the temperature probe only for the applicable cooking operations.

**NOTE**

If you have covered meat with aluminum foil and leave it for 10 minutes after cooking is complete, the internal temperature increases by 5-10 °F degrees.

# Electric oven

## Self-cleaning

This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or to reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

### ⚠ CAUTION

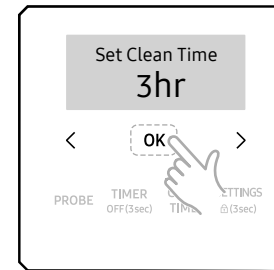
- Do not leave small children unattended near the Electric oven during the self-cleaning cycle. The outside surfaces of the Electric oven can get extremely hot.
- Some birds are extremely sensitive to fumes from a self-cleaning Electric oven. Relocate birds to a well-ventilated room away from the Electric oven.
- Do not line the oven, oven racks, or oven bottom with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. The aluminum foil will melt onto and adhere to the interior oven surfaces.
- Do not force the oven door open during the self-cleaning cycle. This will damage the automatic door-locking system. The door automatically locks when the self-cleaning cycle is started and stays locked until the cycle is completed or cancelled and the oven temperature is below 400 °F.
- Use caution when opening the oven door after the self-cleaning cycle. The Electric oven will still be VERY HOT and hot air and steam might escape when the door is open.
- Wipe off any excess spillage before using the self-cleaning operation.
- Do not use oven cleaners. Commercial oven cleaners or oven liners should NEVER be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven during a self-cleaning operation.
- Both knobs must be in the **OFF** position initially before you set the mode selector knob to the **Clean** position.

## To perform the self-cleaning cycle

Make sure the door lock is released. Remove all racks (Flat rack, Gliding rack, Ladder rack) from the oven cavity.



Mode Selector Knob



Set Clean Time

1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Turn the mode and temperature selector knobs to the **OFF** position. Then, turn the mode selector knob from **OFF** to the **Clean** position.
3. Set the self cleaning time. 3hr is the default. Press **<**, **>** to select another time set. Press **OK** to start Self Cleaning.
4. The oven door is locked and the oven begins to heat up. When the cycle is complete, an alert beep sounds. The door will remain locked until the oven temperature falls below 400 °F (205 °C).
5. When the Self-Cleaning cycle is complete, turn the mode selector knob to the **OFF** position.

### ⚠ CAUTION

Do not use the surface burners while the Electric oven is performing a self-cleaning cycle. If you attempt to start a self-cleaning cycle while using the surface burners, a message appears warning you to turn off the surface burners. If you attempt to use the surface burners during a self-cleaning cycle, a message appears warning you to turn off the burners. Also, the temperature knob light blinks orange for 10 seconds. If you do not turn off the burners within 10 seconds, the self-cleaning cycle is cancelled.

### To cancel the self-cleaning cycle

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. To turn off the self-cleaning cycle, turn both the mode and temperature selector knobs to the **OFF** position. The cycle turns off, but the door remains locked until the oven temperature falls below 400 °F (205 °C).

### After self-cleaning

- The door stays locked until the internal oven temperature falls below 400 °F.
- When the oven has cooled down, wipe the oven surfaces with a cloth to remove ash residue.
- Stubborn stains can be removed using a steel-wool pad. Lime deposits can be removed using a vinegar-soaking cloth.
- If you are not satisfied with the cleaning results, repeat the self-cleaning cycle.
- The oven will not let you repeat a self cleaning cycle immediately. You must wait 2 hours before running self-cleaning again.

### ⚠ CAUTION

Do not attempt to open the oven door immediately after the self-cleaning cycle is complete. The oven is still very hot when the door unlocks. Escaping hot air and/or steam could burn you.

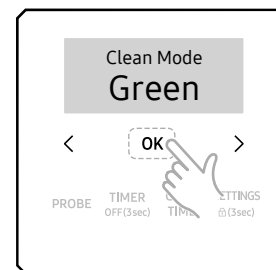
## Green cleaning

For light cleaning, the Green-cleaning function saves time and energy. For heavier duty cleaning, use the self-cleaning function.

### To perform the green cleaning cycle



Mode Selector Knob



1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Turn the mode and temperature selector knobs to the **OFF** position. Turn the mode selector knob from **OFF** to the **Clean** position.
3. Press **<**, **>** to select Green Cleaning mode. Press **OK** to start Green Cleaning.
4. When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.
5. Press **OFF**.
6. Clean the oven's interior. There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a green-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.

You can cancel Green Cleaning at any time by setting the mode selector knob to the **OFF** position.

# Electric oven

## NOTE

- When green-cleaning, use exactly 10 oz. of water since this produces the best results.
- If you press **Green Clean** when the oven temperature is above 125 °F, **Hot** will appear in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and **Hot** disappears from the display.

## After a green-cleaning cycle

- Take care when opening the door after a green-cleaning procedure has ended. The water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. Wipe the oven clean and dry with a soft cloth. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the green-cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

## Descal

If you use the Steam Cook functions frequently, we recommend descaling regularly to remove minerals from the oven that may affect the taste or quality of food cooked. When running a descaling cycle, use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

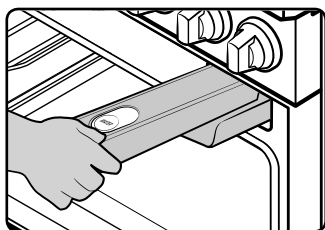
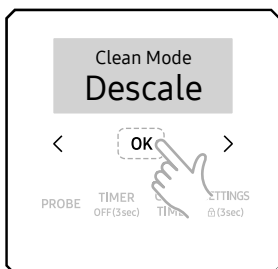
## NOTE

If you use Steam Cook functions for more than a total of 12 hours, the Descal indicator turns on. You can still enable the Steam Cook functions for the next two hours without descaling. However, after those two hours are up, the Steam Cook functions will be disabled until you run a descaling cycle.

## To perform the descale cycle



Mode Selector Knob



1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Turn the mode and temperature selector knobs to the **OFF** position. Turn the mode selector knob from **OFF** to the **Clean** position.
3. Press **<**, **>** to select Descal mode. Press **OK** to start Descaling.
4. Follow the on-screen instructions. It takes 3 hours to complete the cycle.
  - Empty and clean the water reservoir, and then fill it with 1.7 oz (50 ml) of descaling agent and 13.5 oz (400 ml) of tap water.
  - Replace the cap or the clear plastic top, and then slide the water reservoir back into the reservoir slot.
  - Push the reservoir in. There will be soft click when it is in place correctly. Push the **Open/Close reservoir** button on the control panel. The oven retracts the water reservoir.
5. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
6. Use oven gloves to remove and empty the water reservoir, and then refill it with 20 oz (600 ml) of tap water for rinsing.
7. Follow the on-screen instructions, and then tap **OK** to start rinsing.
8. When rinsing is complete, use oven gloves to empty and clean the water reservoir.

### ⚠ WARNING

Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

### ⚠ CAUTION

- Running the Descaling function disables Steam Cook. Do not cancel descaling while it is in process. If you stop it, you must restart the descaling cycle and complete it within the next three hours to re-enable the Steam Cook function.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the correct ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instructions. If the ratio of water to descaling agent differs from the instructions here (8 to 1), use the ratio indicated in the instructions for the descaling agent.

### 📖 NOTE

Although the oven automatically starts descaling in 5 seconds without your confirmation, we recommend that you confirm your selection. This is to prevent descaling from starting by mistake.

# Electric oven

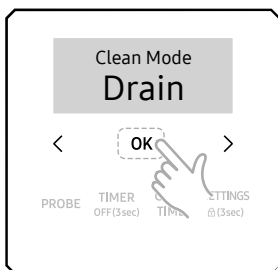
## Draining

When a steam function is complete, you must drain the remaining water to prevent the water from affecting other cooking modes.

### To perform the draining cycle



Mode Selector Knob



1. Make sure the oven door is unlocked and closed completely.
2. Turn the mode and temperature selector knobs to the **OFF** position. Turn the mode selector knob from **OFF** to the **Clean** position.
3. Press **<**, **>** to select Drain mode.
4. Press **OK** to start draining. The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.
5. When draining is complete, use oven gloves to remove and empty the water reservoir.

### NOTE

Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.

## Using the Sabbath feature



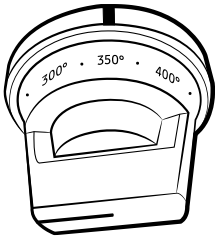
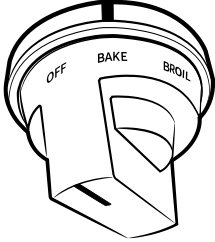
(For use on the Jewish Sabbath and Holidays)

Use this option only for baking on the Jewish Sabbath and Holidays. For more information, visit the website at <http://www.star-k.org>

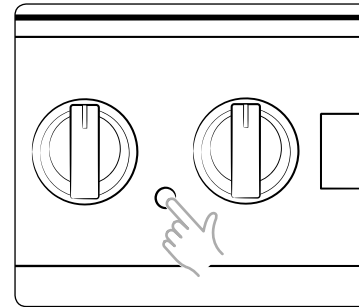
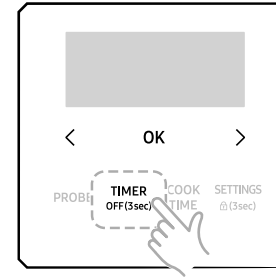
### With the Sabbath feature

- The oven temperature can be set higher or lower after you have set this option.
- The display doesn't change and no beep sounds when you change the temperature.
- Once the oven is properly set for baking with the Sabbath option active, the oven will remain on continuously until the Sabbath feature is cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature.
- If the oven light is needed during the Sabbath, press **Oven light** before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath option is active, the oven light will remain on until the Sabbath option is turned off.
- If you want the oven light off, be sure to turn it off before activating the Sabbath feature.
- Do not use the surface cooktop when the Sabbath option is on.

### To enable the Sabbath feature



1. Turn the mode selector knob from **OFF** to **Bake**.
2. Rotate the temperature selector knob from the **OFF** position to set the temperature. You can set the oven to any temperature from **LO** to 550 °F.



3. Press the **Timer** and **Oven light** button simultaneously for 3 seconds to display "**OK**". Once "**OK**" appears, the oven control no longer beeps or displays any further changes.

# Electric oven

## NOTE

- You can change the oven temperature once baking starts, but the display will not change or beep. After changing the temperature, it takes 15 seconds before the oven recognizes the change.
- You can turn off the oven at any time by turning the mode and temperature selector knobs to the **OFF** position. However, this doesn't deactivate the Sabbath option.
- To deactivate the Sabbath option, press and hold "**OK**" for 3 seconds.
- You can set the cooking time before activating the Sabbath option.
- After a power failure, the oven will not resume operation automatically. "**OK**" will appear in the control panel, but the oven will not go back on. Food can be safely removed from the oven, but you should not turn off the Sabbath option and turn the oven back on until after the Sabbath/Holidays.
- After the Sabbath observance, turn off the Sabbath option by pressing and holding "**OK**" for at least 3 seconds.

## CAUTION

- Do not attempt to activate any other functions except for Bake when the Sabbath option is on. Only the temperature selector knob will function properly.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started the Sabbath option. Let the oven reach the set temperature. The oven fan operates only when the oven temperature increases.

## Using the iQ control feature

Your range has a built-in Wi-Fi module that you can use to sync the range with the SmartThings app. Using the SmartThings app, you can:

- Monitor the operational status of your range or the notifications from your range, and then change options or settings if necessary.

Functions that can be operated from the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the product is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

### How to connect the range

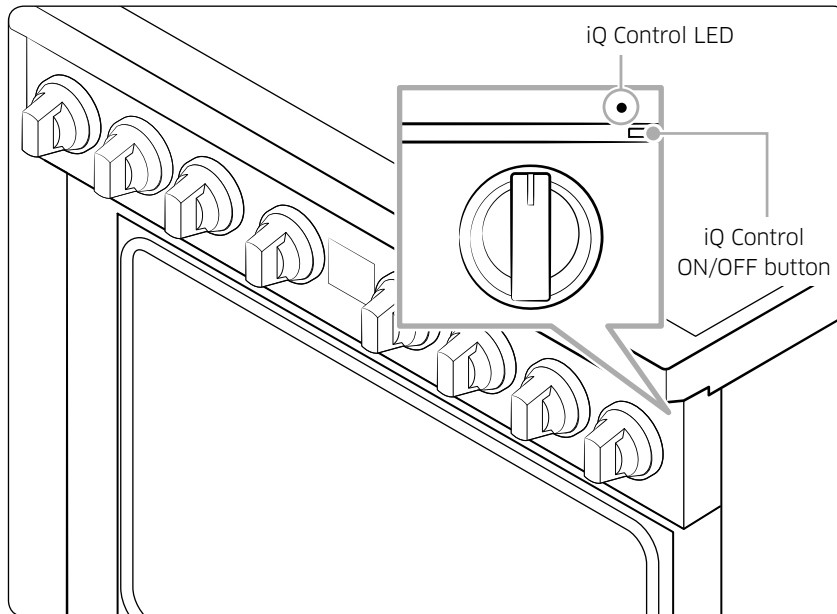
Before you can use the remote features of your Dacor oven or range, you must pair it to the SmartThings app.

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Follow the app's on-screen instructions.
3. Press the **iQ Control** button for 3 seconds to connect your range.
4. Once the process is complete, the oven displays "**Connection Complete**". The range is connected successfully.
5. If the oven displays "**Can't Connect Try Again**", follow the instruction in the app to reconnect.



 **NOTE**

The **iQ Control** button is beneath the bullnose.



**To monitor the range remotely**

1. Make sure the oven is displaying "**iQ Control On**". If the oven is not displaying "**iQ Control On**", press the **iQ Control** button. The range can now be monitored remotely with a connected remote device.
2. Select the range icon on the SmartThings app to open the range monitor app.

**iQ control on/off**

If you set the iQ Control to Off, mobile devices cannot connect to the range.

To turn iQ Control on, follow these steps:

- Press the **iQ Control** button.

 **NOTE**

- The range continues operating even if the Wi-Fi connection is lost.
- The **SmartThings** Application will not work properly if the Wi-Fi Connection is unstable.
- See the SmartThings app manual for detailed information.
- For further instructions, refer to the SmartThings app web manual at [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

# Electric oven

## Using the hood control feature


### NOTE

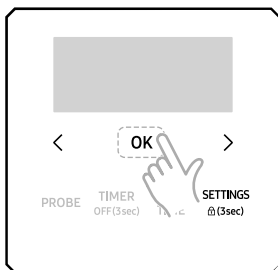
This product features a Bluetooth device that you can use to connect the range to Dacor hood control models. Through the Bluetooth connection, you can use the hood control function on the SmartThings app.

For the matching hood control-enabled range and hoods, refer to the below table.

| Model | Dual Fuel range | Matching Hoods  |
|-------|-----------------|---|
|       | DOP36P86DL*     | DHD30M967W*<br>DHD36M987W*<br>DHD48M987W*<br>DHD36M967I*<br>DHD48M967I*<br>DHD36M867W*<br>DHD30M867W* |

To connect to a hood control model and a hood:

1. Download and run the SmartThings app on your smartphone. Then, complete the iQ Control procedure to connect to the range. See page 40.
2. Follow the hood control model's Bluetooth instructions and activate the Bluetooth connection.
3. Press the **Bluetooth** icon  on the hood's control panel. The Bluetooth icon LED blinks.



4. Press the **Settings** button on the range display screen. Press **<**, **>** to select Hood Connection. Tap **OK** to connect to the hood.
5. When Bluetooth pairing is finished, the Bluetooth icon LED stops blinking and glows steadily. Press the **Settings** button to exit.
6. Follow the instructions in the user manual of the hood control model and the App guide to use the hood control.

## Bluetooth on/off

1. Press the **Bluetooth** icon  on the hood's control panel.

### NOTE

- The Bluetooth icon LED on the hood is on when Bluetooth is enabled. The Bluetooth icon LED on the hood is off when Bluetooth is not enabled.
- If the iQ Control connection is not successful, you cannot use the SmartThings app to monitor and control the hood.
- Without a iQ Control connection to the range, you can use a Bluetooth connection to pair the range with the hood and sync them. To do this, follow the Bluetooth connection steps on page 42.
- Bluetooth will not work properly if the Bluetooth connection is unstable.
- See the SmartThings app manual for detailed information.

## Settings

This function lets you control various electronic control options. These options include Temp. Adjust, Temp. Unit, Screen Timeout, Wi-Fi On/Off, Sound On/Off, 12hr Energy Saving, Demo Mode, and Child Lock.

The option menu is only available when the oven is not being used (not cooking).

### Temp. Adjust

The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can correct the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

The oven temperature can be adjusted  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

#### How to correct the oven temperature

1. Press the **Settings** button.
2. Press **<**, **>** to select **Temp. Adjust**.
3. Tap **OK** and then press, **<**, **>** to select the adjustment you want to make.
4. Tap **OK**.

#### NOTE

This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

### Temp. Unit (Fahrenheit or Celsius temperature selection)

You can program the oven control to display the temperature in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

#### How to change the display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit

1. Press the **Settings** button.
2. Press **<**, **>** to select **Temp. Unit**.
3. Tap **OK** and then press, **<**, **>** to select the temperature unit.
4. Tap **OK**.

### Screen Timeout

You can adjust the screen timeout.

1. Press the **Settings** button.
2. Press **<**, **>** to select **Screen Timeout**.
3. Tap **OK** and then press, **<**, **>** to change time. (Default is 20 min.)
4. Tap **OK**.

### Wi-Fi On/Off

You can turn the oven's Wi-Fi connection On or Off.

#### How to turn the Wi-Fi On or Off

1. Press the **Settings** button.
2. Press **<**, **>** to select **Wi-Fi**.
3. Tap **OK** and then press, **<**, **>** to select **On** or **Off**.
4. Tap **OK**.

#### NOTE

When you turn the oven's Wi-Fi connection off, you can't use Easy Setup.

# Electric oven

## Sound

Using Sound setting you can set the oven controls to operate silently.

### How to set the sound

1. Press the **Settings** button.
2. Press **<, >** to select **Sound**.
3. Tap **OK** and then press, **<, >** to select **Sound On / Alerts Only On / Sound Off**.
4. Tap **OK**.

## 12hr Energy Saving

If you accidentally leave the oven on, this feature will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

### How to turn the 12 hours energy saving feature On or Off

1. Press the **Settings** button.
2. Press **<, >** to select **12hr Energy Saving**.
3. Tap **OK** and then press, **<, >** to select **On** or **Off**.
4. Tap **OK**.

## Demo Mode

This option is for use by retail establishments for display purposes only.  
(When Demo Mode is on, the heating elements are disabled and do not operate.)

### How to enable or disable demo mode

1. Press the **Settings** button.
2. Press **<, >** to select **Demo Mode**.
3. Tap **OK** and then press, **<, >** to select **On** or **Off**.
4. Tap **OK**.

## Child Lock

Child Lock lets you lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally. Child Lock also locks the oven door so it cannot be opened.

You can only activate Child Lock when the oven is in standby mode.

### How to activate Child Lock

1. Cancel or turn off all other functions.
2. Touch **Settings** for 3 seconds.  
The oven will display "**Child Lock On**" and the lock icon along with the current time.

### NOTE

- Child Lock is available only when the oven temperature is under 400 °F.
- All other functions must be cancelled before you activate Child Lock.

### How to unlock the controls

Touch **Settings** for 3 seconds.

"**Child Lock On**" and the lock icon will disappear from the display.

### NOTE

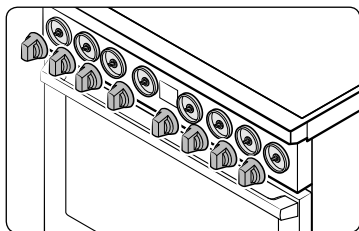
It may take up to 10 seconds for the door to unlock.

# Maintenance

## Surface burners

### Burner controls

Make sure all surface burner knobs are in the **OFF** position.



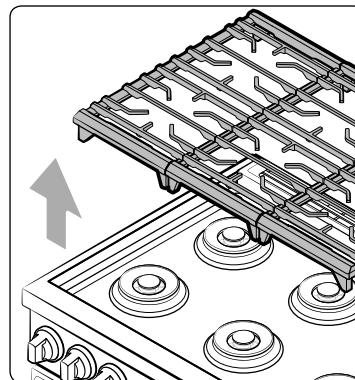
1. Pull the knobs off the control valve stems as shown.
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then, rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Push the knobs back onto the control valve stems.

### ⚠ CAUTION

- Do not clean the control knobs in a dishwasher.
- Do not spray cleansers directly onto the control panel. Moisture entering the electric circuits may cause electric shock or product damage.

### Cooktop surface

The porcelain-enameled cooktop surface needs to be kept clean. We recommend that you remove food spills immediately after they take place.



1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into the gaps around a burner component, remove the burner cap and head, and then wipe up the spills.
4. When cleaning is finished, reinsert the burner components, and then put the burner grates back into position.

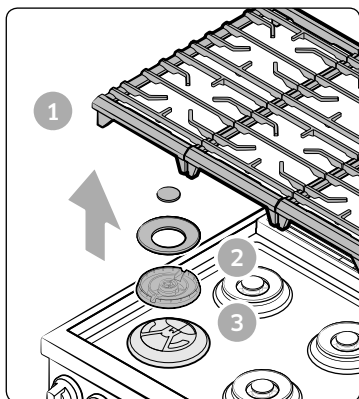
### ⚠ CAUTION

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the enamel surface.
- Do not remove the cooktop surface for cleaning. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning the cooktop. The water could leak down into the range gas and electrical systems creating a risk of electrical shock or high levels of Carbon Monoxide, due to corrosion of the gas valves or ports.
- Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup.

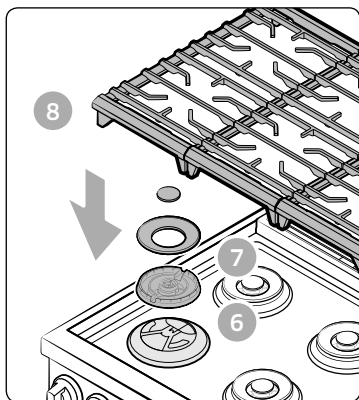
# Maintenance

## Burner grates and components

Turn off all surface burners and make sure they have all cooled down.



1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry grates and burner components thoroughly.



6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.
7. Return the burner caps to their positions on top of burner heads. To ensure proper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.
8. Reinstall the burner grates in their respective positions.
9. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.

### ⚠ CAUTION

- The starter electrodes are not removable. Do not attempt to remove them by force.
- Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. When installed properly, they are stable and rest flat.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- The burner spreader can be blocked by food or dust. Clean the spreader if it appears blocked. If you clean the spreader with water, assemble it only after it is completely dry. If the spreader is wet, it might prevent the burners from igniting.

## Cleaning

### Stainless steel surface

1. Remove any spills, spots, and grease stains using a soft, wet cloth.
2. Apply an approved stainless steel cleanser to a cloth or paper towel.
3. Clean one small area at a time, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. When done, dry the surface using a soft, dry cloth.
5. Repeat steps 2 through 4 as many times as necessary.

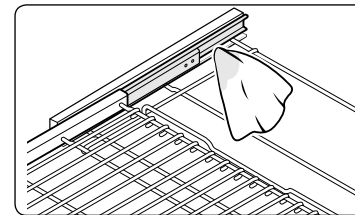
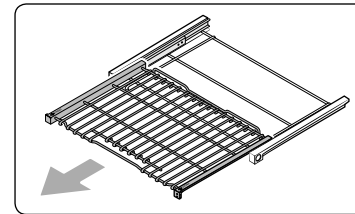
### ⚠ CAUTION

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleanser on stainless steel surfaces. It will scratch the surface.
- Do not spray any type of cleanser into the manifold holes. The ignition system is located in those holes and must be kept free of moisture.

### Racks

To keep the racks clean, remove them from the cavity, and soak them in lukewarm soapy water. Then, scour impurities off of the racks using a plastic scouring pad. If the racks do not slide in and out smoothly after you have cleaned them, rub the side rail guides with wax paper or a cloth containing a few drops of cooking oil. This will help the racks glide more easily on their tracks.

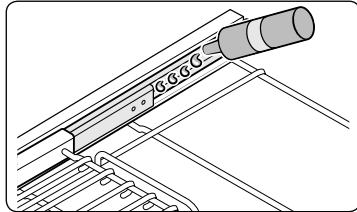
## Gliding rack



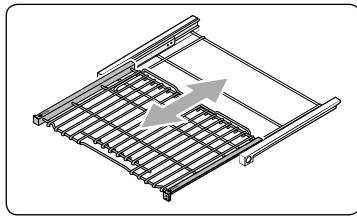
1. Remove the gliding rack from the oven.
2. Fully extend the gliding rack on a table. It is a good idea to put newspaper beneath the rack for later cleanup.
3. If the sliding tracks are contaminated, remove impurities using a paper towel. If the gliding rack has been sticking, apply graphite lubricant according to the instructions on the right.

# Maintenance

## To apply the graphite lubricant



1. Shake the graphite lubricant before opening it.
2. Apply 4 drops of lubricant to the inner side of the left sliding track and 4 drops to the outer side of the left sliding track.
3. Repeat Step 2 above on the right sliding track.
4. Extend and collapse the gliding rack several times to distribute the lubricant.



### NOTE

- Do not use a dishwasher to clean the racks.
- If a rack does not slide in and out smoothly, apply a few drops of cooking oil to the oven rack guides.
- If a rack becomes too difficult to slide in or out, lubricate the rack.
- To purchase the graphite lubricant, contact us at 833-35-ELITE (833-353-5483).

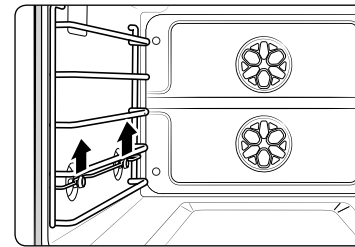
### CAUTION

- Do not leave racks in the oven during the self-cleaning cycle. The extreme heat generated in this cycle can permanently peel off the racks' coating and make it difficult to remove the racks.
- Do not spray cooking oil or lubricant directly onto the gliding rack.

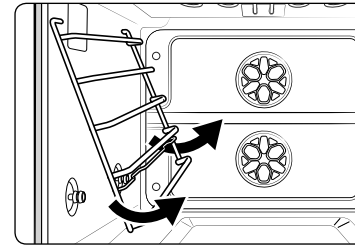
## Ladder racks

The Ladder Racks can be removed for manual cleaning or to prevent discoloration during a Self-Cleaning cycle.

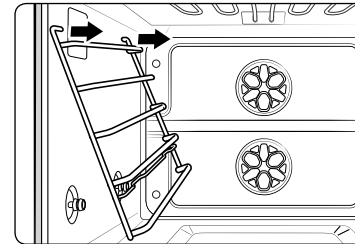
### Removing the Ladder racks



1. Grasp the Position 2 rack guide, and then lift the Ladder Rack straight up. This frees the Ladder Rack from the two supports on the oven wall.



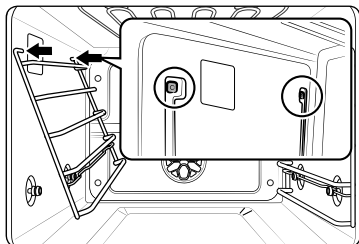
2. Rotate the Ladder Rack by approximately 45°.



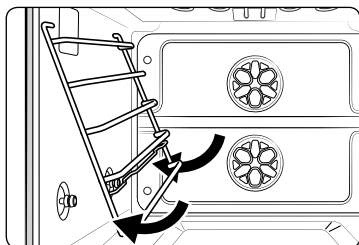
3. Pull the Rack away from the oven wall to remove it from the two support holes in the wall of the oven.
4. Repeat this procedure with the Ladder Rack on the opposite wall.



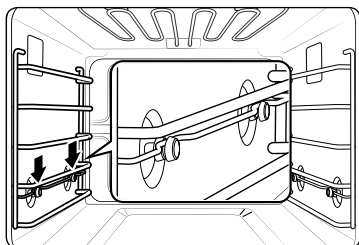
## Replacing the Ladder racks



1. Put the top of the Ladder Rack back into the two support holes in the oven wall.



2. Rotate the Ladder Rack towards the oven wall.



3. Pull up on the Position 2 rack guide, and then press the Rack into the two supports on the oven wall.
4. Repeat this procedure with the Ladder Rack on the opposite wall.

## Door

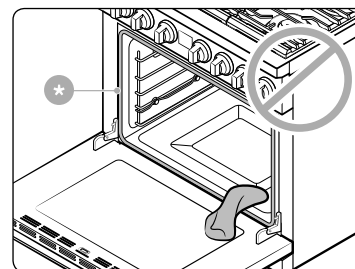
Do not remove the inner gasket of the oven door for cleaning.

### Inner side

- **Inner surface:** Clean the inner side of the door manually using a soapy plastic scouring pad, and then wipe with a dry cloth. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.
- **Inner glass:** The inner glass is cleaned automatically during the self-cleaning cycle.

### Outer side

- **Outer surface:** Follow the cleaning instructions for the stainless steel surface in the previous section.
- **Outer glass:** Clean the outer glass using a glass cleanser or soapy water. Rinse and dry thoroughly. Take care not to get the gasket wet or allow moisture into the door.



### ⚠ CAUTION

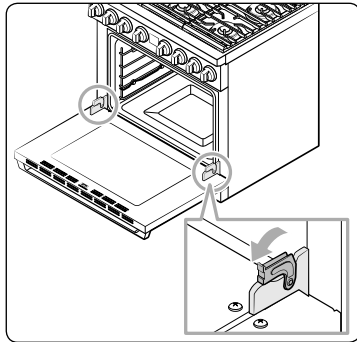
Do not let moisture enter the door or contact the door gasket (\*). Moisture may reduce the gasket's performance.

# Maintenance

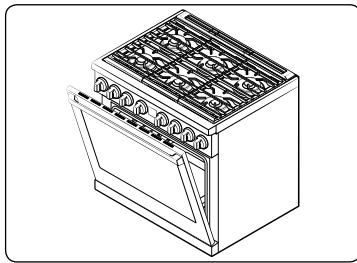
## Oven door: remove and re-install

### Oven door

To remove the oven door



1. Turn off the oven.
2. Fully open the oven door.
3. Pull the hinge locks away from the oven body and down toward the door frame into the unlocked position.

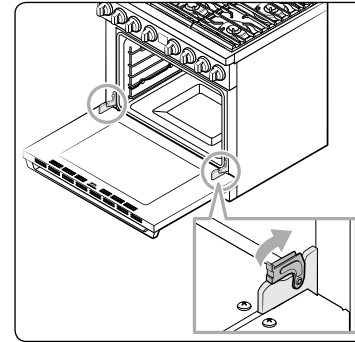


4. Close the door to 5 degrees from vertical. This is the removal position.
5. While holding both sides of the oven door tightly, lift it up and out until the hinge arms come clear of the slots at the bottom of the oven door.
6. Place the door in a safe location.

### ⚠ WARNING

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Take care when moving the oven door. Improper handling could result in physical injury.
- To prevent electric shock, make sure the oven is turned off before removing the oven door.

### To reinstall the door

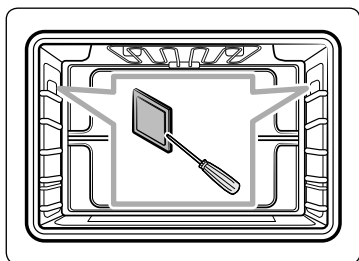


1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door set at the same angle as the removal position (about 5 degrees from vertical), slide the hinge arms into the hinge slots at the bottom of the door.
3. Open the door fully. If you cannot open the door fully, the hinge arms are not set properly in the hinge slots.
4. Lock the hinge arms by pushing them up against the front frame of the oven.
5. Close the door, and make sure it opens and closes normally.

## Replacing the oven lights

### Oven lights (2 Locations)

There are 2 oven lights, one on each side oven wall. To replace a light, follow these steps:



1. Hold the lower end of the side oven light cover with one hand, and then use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

#### ⚠ CAUTION

To prevent electric shock, make sure the Electric oven is power off and cool before replacing the oven light.

#### 📄 NOTE

- The oven lights do not operate during a self-cleaning cycle.
- Remove the racks if they prevent you from accessing an oven light.

## Troubleshooting

### Troubleshooting

Dacor works hard to ensure that you don't have problems with your new electric oven. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the tables below. If you're still having trouble after trying the suggested solution, call Dacor Contact Center at 833-35-ELITE (833-353-5483).

#### Gas safety

| Problem        | Possible cause   | Solution  |
|----------------|--|---|
| You smell gas. | The surface burner knob is not in the <b>OFF</b> position and the burner is not lit. | Turn the burner knob to <b>OFF</b> .  |
|                | There is a gas leak.   | Clear the room, building, or area of all occupants. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Do not call from your phone. It is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier's instructions. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department. |

#### Surface burner

| Problem                   | Possible cause  | Solution  |
|---------------------------|---|---|
| All burners do not light. | The power cord is not plugged into the electrical outlet.                 | Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. |
|                           | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker.                                  |
|                           | The gas supply is not properly connected or turned on.                    | See the Installation instructions that came with your range.                    |

# Troubleshooting

| Problem  | Possible cause  | Solution   |
|--|---|--|
| Surface burners do not light.                        | The control knob is not set properly.                                     | Push in the control knob and turn it to the <b>Lite</b> position.  |
|  | The burner caps are not in place.<br>The burner base is misaligned.       | Clean the electrodes.<br>Put the burner cap on the burner head.<br>Align the burner base.  |
| Surface burner clicks during operation.              | The control knob has been left in the <b>Lite</b> position.               | After the burner lights, turn the control knob to a desired setting.<br>If the burner still clicks, contact a service technician.                        |
| The burners do not burn evenly.                      | Surface burner components and caps are not assembled correctly and level. | See page 46.   |
|  | Surface burners are dirty.  | Clean surface burner components. (See page 46.)  |
| Very large or yellow surface burner flames.          | Wrong orifice is assembled.   | Check the burner orifice size and contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas). |
| Surface burners light but oven burners do not light. | The Gas Pressure Regulator shut off switch is in the <b>OFF</b> position. | Call a qualified service technician.   |

## Oven

| Problem  | Possible cause   | Solution  |
|--|--|---|
| The oven control beeps and the oven control display shows an information code. | There may be an issue with your oven. See the <b>Information codes</b> chart on page 54. | Rotate both the mode and temperature selector knobs to the <b>OFF</b> position and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service. |
| The oven will not turn on.   | The oven is not completely plugged into the electrical outlet.                           | Make sure the electrical plug is fully inserted into a live, properly grounded outlet.  |
|  | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.                | Replace the fuse or reset the circuit breaker.  |
| Oven temperature is too hot or cold.   | The oven temperature needs to be adjusted and recalibrated.                              | See page 43.  |
| Oven light (lamp) will not turn on.  | Loose or burned-out bulb.  | See page 51.  |
|  | The switch button operating the oven light needs to be replaced.                         | Call for a qualified service technician.  |
| Oven smokes excessively during broiling.                                       | Meat or food not properly prepared before broiling.                                      | Cut away excess fat and/or fatty edges that may curl.   |
|  | Improperly positioned top oven rack.   | See the <b>Broiling guide</b> on page 27.   |
|  | Greasy buildup on oven surfaces.   | Regular cleaning is necessary when broiling frequently. See page 34.  |

| Problem   | Possible cause  | Solution   |
|---|---|--|
| Oven will not self-clean.                       | The oven is too hot.                                  | A warning beep sounds 3 times, and "The oven is too hot for self cleaning." message appears on the display. Let the oven cool down, and then reset the controls. The self-clean cycle will not lock the oven door if the oven temperature is too hot. The door must lock before the self-clean cycle can start. After you have run a self-cleaning cycle, the oven will not let you run another self-cleaning cycle for two hours. |
|   | The self-cleaning oven controls are not properly set. | Reset the self-cleaning oven controls. (See page 34.)  |
|   | The door is open.                                     | An alert beep sounds, and the "Please close the door." message appears on the display. Make sure that the door is closed.  |
| Crackling or popping sound.                     | This is normal.                                       | This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function.  |
| Excessive smoking during a self-cleaning cycle. | This is the first time the oven has been cleaned.     | This is normal. The oven will always smoke more the first time it is cleaned. Wipe up all excessive soiling before starting the self-cleaning cycle. If smoke persists, rotate both the mode and temperature selector knobs to the <b>OFF</b> position. Open the windows to clear the smoke from the room. After the oven has cooled and unlocked, wipe up excessive soil and reset the oven for self-cleaning.                    |

| Problem  | Possible cause   | Solution   |
|--|--|--|
| Oven door will not open after a self-cleaning cycle. | This is normal.  | The oven door will stay locked until the oven temperature drops below 400 °F.  |
| Oven not clean after a self-cleaning cycle.          | A fine dust or ash is normal.  | This can be wiped clean with a damp cloth. Set the self-cleaning cycle for a longer cleaning time. The cycle was not long enough to burn off the dirt buildup. Extremely dirty ovens require hand-cleaning of excessive spillovers and food buildup before you start a self-cleaning cycle. Multiple self-cleaning cycles may be necessary to completely clean the oven. |
| Steam or smoke coming from under the control panel.  | This is normal.  | The oven vent is located there. More steam is visible when using the convection functions or when baking or roasting multiple items at the same time.  |
| Burning or oily odor coming from the vent.           | This is normal for a new oven and will disappear within 1/2 hour of the first <b>Bake</b> cycle. | To speed the process, set a self-cleaning cycle for 3 hours. (See page 34.)  |
| Strong odor.   | This is temporary.   | The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times the oven is used.   |
| Oven racks are difficult to slide.                   | -  | Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe edges of the oven racks with the paper towel. Racks become dull and hard to slide if they are left in the oven during a self-clean cycle.  |

# Troubleshooting

| Problem                        | Possible cause  | Solution  |
|--------------------------------|-----------------|---|
| Fan noise.                     | This is normal. | The convection fan runs until the function is over or the door is opened.   |
| Convection fan is not working. | -               | The fan starts automatically when the oven reaches the preheat temperature. |

## Others

| Problem   | Possible cause   | Solution  |
|---|--|---|
| The product is not level.                         | The appliance has been installed improperly. The leveling leg(s) is (are) damaged or uneven. | Make sure the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. (See the Installation instructions.) |
|   | The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.     | Ensure that cabinets are square and provide sufficient room for installation.   |
| Food does not bake or roast properly in the oven. | Wrong cooking mode is selected.  | See page 23.  |
|   | The oven racks have not been positioned properly for the food being cooked.                  | See page 25.  |
|   | The cookware has not been positioned correctly on the rack.                                  | See page 26.  |
|   | Oven thermostat needs adjustment.  | See page 43.  |
|   | There is aluminum foil on racks and/or oven bottom.  | Remove the foil.  |

| Problem                                   | Possible cause                             | Solution                       |
|---|--|--------------------------------|
| Food does not broil properly in the oven. | Oven controls not set properly.            | See page 27.                   |
|   | Oven door was not closed during broiling.  | See page 23.                   |
|   | The rack has not been properly positioned. | See broiling guide on page 27. |

## Information codes

### OVEN

| Displayed Code | Possible cause   | Solution   |
|----------------|--|--|
| C-d0           | This code occurs if the control key is short for 1 minute.                     | Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Dacor service center.  |
| C-d1           | This code occurs if the door lock is mispositioned.                            | Turn both the mode and temperature selector knobs to <b>OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service. |
| C-F0           | This code occurs if communication between the Main and Sub PBA is interrupted. |  |
| C-F2           | This code occurs if communication between the Main and Touch is interrupted.   |  |
| C-20           | The oven sensor is open when the oven is operating.                            |  |
|                | The oven sensor is short when the oven is operating.                           |  |

| Displayed Code | Possible cause  | Solution   |
|----------------|---|--|
| C-21           | This code occurs if the internal temperature rises abnormally high. | Turn both the mode and temperature selector knobs to <b>OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.   |
| C-22           | The Sub PCB sensor is open when the oven is operating.              |  |
|                | The Sub PCB sensor is short when the oven is operating.             |  |
| C-23           | The temp probe sensor is short when the oven is operating.          |  |
| C-30           | The PCB sensor is open when the oven is operating.                  |  |
|                | The PCB sensor is short when the oven is operating.                 |  |
| C-31           | This code occurs if the PCB temperature rises abnormally high.      | Call for service.  |
| C-24           | Oven vent blocked   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. To reset error, disconnect power or press 'Off' key after opening the oven door at least 60sec.</li> <li>2. Check whether any oven vent or air passage is blocked by aluminum foil or other material.</li> <li>3. Remove aluminum foil or other material from any blocked oven vent or air passage.</li> </ol> |

| Displayed Code         | Possible cause  | Solution  |   |
|------------------------|---|---|---|
| C-70                   | The steam sensor is open when the oven is operating.                  | Turn both the mode and temperature selector knobs to <b>OFF</b> , and then restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the oven for at least 30 seconds, and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service. |   |
|                        | The steam sensor is short when the oven is operating.                 |   |   |
| C-72                   | There are drain system-related problems.                              |   |   |
| C-A2                   | The cooling motor is operating abnormally.                            |   | Call for service.   |
| Wire installation fail | This error message appears if the power cord is installed improperly. |   | Make sure each line of the 3-Wire or 4-Wire cord is hooked up to the terminal block correctly. Then, reconnect the power. If this does not solve the problem, call for Service. |

# Warranty

**PLEASE DO NOT DISCARD.**

## What Is Covered

**CERTIFICATE OF WARRANTIES: DACOR RANGES  
WITHIN THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA, AND  
CANADA:**

### FULL TWO-YEAR WARRANTY

The warranty applies only to the Dacor appliance sold to the first use purchaser, starting from the date of original retail purchase or closing date for new construction, whichever period is longer. Warranty is valid on products purchased brand new from a Dacor Authorized Dealer, or other seller authorized by Dacor. If your Dacor product fails to function within one year of the original date of purchase, due to a defect in material or workmanship, Dacor will remedy it without charge to you.

All cosmetic damage (such as scratches on stainless steel, paint/porcelain blemishes, etc.) to the product or included accessories must be reported to Dacor within 60 days of the original purchase date to qualify for warranty coverage. Consumable parts such as filters and light bulbs are not covered and are the responsibility of the purchaser.

### LIMITATIONS OF COVERAGE

Service will be provided by a Dacor designated service company during regular business hours. Please note service providers are independent entities and are not agents of Dacor.

Dealer display and model home display products with a production date greater than 5 years, products sold "As Is," and products installed for non-residential use, which include but are not limited to religious organizations, fire stations, bed & breakfast, and spas carry a one year parts warranty only. All delivery, installation, labor costs, and other service fees are the responsibility of the purchaser.

Warranty will be null and void on product that has altered, defaced, or missing serial numbers and tags.

The owner must provide proof of purchase or closing statement for new construction upon request. All Dacor products must be accessible for service.

Warranty is null and void if non-ETL or non-CUL approved product is transported from the U.S.A.

**OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA AND  
CANADA:**

### LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

If your Dacor product malfunctions within one year of the original purchase date, due to material or manufacturing defect, Dacor will furnish a new part, FOB factory to replace the defective part.

All delivery, installation, labor costs, and other service fees shall be paid by the purchaser.

### What Is Not Covered

- Slight color variations may be noticed because of differences in painted parts, kitchen lighting, product placement and other factors; this warranty does not apply to color variation.
- Service calls to educate the customer on proper use and care of the product.
- Service fees for travel to islands and remote areas, which include but are not limited to, ferries, toll roads or other travel expenses.
- Consequential or incidental damage, including but not limited to food or medicine loss, time away from work or restaurant meals.
- Failure of the product when used for commercial, business, rental or any application other than for residential consumer use.
- Failure of the product caused by improper product installation.
- Replacement of house fuses, fuse boxes or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, flood, power interruption, power surges or other acts of God.
- Liability or responsibility for damage to surrounding property including cabinetry, floors, ceilings and other structures or objects around the product.
- Breakage, discoloration, or damage to glass, metal surfaces, plastic components, trim, paint or other cosmetic finish caused by improper usage, care, abuse or neglect.



---

### Out of Warranty

Should you experience a service issue beyond the standard warranty period, please contact us. Dacor reviews each issue and customer concern to provide the best possible solution based on the circumstances.

**THE REMEDIES PROVIDED IN THE ABOVE EXPRESS WARRANTIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES. THEREFORE, NO OTHER EXPRESS WARRANTIES ARE MADE, AND OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND CANADA, ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR USE OR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF ORIGINAL PURCHASE. IN NO EVENT SHALL DACOR BE LIABLE FOR INCIDENTAL EXPENSE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. IN THE EVENT DACOR PREVAILS IN ANY LAWSUIT, DACOR SHALL BE ENTITLED TO REIMBURSEMENT OF ALL COSTS AND EXPENSES, INCLUDING ATTORNEY'S FEES, FROM THE DACOR CUSTOMER. NO WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE TO ANY BUYER FOR RESALE.**

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or do not allow the exclusion or limitation of inconsequential damages, therefore the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

---

## Appendix

---

### Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the "Inquiry" menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_AT\\_051/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0) leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



## MEMO

---



Dear Valued Customer,

Thank you for purchasing Dacor. We hope our products empower your passion for cooking!

Inside this box is a set of brass burner caps. These caps are meant to provide an elegant look to your new Dacor product. These caps may be used for cooking, but please know beforehand that they will discolor when used. This is a natural reaction of brass when it comes in contact with the gas flame. We have also included a set of black porcelain burner caps with this product in case you are concerned about the discoloration. Discoloration of burner caps is not covered under our warranty, but new burner caps may be ordered from us if necessary.

We truly hope you enjoy many years of great cooking with your Dacor. If we can be of service, please contact our team at 833-35-ELITE (833-353-5483).

Sincerely,

*The Dacor Customer Assurance Team*



Please visit [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com) to activate your warranty online.

## WARRANTY INFORMATION

cut here



### IMPORTANT:

Your warranty will not begin until you activate it online or return this form to Dacor. If you have purchased more than one Dacor product, please return all forms in one envelope, or activate the warranty for each product online.

Please rest assured that under no conditions will Dacor sell your name or any of the information on this form for mailing list purposes. We are very grateful that you have chosen Dacor products for your home and we do not consider the sale of such information to be a proper way of expressing our gratitude!

#### Owner's Name:

Street: \_\_\_\_\_  
Last (Please Print or Type) First Middle

City: \_\_\_\_\_ State: \_\_\_\_\_

Zip: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Telephone: \_\_\_\_\_

Dealer: \_\_\_\_\_

City: \_\_\_\_\_ State: \_\_\_\_\_

Zip: \_\_\_\_\_

Your willingness to take a few seconds to fill in the section below will be sincerely appreciated. Thank you.

1. How were you first exposed to Dacor products? (Please check one only.)

- A. T.V. Cooking Show
- B. Magazine
- C. Appliance Dealer Showroom
- D. Kitchen Dealer Showroom
- E. Home Show
- F. Builder
- G. Architect/Designer
- H. Another Dacor Owner
- I. Model Home
- J. Other \_\_\_\_\_

2. Where did you buy your Dacor appliances?

- A. Appliance Dealer
- B. Kitchen Dealer
- C. Builder Supplier
- D. Builder
- E. Other \_\_\_\_\_

cut here

3. For what purpose was the product purchased?

- A. Replacement *only*
- B. Part of a Remodel
- C. New Home
- D. Other \_\_\_\_\_

4. What is your household income?

- A. Under \$75,000
- B. \$75,000 - \$100,000
- C. \$100,000 - \$150,000
- D. \$150,000 - \$200,000
- E. \$200,000 - \$250,000
- F. Over \$250,000

5. What are the brands of appliances that you have in your kitchen?

- A. Cooktop \_\_\_\_\_
- B. Oven \_\_\_\_\_
- C. Dishwasher \_\_\_\_\_
- D. Refrigerator \_\_\_\_\_

6. Would you buy or recommend another Dacor product?

- Yes
- No

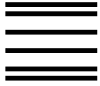
Comments: \_\_\_\_\_

Thank you very much for your assistance. The information you have provided will be extremely valuable in helping us plan for the future and giving you the support you deserve.

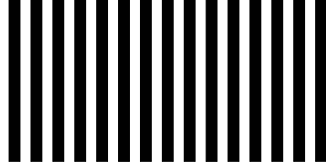
Place Serial Number Label Here

Website: [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE  
NECESSARY  
IF MAILED  
IN THE  
UNITED STATES



**BUSINESS REPLY MAIL**

FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO. 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

**DACOR**  
**ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT**  
**PO BOX 90070**  
**CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907**



fold here



DG68-01105E-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745  
• Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483) • Fax: (626) 403-3130 • [www.dacor.com](http://www.dacor.com)

***dacor***<sup>®</sup>

Manual del usuario

# Estufa Pro de combustible dual

DOP36P86DL\*

**ADVERTENCIA:** Si no se sigue la información de este manual con exactitud, podrían producirse incendios o explosiones que causen daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **NO** debe almacenarse ni utilizarse gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otros electrodomésticos.
- **QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS:**
  - **NO** intente encender ningún electrodoméstico.
  - **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
  - **NO** utilice ningún teléfono dentro del edificio.
  - Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, agencias de servicio técnico o el proveedor de gas.

### **ADVERTENCIA**

No utilice la sección superior de la superficie de cocción del electrodoméstico sin supervisión.

- No hacerlo puede generar riesgo de incendio, explosión o quemadura que podrían provocar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.
- En caso de incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y comuníquese con el departamento de bomberos de inmediato.

**NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.**

## **DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN**

### **ADVERTENCIA**

Para reducir el riesgo de inclinación o vuelco de la estufa, ésta debe estar asegurada mediante un Dispositivo Anti Inclinación correctamente instalado. **DESPUÉS DE INSTALAR LA ESTUFA, CONFIRME QUE EL DISPOSITIVO ANTI INCLINACIÓN ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADO Y VERIFIQUE QUE ESTÉ CORRECTAMENTE CONECTADO.** Consulte el manual de instalación donde se brindan las instrucciones correspondientes.

- k) Si el dispositivo anti inclinación no está instalado, un niño o un adulto podrían inclinar la estufa y morir.
- l) Verifique que el dispositivo anti inclinación haya sido instalado y conectado correctamente en la parte posterior derecha (o posterior izquierda) de la base de la estufa.
- m) Si mueve la estufa y luego la vuelve a colocar en su lugar, asegúrese de volver a conectar el dispositivo anti inclinación en la parte posterior derecha o izquierda de la base de la estufa.
- n) No opere la estufa sin el dispositivo anti inclinación en su lugar y conectado.
- o) No hacerlo puede provocar la muerte o quemaduras serias a niños o adultos.



## ! ADVERTENCIA

**No se pare sobre la puerta del horno de la estufa, ni se apoye o sienta sobre ella.** Puede causar que la estufa se incline o vuelque, produciendo quemaduras o lesiones severas. Confirme que el dispositivo anti inclinación se encuentre instalado correctamente. Luego, para verificar que dicho dispositivo esté conectado, tome el borde superior trasero de la estufa y cuidadosamente intente inclinarla hacia adelante. El dispositivo anti inclinación debería prevenir que la estufa se incline hacia adelante más de unas pocas pulgadas. Si, por cualquier razón, hala la estufa alejándola de la pared, asegúrese de que el dispositivo anti inclinación encaje correctamente cuando empuje la estufa a su lugar contra la pared. Si no se encuentra encajado, hay riesgo de que la estufa se incline o vuelque y cause lesiones si usted o un niño se parasen, sentasen o apoyasen sobre una puerta abierta. Nunca retire completamente las patas niveladoras. Si las retira, la estufa no quedará sujeta correctamente al dispositivo anti inclinación.

## Aviso sobre regulaciones

### 1. Aviso de la FCC

#### ! PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN DE LA FCC:** Todos los cambios y las modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con la sección 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

- 1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y
- 2) Este dispositivo debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

## Aviso sobre regulaciones

---

### DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que están conectados la radio o el televisor
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

### DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos por la FCC para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

#### 2. Aviso de IC

El término "IC" antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este aparato digital de Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá. En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos y Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

### DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su(s) antena(s) no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.



## Funciones clave

### Cuanto más grande mejor

Con una capacidad de 6.3 pies cúbicos, esta estufa de combustible dual Dacor provee más espacio que muchas otras marcas principales en los mercados de Estados Unidos y Canadá. La mayor capacidad representa una mejor experiencia en el momento de cocinar.

### Una cubierta con 6 quemadores

Los quemadores de potencia ofrecen un calor de cubierta flexible para una variedad de recipientes de cocción.

### Mayor funcionalidad con fácil mantenimiento

La estufa con horno de combustible dual Dacor combina todos los beneficios de 2 electrodomésticos separados (estufa de gas y horno eléctrico) a fin de maximizar la comodidad del cliente gracias a su diseño cuidadoso y elegante.



Estimado cliente:

Felicitaciones por haber adquirido este vanguardista producto Dacor®. Nuestra excepcional combinación de funciones, estilo y rendimiento nos convierte una excelente incorporación a su hogar.

Para familiarizarse con los controles, las funciones y el potencial de su nueva estufa Dacor, lea detenidamente este manual de uso y cuidado, comenzando por la sección **Antes de comenzar**.

Los electrodomésticos Dacor se han diseñado y fabricado con la calidad y el orgullo que determina el marco de valores de nuestra empresa. Si tuviera algún problema con su estufa, antes consulte **Resolución de problemas**, donde encontrará sugerencias y soluciones que pueden evitar una llamada al servicio de reparación.

La valiosa opinión de los clientes nos ayuda a mejorar constantemente nuestros productos y servicios, y por ello le rogamos que contacte con nuestro equipo de Atención al cliente siempre que necesite asistencia con alguno de sus productos.

Centro de atención al cliente de Dacor

14425 Clark Avenue  
City of Industry, CA 91745

|            |  |
|------------|--|
| Teléfono:  | 833-35-ELITE (833-353-5483), EE.UU. y Canadá     |
| Fax:       | (626) 403-3130                                   |
| Horario:   | Lun a Vier, 5:00 hs a 17:00 hs Hora del Pacífico |
| Sitio web: | <a href="http://www.dacor.com">www.dacor.com</a> |

Gracias por elegir Dacor para su hogar. Somos una empresa formada por familias y para familias, y nuestra misión es servirlos. Estamos seguros de que su nueva estufa Dacor le ofrecerá un alto nivel de rendimiento y disfrute por muchas décadas.

Atentamente,

*The Dacor Customer Assurance Team*

## Contenido

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>Información importante de seguridad</b>          | <b>7</b>  | <b>Horno eléctrico</b>                        | <b>22</b> |
| Símbolos usados en este manual                      | 7         | Modos de cocción                              | 23        |
| California Proposición 65 Advertencia               | 7         | Rejillas                                      | 25        |
| Mancomunidad de Massachusetts                       | 7         | Guía de recetas                               | 27        |
| Seguridad general                                   | 7         | Funciones especiales                          | 29        |
| Seguridad contra incendios                          | 8         | Otras funciones                               | 32        |
| Seguridad del gas                                   | 9         | Autolimpieza                                  | 34        |
| Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra | 9         | Limpieza verde                                | 35        |
| Seguridad de la instalación                         | 10        | Eliminar sarro                                | 36        |
| Seguridad de la ubicación                           | 10        | Drenaje                                       | 38        |
| Seguridad de la cubierta                            | 11        | Uso de la función Sabbath                     | 38        |
| Seguridad del horno                                 | 13        | Uso de la función de control iQ               | 40        |
| Seguridad durante la autolimpieza del horno         | 13        | Uso de la función de control de campana       | 42        |
|   |           | Configuración                                 | 43        |
| <b>Descripción general</b>                          | <b>14</b> | <b>Mantenimiento</b>                          | <b>45</b> |
| Esquema   | 14        | Quemadores superiores                         | 45        |
| Elementos incluidos                                 | 14        | Limpieza                                      | 47        |
| Panel de control y pantallas                        | 15        | Rejilla deslizante                            | 47        |
| <b>Antes de comenzar</b>                            | <b>16</b> | Rejillas escalonadas                          | 48        |
| Depósito de agua                                    | 16        | Puerta  | 49        |
| Modo de visualización                               | 17        | Puerta del horno: retirar y volver a instalar | 50        |
| Reloj   | 18        | Reemplazo de las luces del horno              | 51        |
| Temporizador de cocina                              | 18        | <b>Resolución de problemas</b>                | <b>51</b> |
| Abertura de ventilación/Orificios de refrigeración  | 19        | Resolución de problemas                       | 51        |
|   |           | Códigos de información                        | 54        |
| <b>Estufa de combustible dual</b>                   | <b>19</b> | <b>Garantía</b>                               | <b>56</b> |
| Utensilios de cocina                                | 20        | <b>Apéndice</b>                               | <b>57</b> |
| Aro para wok  | 20        |   |           |
| Quemadores de gas                                   | 21        |   |           |
| Encendido   | 21        |   |           |

## Información importante de seguridad

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

- Todos los equipos eléctricos y a gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea la información de seguridad importante para este electrodoméstico que se incluye en este manual. Las instrucciones deben seguirse para minimizar el riesgo de lesión, muerte o daño a la propiedad.
- Guarde este manual. No lo deseche.

### Símbolos usados en este manual

#### ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte.**

#### PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

#### NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles.

Estos iconos y símbolos de advertencia se incluyen para evitar que usted u otras personas sufran lesiones. Sígalos explícitamente. Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

### California Proposición 65 Advertencia

#### ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

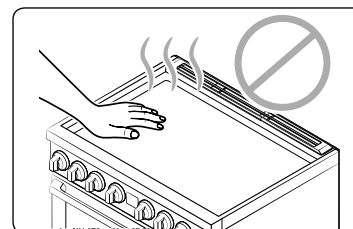
### Mancomunidad de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un plomero con licencia o un gasista matriculado o con licencia del Estado de Massachusetts. Cuando se utilicen válvulas de bola para el cierre del gas, se debe usar una manija en forma de "T". No deben conectarse varios conductos flexibles de gas en serie.

### Seguridad general

#### ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.



- **No toque** ninguna parte de la estufa, incluyendo, entre otros, los quemadores del horno, los quemadores superiores, las partes internas y las externas, excepto las perillas y la manija, durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- **Debe conocer** la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- **Asegúrese** de que el **dispositivo anti inclinación** esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **No permita que los niños se acerquen a** la estufa. No permita que los niños se metan en la estufa ni trepen sobre ella. No permita que los niños jueguen con la estufa ni con ninguna parte de la estufa. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la estufa.
- **Quite** todos los materiales de empaque de la estufa antes de utilizarla para evitar que se prendan fuego. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la estufa.
- **No guarde** ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la estufa. Los niños que se trepan a la estufa para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados.

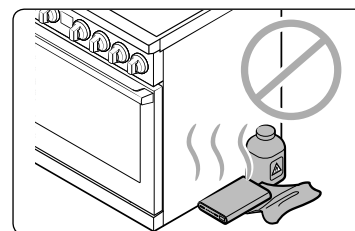
## Información importante de seguridad

- **No opere** la estufa si esta o alguna de sus partes se encuentran dañadas, no funcionan correctamente o si falta alguna pieza.
- **No utilice** la estufa como calefactor del ambiente. Utilice la estufa solamente para cocinar.
- **No utilice** limpiadores para horno ni revestimientos de horno dentro o cerca de ninguna parte del horno.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos. Los agarradores aislantes húmedos pueden liberar vapor y causar quemaduras si entran en contacto con superficies calientes. Mantenga todos los agarradores aislantes alejados de las llamas abiertas cuando levante los recipientes. **Nunca utilice** una toalla o una tela voluminosa como agarrador aislante.
- **No utilice** la estufa para calentar recipientes cerrados con alimentos.
- **No golpee** el vidrio del horno.
- Al desechar la estufa, **corte** el cable de alimentación y **quite** la puerta para evitar que niños y animales puedan quedar atrapados.
- **Desenchufe** o **desconecte** la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
- **Asegúrese** de que todas las carnes de res y de ave se cocinen bien. La carne de res debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 160 °F (71 °C). La carne de ave debe cocinarse siempre a una temperatura interna de 180 °F (82 °C).
- **Enseñe** a los niños que no deben tocar ni jugar con los controles ni con ninguna parte de la estufa.
- No se apoye sobre la estufa. Puede girar accidentalmente una perilla de control y encender un quemador o el horno.
- No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
  - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.

## Seguridad contra incendios

### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.



- **No guarde, coloque ni use** materiales inflamables o combustibles como carbón, papel, plástico, agarradores aislantes, ropa de cama, cortinas, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca o en el interior de la estufa.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla u otras telas voluminosas como agarrador aislante.
- **No use** agua para apagar un fuego provocado por la grasa. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y sofoque el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- Si la grasa llegara a encenderse dentro del horno, **apague el horno** girando las perillas selectoras de modo y de temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**.
- **Mantenga** cerrada la puerta del horno hasta que se extinga el fuego.
- De ser necesario, **utilice un** extinguidor de incendios **de polvo químico seco o de espuma para usos diversos**.
- **No caliente** envases de alimentos que no hayan sido abiertos. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- **No coloque** materiales combustibles ni otros productos cerca de la estufa.

## Seguridad del gas

### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.

#### Si hay olor a gas

- **Cierre la válvula** y no use la estufa.
- **No encienda** cerillos, velas ni cigarrillos.
- **No encienda** ningún artefacto eléctrico o a gas.
- **No toque** ningún interruptor eléctrico ni enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.
- **No utilice** ningún teléfono dentro del edificio.
- **Evacue** a todos los ocupantes del ambiente, edificio o área.
- **Llame inmediatamente** al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

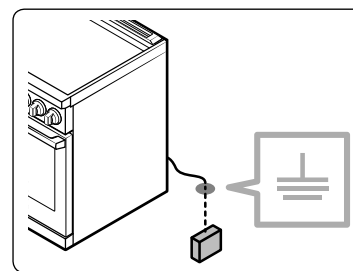
#### Verificación de fugas de gas

- La prueba de fugas del artefacto debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante. **No utilice** una llama para verificar si hay fugas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una mezcla de agua jabonosa alrededor del área que está verificando. Si hay una fuga de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de la pérdida.

## Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.



- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
- **No retire** la clavija de conexión a tierra.
- **No utilice** un adaptador ni un cable prolongador.
- **No utilice** un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- **No modifique** el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente de ninguna manera.
- **No coloque** un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
- Utilice un circuito eléctrico exclusivo de CA, 240 voltios, 60 Hz, 50 A y equipado con fusibles para esta estufa. Se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor. No conecte más de un artefacto a este circuito.
- **No conecte** el cable a tierra a caños de plomería, tuberías de gas o tuberías de agua caliente que sean de plástico.
- Esta estufa **debe conectarse a tierra**. En el caso de fallas o averías, la conexión a tierra reducirá el riesgo de sufrir descargas eléctricas, ya que le ofrece una ruta a la corriente eléctrica. Esta estufa está equipada con un cable que dispone de un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe enchufarse firmemente en un tomacorriente que esté correctamente instalado y que disponga de conexión a tierra, de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de si el tomacorriente está conectado correctamente a tierra, debe verificarlo un electricista matriculado.
- La estufa está equipada con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Este cable debe enchufarse a un tomacorriente adecuado de 3 clavijas con conexión a tierra, que cumpla con todos los códigos y las ordenanzas locales. Si los códigos permiten el uso de un conductor a tierra independiente, recomendamos que un electricista calificado determine la vía adecuada para este conductor a tierra.

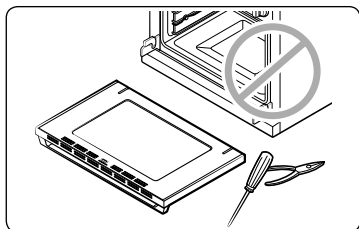
## Información importante de seguridad

- El servicio eléctrico que alimentará a la estufa debe cumplir con los códigos locales. Además de los códigos locales, debe cumplir con la versión más reciente de ANSI/NFPA Nro. 70 (para EE.UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1.
- Es responsabilidad personal del propietario de la estufa brindar el servicio eléctrico correcto para este equipo.

### Seguridad de la instalación

#### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.



- Un **instalador calificado** debe realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Solo instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio deberían realizar los ajustes y el servicio técnico.

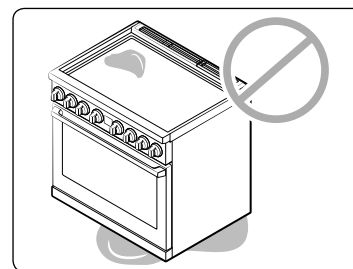
- **No intente** realizar el servicio, modificar ni reemplazar ninguna pieza de la estufa a menos que este manual lo recomiende específicamente. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
- Utilice siempre conectores flexibles nuevos cuando instale un artefacto a gas. **No utilice** conectores flexibles viejos.
- **Asegúrese** de que el dispositivo anti inclinación esté correctamente instalado en la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- Debido al tamaño y al peso de la estufa, se necesitan **dos personas o más** para moverla.
- **Retire** toda la cinta y el material de empaque.
- **Retire** todos los accesorios de la cubierta, del horno y del cajón inferior. Las rejillas son pesadas. Tenga cuidado al manipularlas.
- **Asegúrese** de que no se hayan aflojado piezas durante el transporte. No debe instalarse en un área expuesta al goteo de agua o al aire libre.

- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la estufa según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en su estufa, el instalador debe reemplazar los 5 orificios de los quemadores superiores y los 2 orificios del horno con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR. Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad pertinente. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión del gas.
- La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, a falta de ellos, con la versión más reciente del Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de instalación para gas natural CAN/CGA-B149.1 actual o con el Código de instalación para propano CAN/CGA-B149.2 actual y con los códigos locales, cuando corresponda. El diseño de esta estufa ha sido certificado por ETL según la versión más reciente de ANSI Z21.1, y por Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.

### Seguridad de la ubicación

#### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.



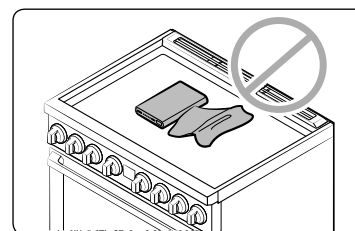
- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico en interiores solamente.
- **No instale** la estufa en áreas expuestas al aire libre o el agua.
- **No instale** la estufa en un lugar que esté expuesto a una corriente de aire fuerte.

- Seleccione un piso nivelado y sólido que pueda soportar el peso de la estufa. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben soportar temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. **No instale** la estufa directamente sobre alfombras interiores para cocinas a menos que se coloque madera contrachapada de ¼ pulgada o un aislante semejante entre la estufa y la alfombra. Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- Para que la estufa pueda ventilarse correctamente, asegúrese de que las ventilaciones no estén bloqueadas ni cubiertas, y de que haya suficiente espacio libre arriba, atrás, a los lados y por debajo de la estufa. Las ventilaciones permiten la salida de aire necesaria para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta y se obtengan buenos resultados de cocción.
- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes que rodean a la estufa puedan soportar un calor de hasta 200 °F (93 °C), generado por la estufa.
- Se debe evitar colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la superficie de la estufa. Si resulta necesario colocar gabinetes de almacenamiento arriba de la estufa, deje una separación mínima de 40 pulgadas (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior del gabinete, o instale una campana para estufas que sobresalga horizontalmente como mínimo 5 pulgadas (12.7 cm) con respecto al extremo inferior de los gabinetes.
- **Coloque** la estufa alejada de los lugares de la cocina con tráfico y corrientes de aire para evitar una circulación de aire insuficiente.
- Si se coloca la estufa cerca de una ventana, **JAMÁS** cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían volar sobre los quemadores superiores y prenderse fuego, causando así un peligro de incendio.

## Seguridad de la cubierta

### ⚠ ADVERTENCIA

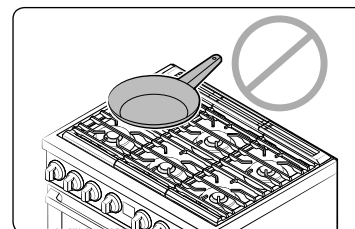
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.



- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no los utilice.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la placa de cocción.
- **No deje** los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.
- Antes de encender los quemadores, **asegúrese** de que todas las tapas estén correctamente instaladas y que todos los quemadores estén nivelados.
- **Siempre use** la posición **Lite (Encender)** al encender los quemadores y asegúrese de que todos enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla a la posición **OFF (APAGADO)** y espere hasta que se disipe el gas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- **No coloque** objetos sobre la cubierta que no sean recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para usar con un wok o con el accesorio del aro para wok.
- Para flambear alimentos, debe tener una campana de ventilación. Durante el flambado, la campana debe estar encendida.
- Antes de retirar o cambiar utensilios de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los utensilios de inmediato después de la cocción.
- Antes de retirar alguna pieza del quemador para realizar la limpieza, asegúrese de que la estufa esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el distribuidor del quemador, **asegúrese** de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- **Asegúrese** de que la marca de encendido en el distribuidor del quemador doble esté colocada junto al electrodo al ensamblarlo.
- Para evitar el envenenamiento por monóxido de carbono, **no vierta** agua sobre el hueco de la cubierta durante la limpieza.

## Información importante de seguridad

- Seleccione recipientes de cocina diseñados para la cocción encima de la estufa. Seleccione utensilios de cocina lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas de los quemadores de modo que no se extiendan más allá de la base de los utensilios de cocina.
- Para evitar que los recipientes se decoloren, se deformen o que se produzca un envenenamiento por monóxido de carbono, **no utilice** recipientes que superen considerablemente el tamaño de la rejilla.
- **Asegúrese** de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, pero nunca sobre los demás quemadores superiores.
- Aléjese de la estufa durante la cocción mediante fritura.
- Caliente siempre los aceites para freír en forma lenta y vigíelos a medida que se calientan. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si se utilizará una combinación de grasa y aceite durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite durante las frituras de inmersión. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.
- Antes de transportar recipientes llenos de grasa o aceite, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- Para evitar el retraso en el punto de ebullición, siempre deje reposar los líquidos calentados durante al menos 20 segundos después de apagar el quemador, para que la temperatura del líquido pueda estabilizarse. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
  - a. Sumerja el área escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
  - b. No se aplique cremas, aceites ni lociones.
  - c. Cubra el área con un vendaje limpio y seco.



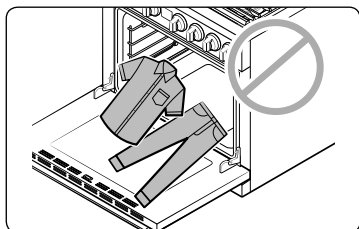
- Coloque los recipientes en el centro de la rejilla. No coloque un recipiente con un diámetro superior a 9" en el quemador trasero izquierdo. Si coloca un recipiente de mayor tamaño en la posición incorrecta, podría interrumpir la circulación de aire necesaria y hacer que la llama del quemador chisporrotee y quemé de manera ineficiente.
- Cuando caliente líquidos como salsas, remueva todo el tiempo.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la estufa. Pueden incendiarse y producirle quemaduras si tocan el quemador superior.
- **No deje** elementos plásticos sobre la parte superior de la estufa. El aire caliente de las ventilaciones en la parte superior de la estufa puede derretir el plástico y puede causar una acumulación de presión en recipientes de plástico cerrados. El plástico derretido puede obstruir las ventilaciones en la parte posterior de la estufa. Las ventilaciones obstruidas pueden provocar una combustión incorrecta que podría causar pérdidas de gas e incendios. Puede sufrir quemaduras graves si toca las superficies cercanas al ventilador mientras el horno está en funcionamiento.
- **No coloque** artefactos portátiles ni ningún otro objeto sobre la cubierta, excepto cuando se trate de recipientes y utensilios de cocina. Es posible que se produzcan daños o incendios si la superficie está caliente.
- **Asegúrese siempre** de que los alimentos que se frían estén descongelados y secos. Cualquier tipo de humedad puede causar que la grasa caliente burbujee y se derrame del recipiente.
- **Asegúrese siempre** de que los controles estén en **OFF (APAGADO)** y de que las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de sufrir quemaduras.
- **No coloque** materiales combustibles ni otros productos alrededor de la estufa.
- **Tenga cuidado** de que sus manos no toquen los quemadores cuando estén encendidos. Apague los quemadores cuando cambie una sartén o una olla.



## Seguridad del horno

### ⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.



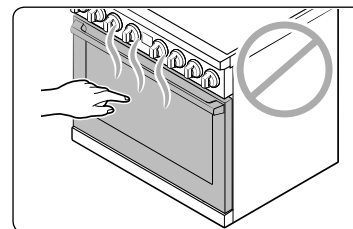
- **No utilice** el horno para otros fines que no sean la cocción, por ejemplo, para secar ropa o como lugar de almacenamiento. Utilice el horno solamente para cocinar.
- **Asegúrese** de que la parte interna de la rejilla de horno dividida esté en la posición adecuada dentro de la rejilla externa.
- **Asegúrese** de que las rejilla del horno estén colocadas al mismo nivel en cada lado.

- **No dañe, mueva ni limpie** la junta selladora de la puerta.
- **No rocíe** agua en el vidrio del horno mientras el horno esté encendido o apenas después de haberlo apagado.
- **No utilice** papel o cubiertas de aluminio en ninguna parte del horno. No utilice papel de aluminio ni materiales similares para cubrir orificios o pasajes de la parte inferior del horno ni para cubrir una rejilla del horno.
- Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta de horno.
- Mantenga el horno libre acumulaciones de grasa.
- Al volver a colocar las rejilla del horno, **asegúrese** de que el horno esté completamente frío.
- **Utilice solo** recipientes recomendados para hornos eléctricos.
- Para evitar dañar las perillas de control de los quemadores, siempre hornee y/o ase a la parrilla los alimentos con la puerta del horno cerrada.
- **No ase la** carne demasiado cerca de la llama de la hornalla para asar (o calentador). Elimine el exceso de grasa de la carne antes de cocinar.
- Al utilizar bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- No toque ninguna superficie de la estufa durante la cocción en el horno.

## Seguridad durante la autolimpieza del horno

### ⚠ ADVERTENCIA

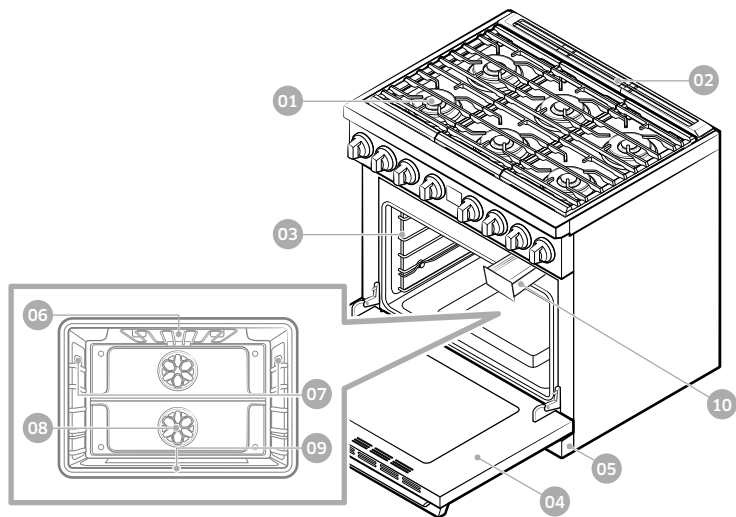
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.



- La función de autolimpieza opera el horno a temperaturas lo suficientemente altas como para eliminar por incineración los restos de alimentos en el horno. La estufa está extremadamente caliente durante el ciclo de autolimpieza. **No toque** ninguna superficie de la estufa durante el ciclo de autolimpieza.
- Mantenga alejados a los niños durante el ciclo de autolimpieza.
- Antes de iniciar un ciclo de autolimpieza, **retire** todas las rejillas, los recipientes y los utensilios del horno. Solo pueden dejarse en el horno rejillas recubiertas de porcelana.
- Antes de iniciar un ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y los restos de comida del horno.
- Al abrir la puerta después de un ciclo de autolimpieza, aléjese del horno.
- Si el ciclo de autolimpieza funciona mal, apague el horno, desconecte el suministro eléctrico y comuníquese con un técnico de servicio calificado.

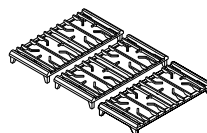
# Descripción general

## Esquema

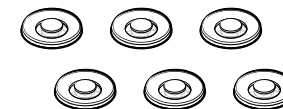


- |                                      |                                  |   |
|--------------------------------------|----------------------------------|---|
| 01 Quemadores superiores             | 02 Tapa de ventilación del horno | 03 Rejillas escalonadas                         |
| 04 Puerta del horno desmontable      | 05 Panel de protección           | 06 Calentador del horno para asar a la parrilla |
| 07 * Luces del horno (2 ubicaciones) | 08 Ventilador de convección      | 09 Calentador del horno para hornear            |
| 10 Depósito                          |                                  |   |

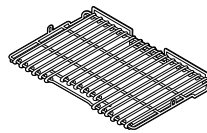
## Elementos incluidos



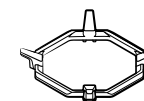
\* Rejillas de los quemadores superiores (3)



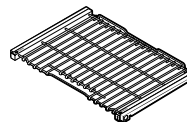
Cabezales (6) y tapas (6) de los quemadores



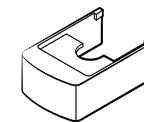
\* Rejilla plana (1)



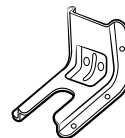
\* Aro para wok (1)



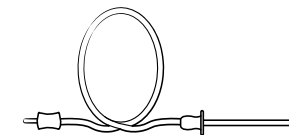
\* Rejilla deslizante (2)



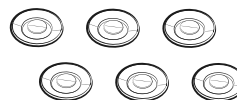
\* Cubiertas de las patas delanteras (2)



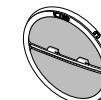
\* Ménsula anti inclinación (1)



\* Sonda de temperatura (1)



Tapa del quemador de latón (6)

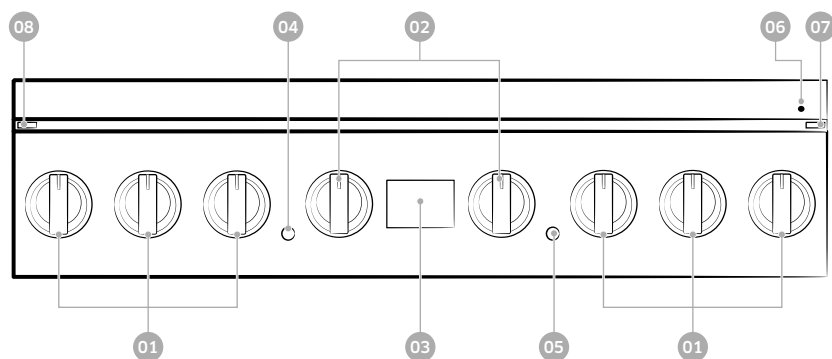


Filtro de convección (2)

### NOTA

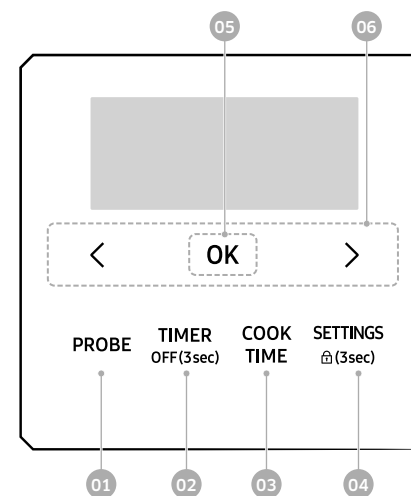
Si necesita un accesorio marcado con un \*, puede adquirirlo a través del Centro de contacto de Dacor (833-35-ELITE (833-353-5483)).

## Panel de control y pantallas



- 01 Perillas para los quemadores superiores (6 unidades)
- 02 Perillas para los quemadores del horno (modo, temperatura) (2 unidades)
- 03 Panel de control del horno
- 04 Botón de luz del horno
- 05 Abrir/Cerrar depósito
- 06 LED del control iQ
- 07 Botón del control iQ (debajo del borde redondeado)
- 08 Botón de iluminación ambiental LED (debajo del borde redondeado)

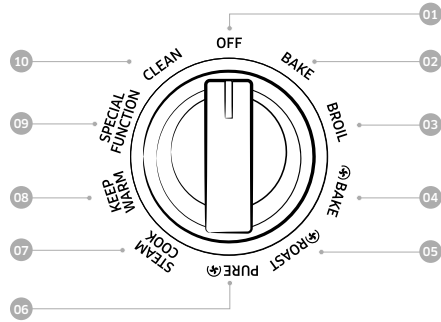
## Panel de control del horno



- 01 **Probe (Sonda):** Activar el modo de sonda de temperatura.
- 02 **Timer (Temporizador):** Activar o desactivar el temporizador.
- 03 **Cook Time (Tiempo de cocción):** Establecer el tiempo de cocción.
- 04 **Settings (Configuración):** Mostrar las opciones disponibles para el usuario.
- 05 **OK:** Iniciar una función o configurar el tiempo.
- 06 **<, >:** Seleccionar una función o configurar el tiempo.

## Descripción general

### Perilla selectora de modo



Los modos están impresos en la perilla. Para seleccionar un modo, gire la perilla hasta que el modo que desee esté alineado con la línea del marco de la perilla.

- 01 **OFF (APAGADO)**: Cancelar la operación actual.
- 02 **Bake (Hornear)**: Use para seleccionar la función de hornear.
- 03 **Broil (Asar a la parrilla)**: Use para seleccionar la función de asar a la parrilla.
- 04 **☞ Convection Bake (Horneado por convección)**: Activa el horneado por convección para grandes cantidades de alimentos en varias rejillas.
- 05 **☞ Convection Roast (Asar por convección)**: Activa el asado por convección para cortes de carne grandes.
- 06 **Pure Convection (Convección pura) ☞**: Activa el horneado por convección profesional para lograr una distribución uniforme del calor y un tiempo de cocción más rápido.
- 07 **Steam Cook (Horneado al vapor)**: Activa las funciones de Hornear al vapor y Asar al vapor.
- 08 **Keep Warm (Mantener caliente)**: Mantenga los alimentos cocinados calientes a una temperatura inferior a 175 °F (80 °C).
- 09 **Special Function (Función especial)**: Activa la función de deshidratación / levado al vapor.
- 10 **Clean (Limpiar)**: Activa las funciones de autolimpieza, Limpieza verde, eliminación de sarro y drenaje.

**Importante:** Para configurar la temperatura del horno en la mayoría de los modos, debe girar la perilla selectora de temperatura separada hasta la temperatura que desee.

#### 📖 NOTA

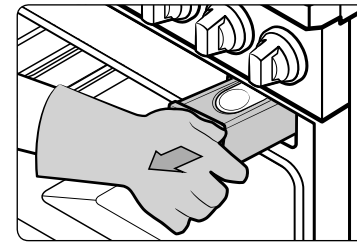
La perilla selectora de temperatura gira libremente. No es necesario presionarla para girarla.

## Antes de comenzar

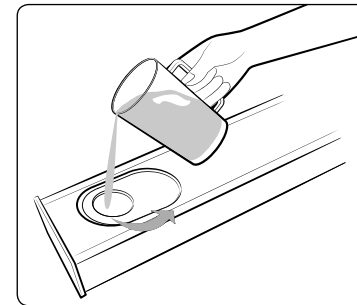
Debe conocer las siguientes características y componentes antes de utilizar la estufa por primera vez.

### Depósito de agua

El depósito de agua se utilizará para las funciones Cocción a vapor (Hornear, Asar), A prueba de vapor, y también para eliminar la calcificación del agua que se puede formar en las paredes del horno, especialmente después de utilizar la Cocción al vapor.



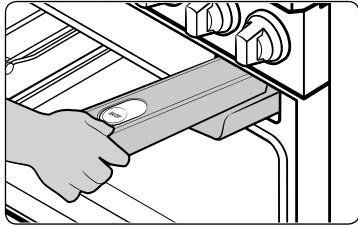
1. Localice el depósito de agua. El depósito de agua está ubicado en el lado derecho del horno, justo encima de la abertura. Presione **Abrir/Cerrar depósito** en el panel de control. El horno expulsa el depósito de agua. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo hacia afuera.



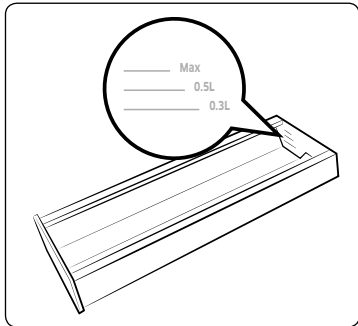
2. Abra la tapa del depósito y llene este con 22 onzas (650 ml) de agua de la llave.

#### 📖 NOTA

- Para abrir el depósito puede retirar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.
- Use agua de la llave solamente. No use agua destilada u otros líquidos.

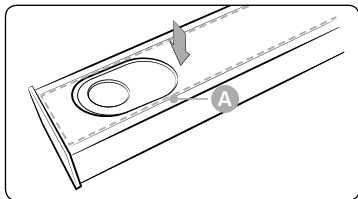


3. Reemplace la tapa o la cubierta de plástico transparente y vuelva a colocar el depósito en la ranura.
4. Empuje el depósito hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Presione el botón **Abrir/Cerrar depósito** en el panel de control. El horno hace retroceder el depósito de agua.
5. Cierre la puerta del horno.



**NOTA**

No sobrepase la línea máxima.



**NOTA**

Asegúrese de que la tapa y la parte superior del depósito de agua (**marcado como A**) estén cerradas antes de utilizar le horno.

**PRECAUCIÓN**

El depósito de agua se calienta durante la cocción. Asegúrese de llevar guantes para horno para retirar o llenar el depósito de agua.

**NOTA**

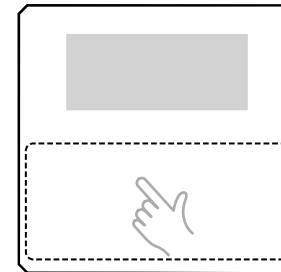
- Si **Abrir/Cerrar depósito** en el panel de control parpadea, el depósito de agua no está cerrado adecuadamente. Cierre completamente el depósito de agua.
- Si en la pantalla se muestra 'Hot' (Caliente), tenga cuidado. El horno y el depósito de agua están calientes.

**Modo de visualización**

**Reposo**

Después de 2 minutos de inactividad (o 1 minuto cuando el horno está en modo de espera), el panel de control entra en el modo de reposo. En el modo de reposo, el panel de control permanece inactivo hasta que es reactivado por el usuario.

**Activación**



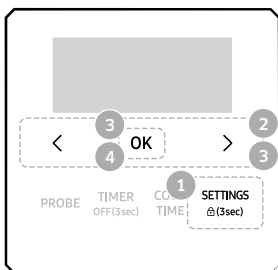
- Para activar el panel de control, toque el área inferior de la pantalla. En este modo están disponibles las preferencias del usuario, como el temporizador y/o el Seguro para niños.

## Antes de comenzar

### Reloj

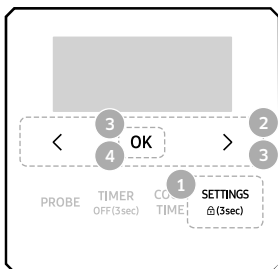
Es importante configurar correctamente el reloj para asegurar que las funciones automáticas funcionen correctamente. Este producto admite dos formatos de hora: 12 horas y 24 horas.

#### Para configurar la hora del reloj



1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione <, > para seleccionar la configuración de la hora.
3. Toque **OK**. Presione <, > para configurar la hora actual y toque **OK**. Abra la opción AM/PM y, luego, presione <, > para seleccionar la que desee.
4. Toque **OK** para confirmar los ajustes.

#### Para cambiar el formato de hora



1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione <, > para seleccionar el formato de la hora.
3. Toque **OK** y presione <, > para seleccionar el formato de 24 horas o 12 horas.
4. Toque **OK**.

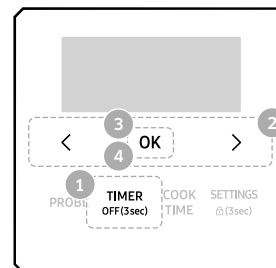
#### NOTA

Puede configurar/cambiar el reloj o el temporizador de cocina antes de iniciar un modo de cocción o mientras la mayoría de los modos de cocción están funcionando. Sin embargo, no se puede configurar o cambiar la hora si hay una función basada en el tiempo en funcionamiento (horneado programado, por ejemplo) o si la opción Sabbath está activada.

### Temporizador de cocina

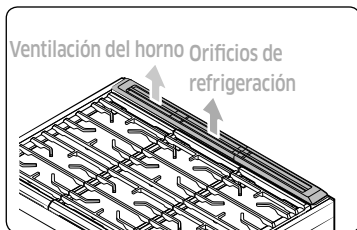
El temporizador de cocina le brinda un temporizador adicional que puede utilizar para programar las tareas de cocción, como hervir huevos.

Sin embargo, no inicia ni detiene ninguna operación de cocción. El temporizador se puede fijar desde 1 minuto hasta 9 horas y 59 minutos.



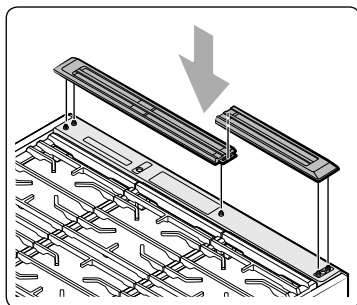
1. Presione el botón **Timer (Temporizador)**.
2. Presione <, > para programar el temporizador.
3. Cuando finalice, toque **OK**. Para cancelar los ajustes del temporizador, vuelva a presionar el botón **Timer (Temporizador)** durante 3 segundos.
4. Cuando ha transcurrido el tiempo fijado, el horno emite una señal sonora y en la pantalla se ve el mensaje "Time is up" (Se acabó el tiempo). Toque el botón **OK** para borrar el mensaje.

## Abertura de ventilación/Orificios de refrigeración



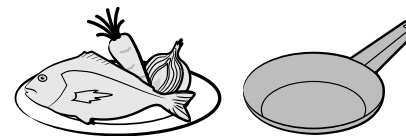
Tanto la ventilación del horno como los orificios de refrigeración se ubican en la parte posterior de la estufa de gas. La adecuada circulación de aire evita los problemas de combustión y asegura un buen desempeño.

- No bloquee la ventilación ni coloque objetos alrededor.
- Tenga cuidado al colocar objetos cerca de la ventilación. El vapor caliente puede hacer que se sobrecalienten o se derritan.
- Asegúrese de que la tapa de ventilación del horno se asiente firmemente sobre la cubierta. Puede verificar que la tapa de ventilación del horno se encuentra en la posición correcta confirmando que las pestañas de la parte inferior encajan en las ranuras correspondientes de la cubierta.

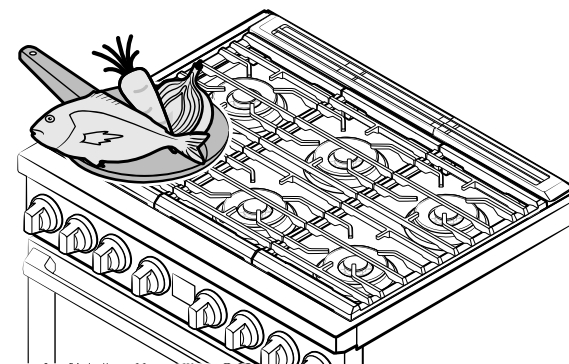


## Estufa de combustible dual

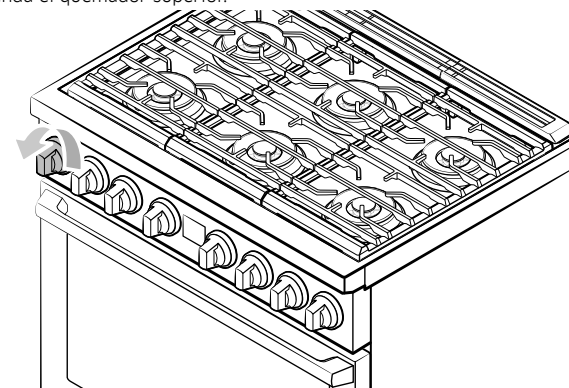
**Paso 1** Ponga todos los ingredientes en un recipiente de cocción (sartén, olla, etc.).



**Paso 2** Coloque el recipiente sobre un quemador superior.



**Paso 3** Encienda el quemador superior.



## Estufa de combustible dual

### Utensilios de cocina

#### Requisitos

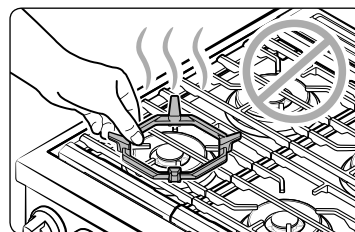
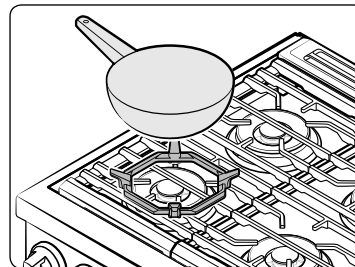
- Fondo plano y lados verticales
- Tapa bien ajustada
- Bien equilibrados con manijas que pesen menos que el cuerpo principal de la olla o sartén.

#### Características de los materiales

- **Aluminio:** Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden causar el oscurecimiento del aluminio. Sin embargo, los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras.
- **Cobre:** Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad.
- **Acero inoxidable:** Conductor de calor lento con resultados de cocción irregulares, pero es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **Hierro fundido:** Mal conductor pero retiene muy bien el calor.
- **Utensilios esmaltados:** Las características de conducción de calor dependen del material de base.
- **Vidrio:** Conductor de calor lento. Utilice solo recipientes de vidrio con la especificación de que son aptos para usar sobre quemadores superiores de estufas o en el horno.

### Aro para wok

Los woks se utilizan con frecuencia para salteados, fritura en sartén, fritura de inmersión y escalfado. La Aro para wok provista admite woks de 12" a 14".



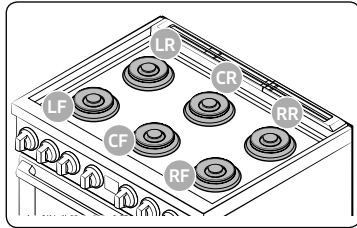
1. Apague todos los quemadores y espere hasta que las rejillas se enfrien completamente.
2. Coloque la Aro para wok sobre cualquiera de las rejillas laterales.
3. Coloque un wok sobre la Aro para wok. Asegúrese de que el wok se apoye firmemente sobre la rejilla.
4. Encienda el quemador y ajuste el nivel de llama según corresponda.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- No quite la Aro para wok hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y la Aro para wok misma se enfrien.
- Cuando se utiliza la cubierta o el horno, la Aro para wok que se encuentra sobre la cubierta puede calentarse mucho. Use guantes para hornos cuando coloque o quite la Aro para wok.
- No utilice utensilios con un fondo plano o con un diámetro inferior al diámetro del aro para wok. El utensilio puede volcarse.
- No utilice un wok de gran tamaño. Las llamas del quemador podrían esparcirse y causar daños en las inmediaciones.
- Utilice únicamente la Aro para wok provista. Esta cubierta no es compatible con los aros o rejillas para wok de otros fabricantes.
- Esta cubierta no está diseñada para flambear alimentos.



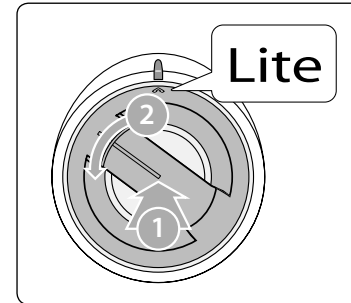
## Quemadores de gas



Cada quemador tiene una perilla correspondiente que permite ajustar el nivel de la llama de **LO (BAJO)** a **HI (ALTO)**. Además, cada quemador tiene el ajuste **Lite (Encender)**. Al girar la perilla hacia la posición **Lite (Encender)**, se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores están situados sobre la perilla correspondiente y muestran qué quemador controla dicha perilla. Cada quemador está diseñado para un propósito de cocción específico.

| Posición                              | Propósito   | Tipo de alimento                     | Características   |
|---------------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| Delantero derecho (DD)<br>22000 BTU   | Calentamiento potente/<br>Cocción a fuego lento<br>baja | Hervir comida, salsa de<br>tomate    | Máxima potencia   |
| Trasero derecho (TD)<br>16000 BTU     | Calentamiento rápido/<br>Cocción a fuego lento<br>bajo  | General/Chocolate,<br>guisos, salsas | Alimentos delicados<br>que requieren fuego<br>lento durante un<br>tiempo prolongado |
| Delantero Central (DC)<br>16000 BTU   | Calentamiento rápido                                    | General                              | Cocción general   |
| Trasero Central (TC)<br>16000 BTU     | Calentamiento rápido                                    | General                              | Cocción general   |
| Delantero izquierdo (DI)<br>22000 BTU | Calentamiento potente/<br>Cocción a fuego lento<br>baja | Comida hervida,<br>salsa de tomate   | Máxima potencia   |
| Trasero izquierdo (TI)<br>16000 BTU   | Calentamiento rápido/<br>Cocción a fuego lento<br>bajo  | General/Chocolate,<br>guisos, salsas | Alimentos delicados<br>que requieren fuego<br>lento durante un<br>tiempo prolongado |

## Encendido



Asegúrese de que todos los quemadores superiores estén correctamente instalados.

1. Empuje la perilla de control y gírela a la posición **Lite (Encender)**. Oirá un "clic" que indica que el sistema de ignición electrónico funciona correctamente.
2. Una vez encendido el quemador superior, gire la perilla de control para salir de la posición **Lite (Encender)** y apagar el sistema de ignición electrónico.
3. Gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

### Encendido manual

Puede encender manualmente el quemador en caso de corte de energía eléctrica. Tenga cuidado cuando lo haga.

1. Lleve un encendedor de la parrilla de gas largo al quemador superior que desea encender.
2. Empuje la perilla de control correspondiente al quemador y gírela a la posición **Lite (Encender)**. Encienda el quemador con el encendedor de parrilla.
3. Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

## Estufa de combustible dual

### Nivel de la llama

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los recipientes de cocción y no deben extenderse más allá del fondo del utensilio en ningún momento.

#### ⚠ ADVERTENCIA

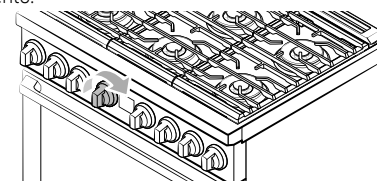
- Si las llamas son mayores que el fondo del recipiente, pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.
- Después de encender un quemador superior, asegúrese de que el quemador se haya encendido. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Siempre apague los quemadores superiores antes de retirar los recipientes de cocción. Los controles de todos los quemadores superiores deben estar en la posición OFF (APAGADO) cuando no esté cocinando.
- Siempre apague los quemadores antes de ir a dormir o salir.
- Si huele gas, corte el suministro de gas de la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama para encontrar la pérdida.

## Horno eléctrico

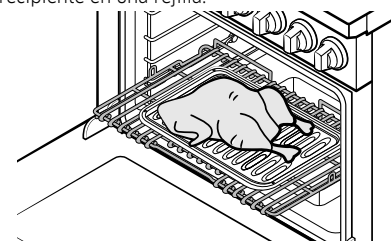
**Paso 1** Ponga todos los ingredientes en un recipiente resistente a la temperatura.



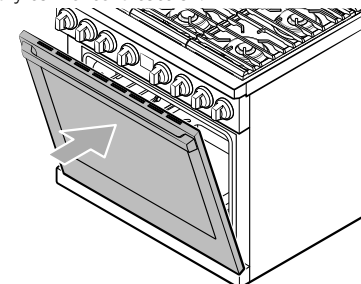
**Paso 2** Seleccione un modo de cocción y la temperatura y luego comience el precalentamiento.



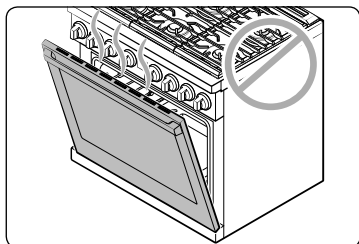
**Paso 3** Coloque el recipiente en una rejilla.



**Paso 4** Cierre la puerta y comience la cocción.



## Modos de cocción



- Asegúrese de cerrar la puerta antes de empezar a cocinar.
- Si deja la puerta abierta durante 30 segundos mientras el horno está en los modos de hornear/asar por convección, asar, hornear o asar a la parrilla, el quemador del horno se apaga. Para reiniciar el quemador, cierre la puerta.

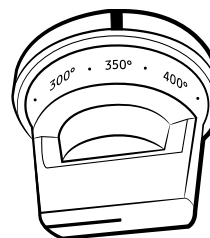
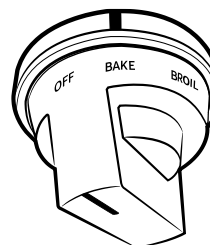
## Limitaciones

| Función                                     | Rango de temperatura o tiempo     |                 |
|---|-----------------------------------|-----------------|
| Bake (Hornear)                              | BAJO - 550 °F (285 °C)            |                 |
| Broil (Asar a la parrilla)                  | BAJO - MEDIO - ALTO               |                 |
| ↻ Convection Bake (Horneado por convección) | BAJO - 550 °F (285 °C)            |                 |
| ↻ Convection Roast (Asar por convección)    | BAJO - 550 °F (285 °C)            |                 |
| Pure Convection (Convección pura) ↻         | BAJO - 550 °F (285 °C)            |                 |
| Steam Bake (Horneado al vapor)              | 250 °F (120 °C) - 550 °F (285 °C) |                 |
| Steam Roast (Asar al vapor)                 | 250 °F (120 °C) - 550 °F (285 °C) |                 |
| Steam Proof (Levar al vapor)                | 95 °F (35 °C)                     |                 |
| Dehydrate (Deshidratar)                     | 150 °F (65 °C)                    |                 |
| Descale (Eliminar sarro)                    | 3 horas                           |                 |
| Keep Warm (Mantener caliente)               | 175 °F (80 °C), 3 horas           |                 |
| Clean (Limpiar)                             | Self Clean (Autolimpieza)         | 2 / 3 / 5 horas |
|   | Green Clean (Limpieza Híbrido)    | 20 minutos      |

## Horneado

Hornear se usa para cocinar pasteles, galletas y guisos. Siempre precaliente el horno. La temperatura y el tiempo de horneado varían según los ingredientes y el tamaño y la forma de la bandeja de hornear utilizada. Los recubrimientos oscuros y antiadherentes cocinan los alimentos más rápidos y los doran más.

### Cómo ajustar el horno para hornear



1. Gire la perilla selectora de modo desde **OFF (APAGADO)** hasta la posición **Bake (Hornear)** y, luego, gire la perilla selectora de temperatura para configurar la temperatura de horneado. Puede configurar cualquier temperatura desde **BAJO** hasta 550 °F (285 °C).
2. Deje que el horno se precaliente. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 150 °F.
3. Una vez precalentado el horno, coloque el alimento en la parrilla deseada. Cierre la puerta del horno.
4. Al finalizar el horneado, gire las dos perillas hasta la posición **OFF (APAGADO)**.

### NOTA

- Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo, si así lo requiere la receta.
- El precalentamiento es muy importante para lograr buenos resultados cuando se hornearon tortas, pasteles, galletas, masas y panes. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, el horno emitirá una señal sonora 3 veces.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

# Horno eléctrico

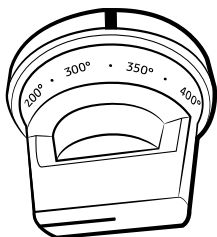
## Cocción por convección

El ventilador de convección en la parte trasera de la cavidad del horno de gas hace circular el aire caliente en forma pareja por la cavidad del horno de manera que los alimentos se cocinen y se doren uniformemente en menos tiempo que con el calor normal.

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <p><b>Horneado por convección</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal para los alimentos que se cocinan en varias rejillas.</li> <li>• Adecuado para grandes cantidades de alimentos.</li> <li>• Ofrece los mejores resultados con las galletas, brownies, pastelitos individuales, muffins, bollos dulces, pastel de ángel y pan.</li> <li>• Las galletas se hornean mejor en charolas planas para galletas.</li> <li>• Al hornear por convección en una sola rejilla, colóquela en la posición 3.</li> <li>• Al hornear por convección en dos rejillas, colóquelas en las posiciones 2 y 4 para pasteles y galletas.</li> <li>• Al hornear por convección en tres rejillas, colóquelas en las posiciones 1, 3 y 5 para galletas. Para obtener los mejores resultados, recomendamos el uso de bandejas comerciales de mitad de tamaño o una bandeja de 16" para galletas.</li> <li>• El horno ajusta automáticamente la temperatura para hornear por convección.</li> </ul> |
| <p><b>Asar por convección</b></p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuado para cortes de carne tiernos más grandes, destapados.</li> <li>• Para obtener mejores resultados, coloque una asadera y una rejilla debajo de la carne vacuna o la carne de ave. La asadera retiene los derrames de grasa y la rejilla evita las salpicaduras de grasa.</li> <li>• El aire caliente circula sobre, debajo y alrededor de la comida. Las carnes, incluidas las aves, se doran por todos lados como si hubiesen sido cocidas en un asador giratorio.</li> </ul>   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <p><b>Convección pura</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Convección pura utiliza potentes ventiladores duales para hacer circular el calor del horno y así lograr una distribución uniforme del calor y reducir el tiempo de cocción.</li> <li>• Ideal para los alimentos que se cocinan en una sola rejilla.</li> <li>• Ofrece los mejores resultados con las galletas, panecillos, magdalenas, etc.</li> <li>• Si utiliza la función de horneado por convección pura con una sola parrilla, colóquela en la posición 3.</li> <li>• Si utiliza la función de horneado por convección pura con varias parrillas, colóquelas en las posiciones 2 y 4.</li> </ul> |
|-------------------------------|--|

## Cómo programar el horno para la cocción por convección



1. Gire la perilla selectora de modo desde **OFF (APAGADO)** a **CONVECTION Bake (Horneado por convección)**, **CONVECTION Roast (Asar por convección)** o **Pure Convection (Convección pura)**, y luego, gire la perilla selectora de temperatura desde **OFF (APAGADO)** para configurar la temperatura. Puede configurar cualquier temperatura desde **LO (BAJO)** hasta 550 °F (285 °C).
2. Deje que el horno se precaliente. El indicador de temperatura comenzará a variar una vez que la temperatura del horno alcance 150 °F.
3. Una vez precalentado el horno, coloque el alimento en la parrilla deseada. Cierre la puerta del horno.
4. Al finalizar la cocción, gire las dos perillas hasta la posición **OFF (APAGADO)**.

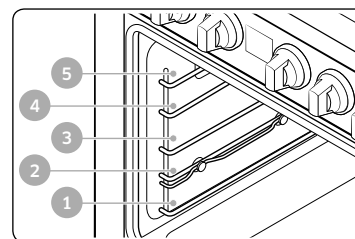
### NOTA

- Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
- No deje la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque se podría reducir la vida útil del elemento calentador por convección.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante el horneado.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.
- En el horno cabe una bandeja para hornear comercial de tamaño completo (18" x 26"). Cuando use utensilios para hornear de tamaño comercial, utilice solo uno.

## Rejillas

### Posición

La estufa de combustible dual incluye 3 rejillas de horno y 2 rejillas escalonadas (una a cada lado). Las rejillas escalonadas sirven como guías y soportan las rejillas del horno en 5 posiciones diferentes. Cada una de las guías de las rejillas tiene un tope que evita que se las extraiga completamente por accidente.



| Posición de la rejilla | Tipo de alimento   |
|------------------------|--|
| 5                      | Hamburguesas, Bistecs, Tostadas  |
| 4                      | Pescado, Presas de pollo, Bistecs                                      |
| 3                      | Pasteles, Muffins, Brownies, Galletas, Panqués                         |
| 2                      | Pastel de ángel, Tartas, La mayoría de las carnes asadas, Pizza fresca |
| 1                      | Pavo, Carnes asadas grandes  |

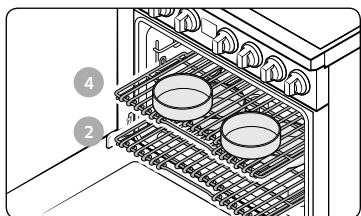
### PRECAUCIÓN

- No cubra una rejilla del horno con papel de aluminio. Esto alterará la circulación del calor y creará problemas en el proceso de horneado.
- No coloque papel de aluminio sobre la parte inferior del horno. El aluminio puede derretirse y causar daños en el horno.
- Coloque las rejillas en la distribución deseada solamente cuando el horno se encuentre frío.
- Cuando coloque una rejilla en la posición superior (posición 5) de las rejillas escalonadas, asegúrese de que se apoye en forma estable en el tope incorporado.

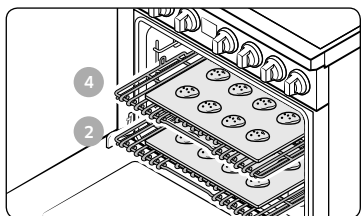
Horno eléctrico

# Horno eléctrico

## Horneado en rejillas múltiples



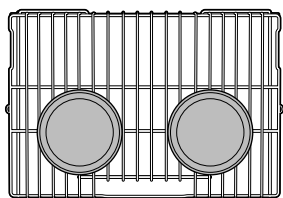
Posición de los recipientes para tortas



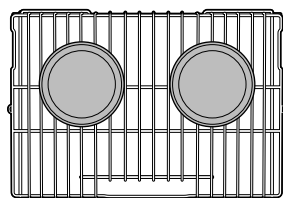
Posición de las bandejas para galletas

- Cuando hornee pasteles en dos rejillas, colóquelas en las posiciones 2 y 4 para un mejor desempeño.
- Cuando hornee galletitas en dos rejillas, colóquelas en las posiciones 2 y 4.
- Para 4 bandejas de hornear en dos rejillas: Coloque dos recipientes en la parte trasera de la rejilla superior y los otros dos en la parte delantera de la rejilla inferior.
- Cuando hornee varios alimentos en una sola rejilla, mantenga un espacio de 1" a 1.5" (2.5 cm a 3.8 cm) entre los alimentos.
- Si usa la rejilla deslizante, colóquela debajo de la rejilla plana.

| Hornear alimentos     | Posición de la rejilla |
|-----------------------|------------------------|
| Pasteles y Galletitas | 2 y 4                  |



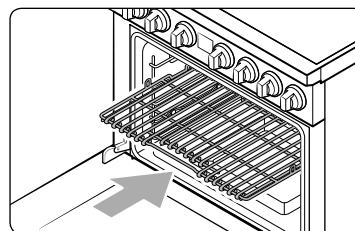
Parrilla 4



Parrilla 2

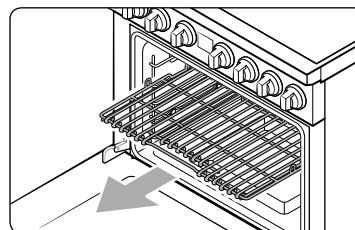
## Inserción y retirada de una rejilla del horno

### Para insertar una rejilla del horno



1. Coloque el extremo trasero de la rejilla sobre una guía.
2. Deslice la rejilla sobre la guía mientras sostiene el extremo delantero de la rejilla.

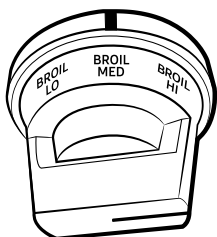
### Para retirar una rejilla del horno



1. Retire el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el extremo delantero de la rejilla y retírela de la guía.

## Asar a la parrilla

Al asar a la parrilla se utiliza el quemador en la parte superior del horno para cocinar y dorar alimentos. La carne o el pescado deben colocarse siempre sobre una rejilla y una asadera. Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.



1. Coloque los alimentos sobre una rejilla y una asadera.
2. Gire la perilla selectora de modo de **OFF (APAGADO)** a la posición **Broil (Asar a la parrilla)** y, luego, gire la perilla selectora de temperatura desde **OFF (APAGADO)** a **HI (ALTO)**, **MED (MEDIO)** o **LO (BAJO)** para configurar la temperatura de asado a la parrilla.
3. Deje que el horno se precaliente durante 5 minutos y luego coloque la asadera en la rejilla deseada. Cierre la puerta del horno.
4. Cuando un lado de los alimentos esté dorado, debe darles la vuelta y comenzar la cocción del otro lado.
5. Al completar la cocción de ambos lados, gire las dos perillas hasta la posición **OFF (APAGADO)**.

### NOTA

- Seleccione la temperatura **Broil LO (Bajo para asar a la parrilla)** carnes de ave o cortes gruesos de carne vacuna a fin de evitar asarla demasiado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno para dar vuelta los alimentos. El aire que escapa del horno estará muy caliente.
- Este horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Mientras se asan los alimentos, deje la puerta cerrada. Abra la puerta únicamente para colocar o retirar alimentos o para darles la vuelta.

## Guía de recetas

### Guía para asar a la parrilla

#### NOTA

- Esto es para referencia solamente.
- Se recomienda precalentar 5 minutos antes de asar a la parrilla.
- Los tiempos necesarios para asar a la parrilla dependerán del tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en cuanto al grado de cocción.
- Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.
- Si cubre la carne con papel de aluminio y la deja reposar cubierta durante 10 minutos después de terminar la cocción, la temperatura interna aumenta de 5-10 °F.

| Alimento           | Grado de cocción | Tamaño         | Grosor (pulgadas) | Asar a la parrilla | Posición de la rejilla | Tiempo de cocción (min) |             |
|--------------------|------------------|----------------|-------------------|--------------------|------------------------|-------------------------|-------------|
|                    |                  |                |                   |                    |                        | 1ro                     | 2do         |
| Hamburguesas       | Medio            | 9 hamburguesas | 1                 | ALTO               | 5                      | 4:00-4:30               | 3:00-3:30   |
| Bistec             | Poco cocido      | -              | 1                 | ALTO               | 4                      | 5:00-6:00               | 4:00-5:00   |
|                    | Medio            | -              | 1                 | ALTO               | 5                      | 3:30-4:00               | 2:30-3:00   |
|                    | Bien cocido      | -              | 1                 | ALTO               | 4                      | 6:00-7:00               | 5:00-5:30   |
| Trozos de pollo    | Bien cocido      | 1.5 lb         | ½-1               | MEDIO              | 4                      | 15:00-17:00             | 14:00-15:00 |
|                    | Bien cocido      | 3 lb           | ½-1               | MEDIO              | 4                      | 18:00-20:00             | 16:00-17:00 |
| Pechugas de pollo  | Bien cocido      | 3-5 uds.       | ½-1               | MEDIO              | 4                      | 10:00-12:00             | 8:00-10:00  |
| Filetes de salmón  | Bien cocido      | 3-5 uds.       | ½-1               | ALTO               | 4                      | 8:00-9:00               | 7:00-6:00   |
| Filetes de pescado | Bien cocido      | 3-5 uds.       | ¼-½               | MEDIO              | 4                      | 7:00-8:00               | 6:00-7:00   |
| Filetes de bacalao | Bien cocido      | 3-5 uds.       | 1                 | MEDIO              | 4                      | 9:00-10:00              | 7:00-8:00   |

#### PRECAUCIÓN

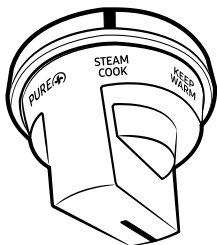
Asegúrese de cerrar la puerta luego de dar vuelta el alimento.

Horno eléctrico

## Horno eléctrico

### Horneado al vapor

Hornear al vapor proporciona unas condiciones excelentes para hornear y asar, ya que aumenta el grado de humedad y mejora la textura y el sabor.

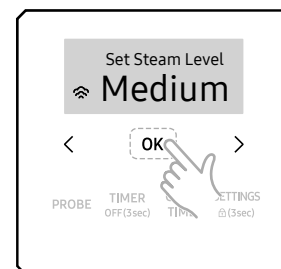
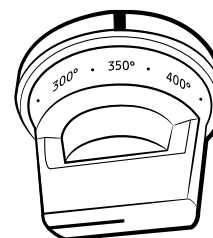
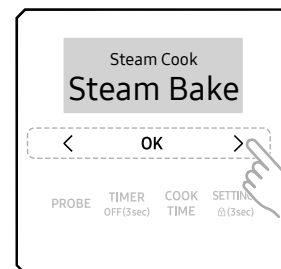



1. Abra la puerta del horno y, luego, presione **Open/Close reservoir (Abrir/Cerrar depósito)**.
2. El horno expulsa el depósito. Sujete la parte frontal del depósito y deslícelo completamente fuera de la ranura.
3. Llene el depósito con 20 oz (600 ml) de agua.

#### NOTA

Para abrir el depósito puede retirar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.

4. Vuelva a colocar la tapa de goma o la cubierta de plástico transparente.
5. Vuelva a colocar el depósito en la ranura y empuje hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Toque **Open/Close reservoir (Abrir/Cerrar depósito)**. El horno hace retroceder el depósito de agua.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Gire la perilla selectora de modo desde **OFF (Apagado)** a **Steam Cook (Horneado al vapor)**.



8. Toque <, > para seleccionar Steam Bake (Hornear al vapor) o Steam Roast (Asar al vapor).
9. Gire la perilla selectora de temperatura desde la posición **OFF (APAGADO)** para configurar la temperatura. Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde 250 hasta 550 °F.
10. Configure el nivel de vapor. La opción predeterminada es el nivel medio. Presione <, > para seleccionar otro nivel. La pantalla mostrará  y el nivel de vapor.
11. Toque **OK**.
12. Cuando finalice la cocción, gire las perillas selectoras de modo y de temperatura a la posición **OFF (APAGADO)** y retire los alimentos.



## NOTA

- Cuando Horneado al vapor está activado y se agota el agua del depósito, en la pantalla se muestra **"Please add more water"** (Agregue más agua). El horno continúa operando pero el generador de vapor deja de funcionar hasta que se vuelve a llenar el depósito de agua. Consulte la sección **Drenaje** a partir de la página 38.
- Asegúrese de drenar el agua restante después de usar Horneado al vapor. Cuando el horno comienza a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.
- Al finalizar la función Horneado al vapor, debe vaciar el agua restante del depósito ya que puede afectar otros modos de cocción.
  - Cuando se abre la puerta del horno, el ventilador del horno de convección se apaga.
  - NO deje la puerta del horno abierta durante mucho tiempo mientras funciona en modo de convección porque ello podría reducir la vida útil del elemento calentador por convección.
- Si deja la puerta del horno abierta durante más de 2 minutos cuando el horno está encendido, todos los elementos calentadores se apagarán automáticamente.
- Cuando haya finalizado la cocción, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
- Por razones de rendimiento, el ventilador de convección puede encenderse o apagarse durante la cocción.
- Si está utilizando un termómetro de horno en la cavidad del horno, la temperatura registrada puede ser diferente de la temperatura que se ha establecido.

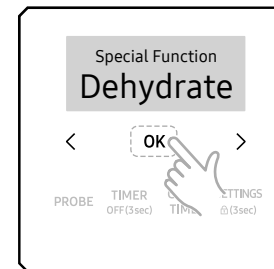
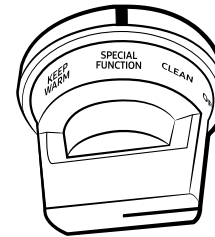
## Guía de recomendaciones para cocinar al vapor

| Modo vapor                       | Nivel de vapor | Alimentos recomendados                             |
|----------------------------------|----------------|--|
| Steam Bake<br>(Hornear al vapor) | Alto           | Panes de centeno, postres (flan)                   |
|                                  | Medio          | Croissants, pasteles, recalentados (pizza, guisos) |
|                                  | Bajo           | Masas  |
| Steam Roast<br>(Asar al vapor)   | Alto           | -  |
|                                  | Medio          | Carnes, aves                                       |
|                                  | Bajo           | Pavo, carnes asadas grandes                        |

## Funciones especiales

### Deshidratador

Deshidratar seca los alimentos o elimina la humedad de los alimentos a través de la circulación de calor. Después de secar los alimentos, guárdelos en un lugar fresco y seco. Agregar jugo de limón (o ananá) o espolvorear azúcar sobre las frutas ayuda a conservar su dulzura.



1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una rejilla y cierre la puerta.
2. Ajuste la perilla selectora de temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**.
3. Gire la perilla selectora de modo de la posición **OFF (APAGADO)** a la posición **Special Function (Función especial)**.
4. En la pantalla, presione <, > para seleccionar **Dehydrate (Deshidratar)**.
5. Toque **OK**.
6. El horno se calienta hasta 150 °F (65 °C).

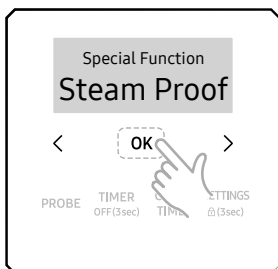
## NOTA

Puede cancelar **Dehydrate (Deshidratar)** en cualquier momento girando la perilla selectora de modo a la posición **OFF (APAGADO)**.

# Horno eléctrico

## Levar al vapor

Genera automáticamente una temperatura óptima para el proceso de levado al vapor y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura. Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción de levar al vapor con el horno frío.



1. Coloque el recipiente con la masa sobre una rejilla y cierre la puerta.
2. Ajuste la perilla selectora de temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**.
3. Gire la perilla selectora de modo de la posición **OFF (APAGADO)** a la posición **Special Function (Función especial)**.
4. En la pantalla, presione <, > para seleccionar **Steam Proof (Levar al vapor)**.
5. Toque **OK**.
6. El horno se calienta hasta 95 °F.

### NOTA

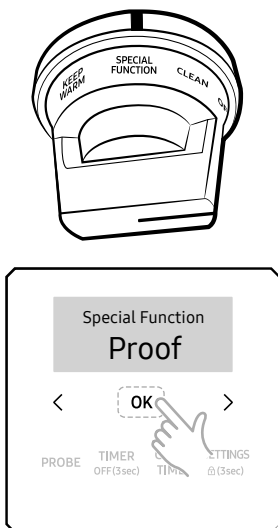
- Puede cancelar **Steam Proof (Levar al vapor)** en cualquier momento girando la perilla selectora de modo a la posición **OFF (APAGADO)**.
- Consulte la sección **Drenaje** a partir de la página 38.

### PRECAUCIÓN

- No utilice la opción de levar al vapor cuando la temperatura del horno sea superior a los 95 °F ya que no funcionará. En su lugar, sonará una señal de aviso 3 veces y aparecerá el mensaje "The oven is too hot for proofing" (El horno está demasiado caliente para el levado) en la pantalla. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la opción de levar al vapor para calentar alimentos. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.
- Coloque la masa en un recipiente resistente al calor en la posición de la rejilla 2 o 3 y no la cubra ni con un paño, ni con una envoltura de plástico.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de levado, no abra la puerta del horno.

## Levar

El modo Levar ofrece una temperatura óptima para el proceso de levado del pan y, por ende, no requiere ningún ajuste de temperatura. Para obtener los mejores resultados, siempre inicie la opción de levado con el horno frío.



1. Coloque el recipiente con la masa sobre una rejilla y cierre la puerta.
2. Ajuste la perilla selectora de temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**.
3. Gire la perilla selectora de modo de la posición **OFF (APAGADO)** a la posición **Special Function (Función especial)**.
4. En la pantalla, presione <, > para seleccionar **Proof (Levar)**.
5. Toque **OK**.
6. El horno se calienta hasta 95 °F.

## ⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice la opción de levado cuando la temperatura del horno sea superior a los 95 °F ya que no funcionará. En su lugar, sonará una señal de aviso 3 veces y aparecerá el mensaje "The oven is too hot for proofing" (El horno está demasiado caliente para el levado) en la pantalla. Espere hasta que el horno se enfríe.
- No utilice la opción de levado para calentar comida. La temperatura no estará lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos calientes.
- Coloque la masa en un recipiente resistente al calor en la posición de la rejilla 2 o 3 y cúbrala con un paño o con una envoltura de plástico. Es posible que el plástico deba engancharse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo separe de la masa.
- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de levado, no abra la puerta del horno.

## 📄 NOTA

Puede cancelar **Proof (Levar)** en cualquier momento girando la perilla selectora de modo a la posición **OFF (APAGADO)**.

# Horno eléctrico

## Mantener caliente

Mantiene los alimentos cocinados calientes a una baja temperatura hasta 3 horas.



1. Coloque el recipiente con el alimento sobre una rejilla y cierre la puerta.
2. Ajuste la perilla selectora de temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**.
3. Gire la perilla selectora de modo de la posición **OFF (APAGADO)** a **Keep Warm (Mantener caliente)**.
4. El horno se calienta hasta 175 °F (80 °C).

### NOTA

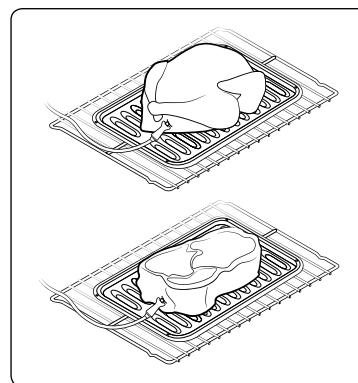
Puede cancelar **Keep Warm (Mantener caliente)** en cualquier momento girando la perilla selectora de modo a la posición **OFF (APAGADO)**.

## Otras funciones

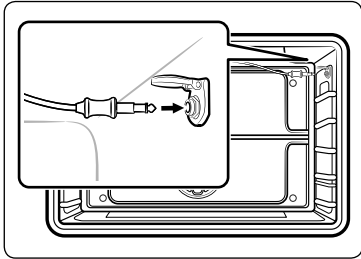
### Sonda de temperatura

La sonda de temperatura le permite cocinar carnes asadas y aves a la temperatura interna exacta que desea, eliminando así el trabajo de adivinar para determinar si un trozo de carne está cocido o no.

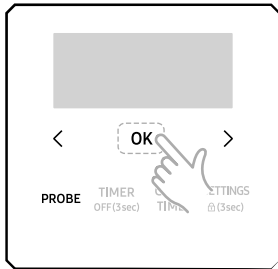
Puede usar la sonda de temperatura con el horno configurado en Hornear, Convección pura (☞), (☞) Horneado por convección o (☞) Asar por convección. Al usar la sonda de temperatura, la temperatura interna se muestra en la pantalla cuando alcanza los 100 °F.



1. Empuje la sonda de temperatura en la carne de manera que la punta llegue hasta el centro de la carne.
  - Al insertar la sonda, asegúrese de que no esté en contacto con huesos, grasa o cartílagos.
  - Para carnes con hueso, inserte la sonda en el centro de la parte más baja y más gruesa de la pieza.
  - Para aves enteras (pavo, pollos grandes, etc.), inserte la sonda en la parte más gruesa del muslo interno, paralela a la pierna.
  - Si activa la función de mantener caliente después de terminar la cocción usando la sonda, la temperatura interna de la carne superará sus ajustes iniciales.
  - Si retira la sonda mientras la cocción está en proceso, el horno se apaga en 60 segundos.
  - La sonda de temperatura puede no funcionar correctamente si se inserta en alimentos congelados. (No aparecerá el icono de la sonda de temperatura).



2. Inserte el enchufe de la sonda en la toma de la pared lateral derecha del horno.



3. Gire la perilla selectora de modo desde **OFF (APAGADO)** a **Bake (Hornear)**, **Pure Convection (Convección pura)** o **Convection Bake (Horneado por convección)** o **Convection Roast (Asar por convección)** y, luego, gire la perilla selectora de temperatura desde la posición **OFF (APAGADO)** para configurar la temperatura.
4. Presione el botón **Probe (Sonda)** y luego toque el botón **Probe (Sonda)** para configurar la temperatura interna entre 100 °F y 200 °F al presionar **<**, **>** y toque **OK**.
5. Toque el botón **OK**. Cuando el alimento llega a la temperatura interna seleccionada, el horno se apaga automáticamente y, luego, emite un sonido.

**NOTA**

El funcionamiento de la sonda de temperatura se apagará automáticamente cuando se alcance la temperatura establecida.

Tabla de temperaturas

| Tipo de alimento |             | Temperatura interna (°F) |
|------------------|-------------|--------------------------|
| Vacuno/cordero   | Poco cocido | 140-150                  |
|                  | Medio       | 160-170                  |
|                  | Bien cocido | 175-185                  |
| Cerdo            |             | 175-185                  |
| Carne de ave     |             | 185-195                  |

**PRECAUCIÓN**

- Para proteger la sonda de temperatura, tenga cuidado de no insertarla de modo que sobresalga de la carne. Asegúrese de que la sonda esté insertada en el centro de la carne.
- No guarde la sonda en el horno.
- No deje la sonda dentro del horno durante el ciclo de auto-limpieza o de asado a la parrilla. Podría causar daños permanentes a la sonda.
- Para evitar dañar la sonda, descongele antes los alimentos.
- No use pinzas cuando inserte o quite la sonda. Las pinzas pueden dañar la sonda.
- Utilice la sonda de temperatura solo para las funciones de cocción aplicables.

**NOTA**

Si ha cubierto la carne con papel de aluminio y la deja durante 10 minutos después de terminar la cocción, la temperatura interna aumenta de 5 a 10 °F.

# Horno eléctrico

## Autolimpieza

Este horno autolimpiante utiliza altas temperaturas (mucho más altas que las temperaturas de cocción) para eliminar por incineración los restos de grasa y otros residuos o reducirlas a fino polvo de ceniza que se puede limpiar con un paño húmedo.

### ⚠ PRECAUCIÓN

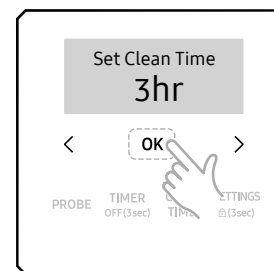
- No deje niños pequeños sin vigilancia cerca del horno eléctrico durante el ciclo de autolimpieza. Las superficies externas del horno eléctrico pueden volverse muy calientes.
- Algunos pájaros son muy sensibles a los humos de un horno eléctrico autolimpiante. Lleve a los pájaros a una sala bien ventilada alejada del horno eléctrico.
- No recubra el horno, las rejillas del horno ni la parte inferior del horno con papel de aluminio. Hacerlo podría tener como consecuencia una mala distribución del calor, producir malos resultados de horneado y causar daños permanentes al interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá a las superficies interiores del horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno durante el ciclo de autolimpieza. Esto dañará el sistema de traba automática de la puerta. La puerta se bloquea automáticamente cuando se inicia el ciclo de autolimpieza y se mantiene bloqueada hasta que el ciclo se completa o se cancela y la temperatura del horno es inferior a 400 °F.
- Tenga precaución al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno eléctrico estará aún MUY CALIENTE y podría salir aire caliente y vapor al abrir la puerta.
- Limpie los derrames excesivos antes de realizar la operación de autolimpieza.
- No utilice limpiadores de hornos. Los limpiadores comerciales de hornos o los forros para hornos no deben utilizarse JAMÁS en el horno ni alrededor de ninguna de sus partes. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno durante la operación de autolimpieza.
- Las dos perillas deben estar en la posición **OFF (APAGADO)** inicialmente antes de configurar la perilla selectora de modo en la posición **Clean (Limpiar)**.

## Para realizar el ciclo de autolimpieza

Asegúrese de que el bloqueo de la puerta esté liberado. Retire todas las rejillas (plana, deslizante, escalonada) de la cavidad del horno.



Perilla selectora de modo



Configurar el tiempo de limpieza

- Asegúrese de que la puerta del horno esté destrabada y completamente cerrada.
- Gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**. Luego, gire la perilla selectora de modo desde **OFF (APAGADO)** hasta la posición **Clean (Limpiar)**.
- Configure el tiempo de autolimpieza. La opción predeterminada son 3 horas. Presione **<**, **>** para seleccionar otro ajuste de tiempo. Presione **OK** para comenzar la autolimpieza.
- La puerta del horno se bloquea y el horno comienza a calentarse. Cuando finaliza el ciclo, suena una señal de alerta. La puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura descienda por debajo de 400 °F (205 °C).
- Al completar el ciclo de autolimpieza, gire la perilla selectora de modo hasta la posición **OFF (APAGADO)**.

### ⚠ PRECAUCIÓN

No utilice los quemadores superiores cuando el horno eléctrico ejecute un ciclo de autolimpieza. Si intenta iniciar un ciclo de autolimpieza mientras utiliza los quemadores superiores, aparece un mensaje que le advierte que debe apagarlos. Si intenta utilizar los quemadores superiores durante un ciclo de autolimpieza, aparece un mensaje que le advierte que debe apagarlos. Además, la luz de la perilla de temperatura parpadea en color anaranjado durante 10 segundos. Si no apaga los quemadores dentro de los 10 segundos, se cancela el ciclo de autolimpieza.

### Para cancelar el ciclo de autolimpieza

Es posible que se vea en la necesidad de detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a humo dentro del horno. Para apagar el ciclo de autolimpieza, gire las perillas selectoras de modo y temperatura hasta la posición **OFF (APAGADO)**. El ciclo se apaga, pero la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 400 °F (205 °C).

### Después de la autolimpieza

- La puerta sigue bloqueada hasta que la temperatura interna del horno desciende por debajo de los 400 °F.
- Una vez que se enfrió el horno, limpie las superficies del horno con un paño para retirar residuos de cenizas.
- Las manchas rebeldes pueden quitarse con una esponja de lana de acero. Los depósitos calcáreos pueden quitarse con un paño empapado en vinagre.
- Si no está satisfecho con los resultados de la limpieza, repita el ciclo de autolimpieza.
- El horno no le permitirá repetir un ciclo de autolimpieza de inmediato. Debe esperar 2 horas antes de volver a ejecutar la función.

### ⚠ PRECAUCIÓN

No intente abrir la puerta del horno inmediatamente después de completarse el ciclo de autolimpieza. El horno sigue estando muy caliente cuando la puerta se desbloquea. El aire caliente y el vapor que salen podrían quemarlo.

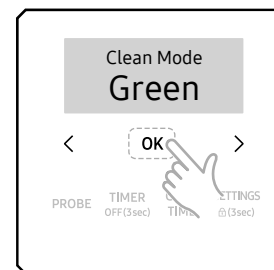
### Limpieza verde

Para limpieza liviana, la función de limpieza con vapor ahorra tiempo y energía. Si se requiere un trabajo de limpieza más intenso, use la función de autolimpieza.

### Para realizar el ciclo de Limpieza verde



Perilla selectora de modo



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté destrabada y completamente cerrada.
2. Gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**. Gire la perilla selectora de modo de la posición **OFF (APAGADO)** a **Clean (Limpiar)**.
3. Presione **<**, **>** para seleccionar el modo de Limpieza verde. Presione **OK** para comenzar la Limpieza verde.
4. Cuando se haya completado la operación, la pantalla parpadeará y se oirá una señal sonora.
5. Presione **OFF (APAGADO)**.
6. Limpie el interior del horno. Después de un ciclo de Limpieza verde quedará una significativa cantidad de agua en la parte inferior del horno. Retire el agua residual con una esponja o un paño suave y seco.

Puede cancelar Limpieza verde en cualquier momento girando la perilla selectora de modo a la posición **OFF (APAGADO)**.

## Horno eléctrico

### NOTA

- Al realizar la Limpieza verde, utilice exactamente 10 onzas de agua, ya que así se obtienen los mejores resultados.
- Si presiona **Green Clean (Limpieza Híbrido)** cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de los 125 °F, aparecerá la palabra **Hot (Caliente)** en la pantalla. Dado que esta función produce mejores resultados si se inicia cuando el horno está frío, le recomendamos que aguarde hasta que el horno se enfríe y **Hot (Caliente)** desaparezca de la pantalla.

### Después de un ciclo de Limpieza verde

- Tenga cuidado al abrir la puerta una vez finalizado el procedimiento de Limpieza verde. El agua en la base está caliente.
- Abra la puerta del horno y retire el agua remanente con una esponja. No permita que el agua residual permanezca en el horno por más tiempo que el indispensable. Limpie el horno y séquelo con un paño suave. No olvide limpiar debajo de la junta selladora de la puerta del horno.
- Para limpiar el interior del horno, utilice una esponja empapada en detergente, un cepillo suave, o un estropajo de nylon. Quite los residuos tenazmente adheridos con un estropajo de nylon. Para quitar los depósitos calcáreos puede utilizar un paño empapado en vinagre.
- Si el horno aún está sucio, puede repetir el proceso una vez que el horno se haya enfriado.
- Para el caso de residuos pesados, tales como la grasa remanente después de asar, le recomendamos que frote detergente sobre el residuo antes de activar la función de Limpieza verde.
- Después de limpiar, deje la puerta del horno entornada en un ángulo de 15° para que la superficie interior esmaltada pueda secarse completamente.

### Eliminar sarro

Si utiliza con frecuencia las funciones de Horneado al vapor, recomendamos eliminar el sarro con regularidad para desincrustar minerales del horno que podrían afectar el sabor o la calidad de los alimentos cocinados. Durante un ciclo de eliminación de sarro, utilice solo productos desincrustantes específicos para hornos a vapor o máquinas de café.

### NOTA

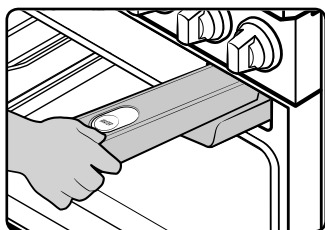
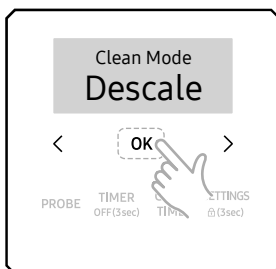
Si utiliza las funciones de Horneado al vapor por más de 12 horas, se enciende el indicador de eliminación de sarro. Podrá seguir utilizando las funciones de Horneado al vapor durante las siguientes dos horas sin realizar la eliminación del sarro. No obstante, una vez transcurridas las dos horas, las funciones de Horneado al vapor se desactivarán hasta que se ejecute un ciclo de eliminación de sarro.



## Para ejecutar el ciclo de eliminación de sarro



Perilla selectora de modo



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté destrabada y completamente cerrada.
2. Gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**. Gire la perilla selectora de modo de la posición **OFF (APAGADO)** a **Clean (Limpiar)**.
3. Presione **<**, **>** para seleccionar el modo de eliminación de sarro. Presione **OK** para comenzar la eliminación de sarro.
4. Siga las instrucciones de la pantalla. El tiempo del ciclo es de 3 horas.
  - Vacíe y limpie el depósito de agua y, luego, llénelo con 1.7 onzas (50 ml) de producto desincrustante y 13.5 onzas (400 ml) de agua de la llave.
  - Reemplace la tapa o la cubierta de plástico transparente y vuelva a colocar el depósito en la ranura.
  - Empuje el depósito hacia adentro. Se oirá un ligero clic cuando esté instalado correctamente. Presione el botón **Abrir/Cerrar depósito** en el panel de control. El horno hace retroceder el depósito de agua.
5. Una vez eliminado el sarro, el horno se drena automáticamente.
6. Use guantes de horno para remover y vaciar el depósito de agua, y luego llénelo con 20 oz (600 ml) de agua de la llave para el enjuague.
7. Siga las instrucciones en pantalla y, luego, toque **OK** para iniciar el enjuague.
8. Cuando finalice el enjuague, utilice guantes para vaciar y limpiar el depósito de agua.

## ⚠ ADVERTENCIA

Utilice solo productos desincrustantes específicos para hornos a vapor o máquinas de café.

## ⚠ PRECAUCIÓN

- Al ejecutar la función de eliminación de sarro se desactiva Horneado al vapor. No cancele el ciclo de eliminación de sarro cuando está en proceso. De lo contrario, deberá reiniciar el ciclo y completarlo dentro de las tres horas siguientes para volver a habilitar la función Horneado al vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para saber la proporción correcta de agua y producto desincrustante, siga las instrucciones del fabricante del producto. Si la proporción correcta de agua y producto desincrustante difiere de las presentes indicaciones (8 a 1), use la proporción indicada en las instrucciones del producto desincrustante.

## 📖 NOTA

Aunque el horno inicia automáticamente la desincrustación después de 5 segundos sin esperar confirmación, le recomendamos que confirme la selección. De esta forma se evita que se inicie la desincrustación por error.

# Horno eléctrico

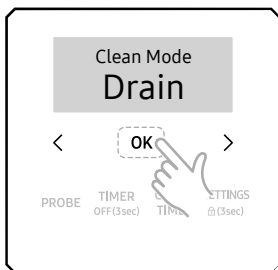
## Drenaje

Cuando finaliza una función con vapor, debe drenar el agua restante para evitar que afecte a otros modos de cocción.

### Para ejecutar el ciclo de drenaje



Perilla selectora de modo



1. Asegúrese de que la puerta del horno esté destrabada y completamente cerrada.
2. Gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición **OFF (APAGADO)**. Gire la perilla selectora de modo de la posición **OFF (APAGADO)** a **Clean (Limpiar)**.
3. Presione **<**, **>** para seleccionar el modo de drenaje.
4. Presione **OK** para comenzar el drenaje. El horno drena el agua desde el generador de vapor hasta el depósito de agua.
5. Cuando finaliza el drenaje, utilice guantes para horno para retirar y vaciar el depósito de agua.

### NOTA

Cuando el horno comienza a drenar, espere hasta que se complete el ciclo de drenaje.

## Uso de la función Sabbath



(Para uso en el Sabbath y otras fechas sagradas judías)

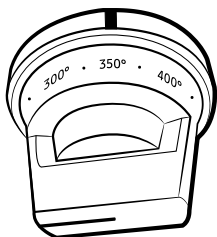
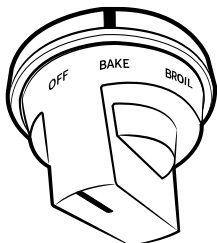
Use esta opción solo para hornear en el Sabbath y otras fechas sagradas judías.

Para obtener más información, visite el sitio web <http://www.star-k.org>

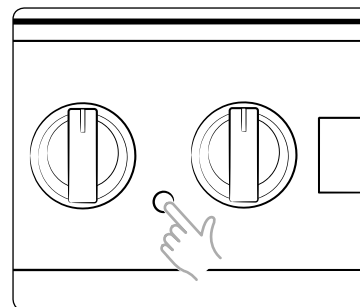
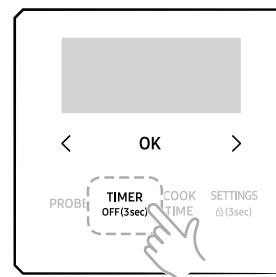
### Con la función Sabbath

- La temperatura del horno se puede regular más alta o más baja después de haber configurado esta opción.
- La pantalla no cambia y no suena ninguna señal sonora cuando cambia la temperatura.
- Una vez que el horno se encuentre correctamente configurado para hornear con la función Sabbath activada, permanecerá encendido de forma continua hasta que se cancele la función. Esto anulará la función predeterminada de ahorro de energía de 12 horas.
- Si la luz del horno es necesaria durante la función Sabbath, presione **Luz del horno** antes de activar la función. Una vez que la luz del horno se encuentre encendida y se encuentre activada la opción Sabbath, la luz del horno permanecerá encendida hasta que la opción Sabbath sea desactivada.
- Si desea que la luz del horno se apague, asegúrese de apagarla antes de activar la función Sabbath.
- No utilice la superficie de la cubierta cuando la opción Sabbath está activada.

## Para activar la función Sabbath



1. Gire la perilla selectora de modo de **OFF (APAGADO)** a **Bake (Hornear)**.
2. Gire la perilla selectora de temperatura desde la posición **OFF (APAGADO)** para configurar la temperatura. Puede configurar el horno en cualquier temperatura desde **LO (BAJO)** hasta 550 °F.



3. Presione los botones **Timer (Temporizador)** y **Luz del horno** simultáneamente durante 3 segundos para mostrar "OK". Una vez que "OK" aparece, el control del horno ya no emite sonidos ni muestra ningún cambio.

# Horno eléctrico

## NOTA

- Puede cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado, pero la pantalla no cambiará ni emitirá sonidos. Luego de cambiar la temperatura, el horno tarda 15 segundos en reconocer el cambio.
- Puede apagar el horno en cualquier momento girando las perillas selectoras de modo y temperatura hasta la posición **OFF (APAGADO)**. Sin embargo, esto no desactiva la opción Sabbath.
- Para desactivar la función Sabbath, mantenga presionado **"OK"** durante 3 segundos.
- Puede programar el tiempo de cocción antes de activar la opción Sabbath.
- Después de un corte de energía, el horno no reanudará el funcionamiento automáticamente. **"OK"** aparecerá en el panel de control, pero el horno no se encenderá nuevamente. Los alimentos se pueden retirar con seguridad del horno, pero no se debe desactivar la opción Sabbath y encender el horno de nuevo hasta que finalice el Sabbath/las fiestas.
- Después de la celebración del Sabbath, apague la opción Sabbath manteniendo presionado **"OK"** durante al menos 3 segundos.

## PRECAUCIÓN

- No intente activar ninguna otra función excepto Hornear cuando la opción Sabbath está activa. Solo la perilla selectora de temperatura funcionará correctamente.
- No abra la puerta del horno ni cambie la temperatura del horno durante alrededor de 30 minutos después de haber iniciado la opción Sabbath. Deje que el horno alcance la temperatura fijada. El ventilador del horno funciona solamente cuando aumenta la temperatura del horno.

## Uso de la función de control iQ

Su estufa cuenta con un módulo Wi-Fi incorporado que se puede utilizar para sincronizarla con la aplicación SmartThings. Con la aplicación SmartThings podrá:

- Supervisar el estado operativo de la estufa o las notificaciones de esta, y cambiar las opciones o la configuración si es necesario.

Las funciones disponibles desde la aplicación SmartThings pueden no funcionar adecuadamente si el estado de la comunicación es deficiente o si el producto está instalado en un lugar con una señal Wi-Fi débil.

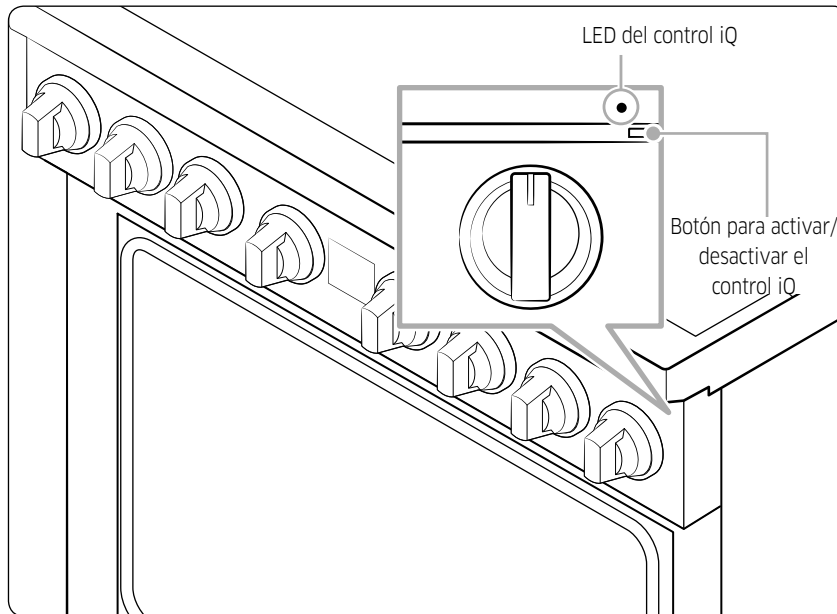
### Cómo conectar la estufa

Para utilizar las funciones remotas de su horno o estufa Dacor, antes debe vincularlos a la aplicación SmartThings.

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación.
3. Presione el botón **Control iQ** durante 3 segundos para conectar la estufa.
4. Una vez finalizado el proceso, aparece **"Connection Complete"** (Conexión completa) en la pantalla del horno. La estufa está conectada correctamente.
5. Si en la pantalla del horno aparece **"Can't Connect Try Again"** (No se pudo conectar Vuelva a intentarlo), siga las instrucciones en la aplicación para volver a conectarse.

 **NOTA**

El botón **Control iQ** se encuentra debajo del borde redondeado.



**Para supervisar la estufa de manera remota**

1. Asegúrese de que en el horno aparezca "**iQ Control On**" (Control iQ activado). Si en el horno no aparece "**iQ Control On**" (Control iQ activado), presione el botón **Control iQ**. La estufa ahora puede supervisarse de manera remota mediante un dispositivo remoto conectado.
2. Seleccione el icono de la estufa en la aplicación SmartThings para abrir la aplicación de supervisión.

**Activar/desactivar el control iQ**

Si configura Control iQ como desactivado, los dispositivos móviles no pueden conectarse a la estufa. Para activar Control iQ, siga estos pasos:

- Presione el botón **Control iQ**.

 **NOTA**

- La estufa sigue funcionando aunque se pierda la conexión Wi-Fi.
- La aplicación **SmartThings** no funciona adecuadamente si la conexión Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.
- Para obtener más instrucciones, consulte el manual en línea de la aplicación SmartThings en [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

# Horno eléctrico

## Uso de la función de control de campana

### NOTA

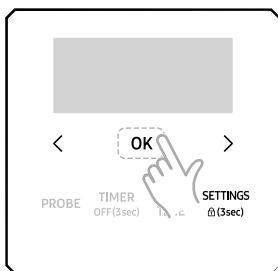
Este producto cuenta con un dispositivo Bluetooth que se puede utilizar para conectar la estufa a los modelos con control de campana de Dacor. A través de la conexión Bluetooth, puede utilizar la función de control de campana en la aplicación SmartThings.

Para conocer la compatibilidad de las estufas y las campanas habilitadas para el control de campanas, consulte la tabla a continuación.

|        | Estufa de combustible dual | Campanas compatibles  |
|--------|----------------------------|---|
| Modelo | DOP36P86DL*                | DHD30M967W*<br>DHD36M987W*<br>DHD48M987W*<br>DHD36M967I*<br>DHD48M967I*<br>DHD36M867W*<br>DHD30M867W* |

Para conectar un modelo con control de campana y una campana:

1. Descargue y ejecute la aplicación SmartThings en su teléfono inteligente. Luego, complete el procedimiento de Control iQ para conectar la estufa. Consulte la página 40.
2. Siga las instrucciones de Bluetooth del modelo con control de campana y active la conexión Bluetooth.
3. Presione el icono de **Bluetooth** en el panel de control de la campana. El LED del icono de Bluetooth parpadea.



4. Presione el botón **Settings (Configuración)** en la pantalla de la estufa. Presione <, > para seleccionar la conexión de la campana. Toque **OK** para conectar la campana.
5. Cuando finaliza la vinculación, el LED del icono de Bluetooth deja de parpadear y queda encendido de manera fija. Presione el botón **Settings (Configuración)** para salir.
6. Siga las instrucciones del manual de usuario del modelo con control de campana y la guía de la aplicación para utilizar el control de campana.

## Activar/desactivar Bluetooth

1. Presione el icono de **Bluetooth** en el panel de control de la campana.

### NOTA

- El LED del icono de Bluetooth en la campana se enciende cuando Bluetooth está activado. El LED del icono de Bluetooth en la campana se apaga cuando Bluetooth está desactivado.
- Si la conexión de Control iQ no es correcta, no se puede utilizar la aplicación SmartThings para supervisar y controlar la campana.
- Sin una conexión Control iQ con la estufa, se puede usar una conexión Bluetooth para vincular la estufa con la campana y sincronizarlas. Para ello, siga los pasos de conexión Bluetooth en la página 42.
- Bluetooth no funciona adecuadamente si la conexión Bluetooth es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

## Configuración

Esta función le permite controlar diversas opciones de control electrónico. Las opciones incluyen Ajuste de temp., Unidad de temp., Tiempo de espera de pantalla, Activar/Desactivar Wi-Fi, Activar/Desactivar sonido, Ahorro de energía de 12 horas, Modo de demostración y Seguro para niños.

El menú de opciones solo está disponible cuando el horno no está en uso (no está realizando ningún tipo de cocción).

### Ajuste de temp.

La temperatura dentro del horno ya ha sido calibrada en la fábrica. Al principio, cuando utilice el horno, asegúrese de seguir las indicaciones de tiempo y temperatura de las recetas. Si cree que la temperatura del horno es excesiva o insuficiente, es posible corregirla. Antes de corregirla, pruebe una receta utilizando una regulación de temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados de horneado de esa manera probablemente le sirvan de guía para decidir la magnitud del ajuste requerido.

La temperatura del horno puede ajustarse  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

#### Cómo corregir la temperatura del horno

1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione **<**, **>** para seleccionar **Temp. Adjust (Ajuste de temp.)**.
3. Toque **OK** y presione **<**, **>** para seleccionar el ajuste que desee realizar.
4. Toque **OK**.

#### NOTA

Este ajuste no afectará las temperaturas para asar a la plancha ni la de auto-limpieza. El ajuste se mantendrá en la memoria incluso después de un corte de electricidad.

### Unidad de temp. (Selección de temperatura entre Fahrenheit o Celsius)

Puede programar el control del horno para mostrar la temperatura en Fahrenheit o Centígrados. El horno viene de fábrica configurado para mostrar las temperaturas en Fahrenheit.

#### Cómo cambiar la pantalla de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit

1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione **<**, **>** para seleccionar **Temp. Unit (Unidad de temp.)**.
3. Toque **OK** y presione **<**, **>** para seleccionar la unidad de temperatura.
4. Toque **OK**.

### Tiempo de espera de pantalla

Puede ajustar el tiempo de espera de la pantalla.

1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione **<**, **>** para seleccionar **Screen Timeout (Tiempo de espera de pantalla)**.
3. Toque **OK** y presione **<**, **>** para cambiar el tiempo. (La opción predeterminada es de 20 minutos).
4. Toque **OK**.

### Activar/Desactivar Wi-Fi

Puede activar o desactivar la conexión Wi-Fi del horno.

#### Cómo activar o desactivar el Wi-Fi

1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione **<**, **>** para seleccionar **Wi-Fi**.
3. Toque **OK** y presione **<**, **>** para seleccionar **On (Activado)** u **Off (Desactivado)**.
4. Toque **OK**.

#### NOTA

Cuando la conexión Wi-Fi del horno está desactivada, no es posible utilizar Configuración fácil.

## Horno eléctrico

### Sonido

En esta configuración, puede ajustar los controles del horno para que funcionen silenciosamente.

#### Cómo configurar el sonido

1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione <, > para seleccionar **Sound (Sonido)**.
3. Toque **OK** y presione <, > para seleccionar **Sound On (Sonido activado)** / **Alerts Only On (Solo alertas activadas)** / **Sound Off (Sonido desactivado)**.
4. Toque **OK**.

### Ahorro de energía de 12 horas

Si accidentalmente dejara el horno encendido, esta función automáticamente apagará el horno transcurridas 12 horas si está operando en funciones de horneado o transcurridas 3 horas si está asando a la parrilla.

#### Cómo activar o desactivar la función de ahorro de energía de 12 horas

1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione <, > para seleccionar **12hr Energy Saving (Ahorro de energía de 12 horas)**.
3. Toque **OK** y presione <, > para seleccionar **On (Activado)** u **Off (Desactivado)**.
4. Toque **OK**.

### Modo de demostración

Esta opción es para ser usada por comercios minoristas para fines de exhibición únicamente. (Cuando el modo de demostración está activado, los elementos calentadores se desactivan y no funcionan).

#### Cómo activar o desactivar el modo de demostración

1. Presione el botón **Settings (Configuración)**.
2. Presione <, > para seleccionar **Demo Mode (Modo de demostración)**.
3. Toque **OK** y presione <, > para seleccionar **On (Activado)** u **Off (Desactivado)**.
4. Toque **OK**.

### Seguro para niños

El seguro para niños permite bloquear los botones del panel táctil de modo que no puedan activarse accidentalmente. También bloquea la puerta del horno de modo que no pueda abrirse. Solo puede activar el seguro para niños cuando el horno está en modo de espera.

#### Cómo activar el Seguro para niños

1. Cancele o desactive todas las demás funciones.
2. Toque **Settings (Configuración)** durante 3 segundos.  
El horno indicará **"Child Lock On"** (Seguro para niños activado) y aparecerá el icono de bloqueo junto con la hora actual.

#### NOTA

- El seguro para niños solo está disponible si la temperatura del horno es inferior a 400 °F.
- Todas las demás funciones deben cancelarse antes de activar el seguro para niños.

#### Cómo desbloquear los controles

Toque **Settings (Configuración)** durante 3 segundos.

**"Child Lock On"** (Seguro para niños activado) y el icono de bloqueo desaparecerán de la pantalla.

#### NOTA

El desbloqueo de la puerta puede demorarse hasta 10 segundos.

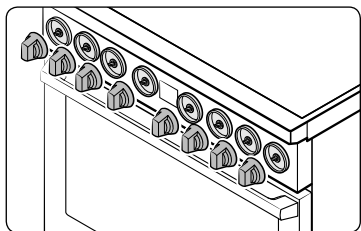


# Mantenimiento

## Quemadores superiores

### Controles de los quemadores

Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores superiores estén en la posición **OFF (APAGADO)**.



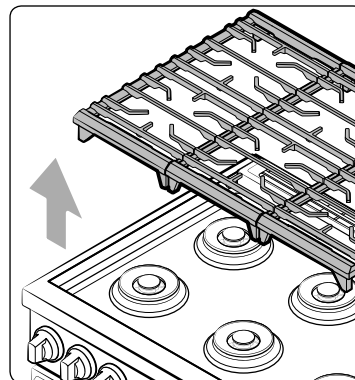
1. Retire las perillas de los vástagos de la válvula de control como se muestra.
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a empujar las perillas en los vástagos de la válvula de control.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie las perillas de control en una lavavajillas.
- No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control. Si ingresa humedad en los circuitos eléctricos puede provocar descargas eléctricas o daños en el producto.

### Superficie de la cubierta

La superficie de la cubierta de porcelana esmaltada debe mantenerse limpia. Recomendamos retirar los alimentos derramados inmediatamente después de que se hayan derramado.



1. Apague todos los quemadores superiores.
2. Espere hasta que se enfíen las rejillas de los quemadores y retírelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos alrededor de un componente del quemador, retire la tapa y el cabezal del quemador y limpie por completo los derrames.
4. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a instalar los componentes del quemador y, luego, vuelva a colocar las rejillas de los quemadores en su posición.

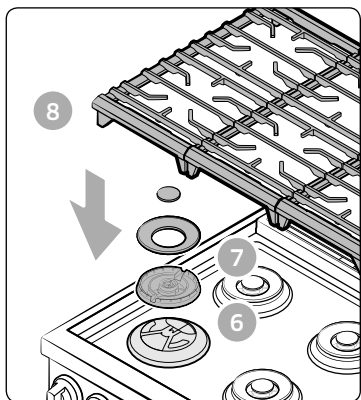
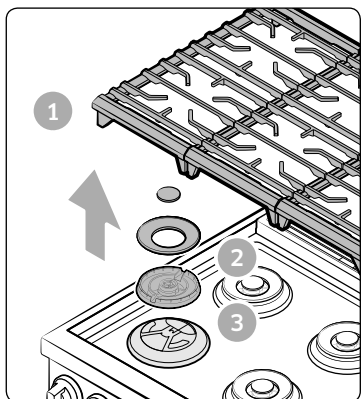
### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie esmaltada.
- No retire la superficie de la cubierta para la limpieza. Las tuberías de gas que van a los distribuidores de los quemadores se pueden dañar y provocar un incendio o una falla del sistema.
- No vierta agua en el hueco de la cubierta mientras la limpia. El agua podría filtrarse en los sistemas eléctricos y de gas de la estufa y generar un riesgo de descarga eléctrica o elevados niveles de monóxido de carbono debido a la corrosión de las válvulas o los puertos del gas.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones. Limpie con frecuencia los orificios de ventilación para evitar la acumulación de grasa.

# Mantenimiento

## Rejillas de los quemadores y componentes

Apague todos los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan enfriado.



1. Retire las rejillas de los quemadores.
2. Retire las tapas de los cabezales de los quemadores.
3. Retire los cabezales de los quemadores de las válvulas de distribución para dejar al descubierto los electrodos de encendido.
4. Limpie todos los componentes desmontables de las rejillas y los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque bien las rejillas y los componentes de los quemadores.

6. Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en sus posiciones arriba de las válvulas de distribución. Asegúrese de que haya un electrodo de encendido insertado a través del orificio en cada cabezal de los quemadores.
7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en sus posiciones arriba de los cabezales. Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden planas arriba de los cabezales.
8. Vuelva a instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada uno de los quemadores y verifique si funcionan correctamente. Después de verificar que un quemador funciona con normalidad, apáguelo.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Los electrodos de encendido no son desmontables. No intente retirarlos por la fuerza.
- Asegúrese de que todos los componentes de los quemadores (cabezales y tapas) se vuelvan a instalar correctamente. Cuando están bien instalados, son estables y quedan planos.
- Para evitar el astillado, no golpee las rejillas y tapas entre sí, o contra superficies duras tales como utensilios de hierro fundido.
- El distribuidor de quemadores puede estar bloqueado con comida o polvo. Limpie el distribuidor si parece estar bloqueado. Si limpia el distribuidor con agua, vuelva a ensamblarlo solo cuando esté completamente seco. Si el distribuidor está mojado, podría impedir que los quemadores se enciendan.

## Limpieza

### Superficie de acero inoxidable

1. Elimine derrames, manchas y grasa con un paño suave humedecido.
2. Aplique un limpiador de acero inoxidable aprobado a un paño húmedo o una toalla de papel.
3. Limpie un área pequeña cada vez, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si corresponde.
4. Cuando finalice, seque la superficie con un paño suave seco.
5. Repita los pasos 2 a 4 tantas veces como sea necesario.

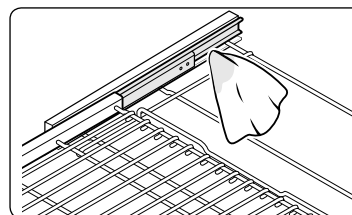
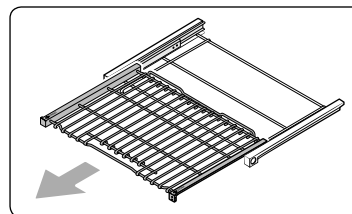
### ⚠ PRECAUCIÓN

- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de acero inoxidable. Rayará la superficie.
- No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios de distribución. El sistema de ignición se encuentra en esos orificios y debe mantenerse libre de humedad.

### Rejillas

Para mantener las rejillas limpias, retírelas de la cavidad y remójelas en agua tibia y jabón. Luego, quite las impurezas de las rejillas con una esponja de pulir plástica. Si las rejillas no se deslizan hacia adentro y hacia afuera sin problemas después de haberlas limpiado, frote las guías de los rieles laterales con papel encerado o un paño que contenga unas gotas de aceite de cocina. Esto permitirá que las rejillas se deslicen más fácilmente en sus carriles.

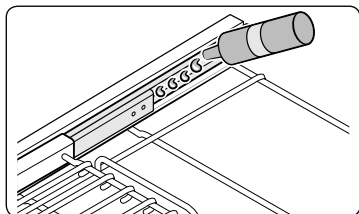
## Rejilla deslizante



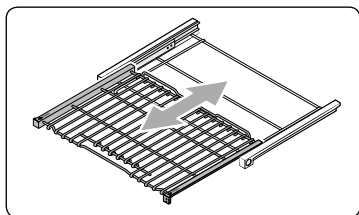
1. Separe la rejilla deslizante del horno.
2. Extienda totalmente la rejilla deslizante sobre una mesa. Es una buena idea colocar periódico debajo de la rejilla para la limpieza posterior.
3. Si los carriles de deslizamiento están contaminados, retire las impurezas con una toalla de papel. Si la rejilla deslizante se queda pegada, aplique lubricante de grafito de acuerdo con las instrucciones que aparecen a la derecha.

# Mantenimiento

## Para aplicar el lubricante de grafito



1. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo.
2. Aplique 4 gotas de lubricante a la parte interna del carril de deslizamiento izquierdo y 4 gotas a la parte externa.
3. Repita el paso 2 anterior sobre el carril de deslizamiento derecho.
4. Extienda y repliegue la rejilla deslizante varias veces para distribuir el lubricante.



### NOTA

- No utilice un lavavajillas para limpiar las rejillas.
- Si una rejilla no se desliza hacia adentro y hacia afuera fácilmente, aplique unas gotas de aceite de cocina a las guías de la rejilla del horno.
- Si una rejilla se vuelve demasiado difícil de deslizar hacia adentro o afuera, lubríquela.
- Para adquirir el lubricante de grafito, comuníquese con nosotros al 833-35-ELITE (833-353-5483).

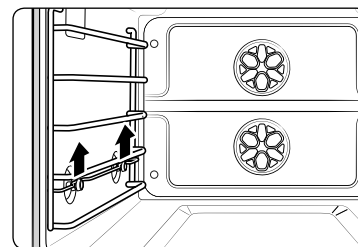
### PRECAUCIÓN

- No deje las rejillas en el horno durante el ciclo de autolimpieza. El calor extremo generado en este ciclo puede pelar de forma permanente el recubrimiento de las rejillas y hacer que sea difícil retirarlas.
- No rocíe aceite o lubricante directamente sobre la rejilla deslizante.

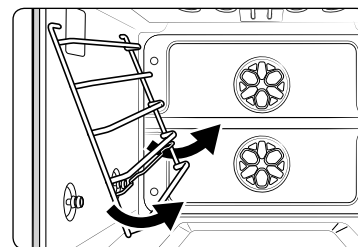
## Rejillas escalonadas

Las rejillas escalonadas se pueden quitar para realizar una limpieza manual o para evitar la decoloración durante un ciclo de autolimpieza.

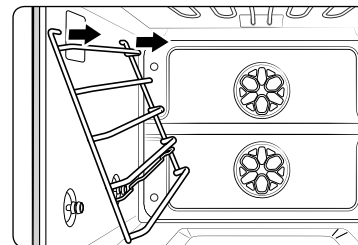
### Cómo retirar las rejillas escalonadas



1. Sujete la guía de la rejilla en la posición 2 y, luego, levante la rejilla escalonada. Esto libera la rejilla escalonada de sus dos soportes en la pared del horno.

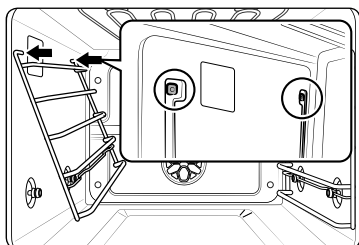


2. Gire la rejilla escalonada aproximadamente 45°.

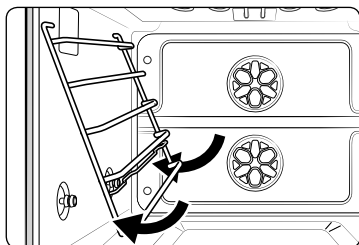


3. Jale de la rejilla para retirarla de los dos orificios de soporte en la pared del horno.
4. Repita el procedimiento con la rejilla escalonada en la pared opuesta.

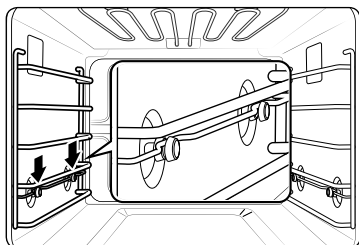
## Cómo volver a colocar las rejillas escalonadas



1. Vuelva a colocar la parte superior de la rejilla escalonada en los dos orificios de soporte en la pared del horno.



2. Gire la rejilla escalonada hacia la pared del horno.



3. Jale de la guía de la rejilla en la posición 2 hacia arriba y, luego, presione la rejilla escalonada en los dos soportes de la pared del horno.
4. Repita el procedimiento con la rejilla escalonada en la pared opuesta.

## Puerta

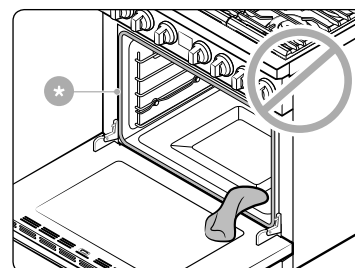
No retire la junta interna de la puerta del horno para realizar la limpieza.

### Parte interna

- **Superficie interna:** Limpie la superficie interna de la puerta manualmente con una esponja de pulir plástica con jabón y luego séquela con un paño seco. Tenga cuidado de no permitir que la junta se humedezca ni que ingrese humedad en la puerta.
- **Vidrio interno:** El vidrio interno se limpia automáticamente durante el ciclo de autolimpieza.

### Parte externa

- **Superficie externa:** Siga las instrucciones de limpieza de la superficie de acero inoxidable en la sección anterior.
- **Vidrio externo:** Limpie el vidrio externo con un limpiador de vidrio o agua jabonosa. Enjuague y seque bien. Tenga cuidado de no permitir que la junta se humedezca ni que ingrese humedad en la puerta.



### ⚠ PRECAUCIÓN

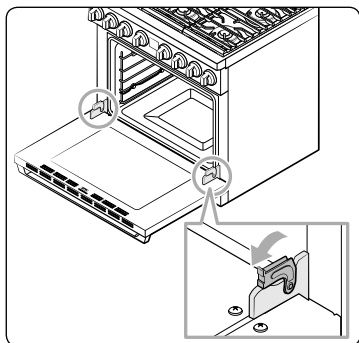
No permita que ingrese humedad en la puerta ni en la junta (\*). La humedad puede disminuir el rendimiento de la junta.

# Mantenimiento

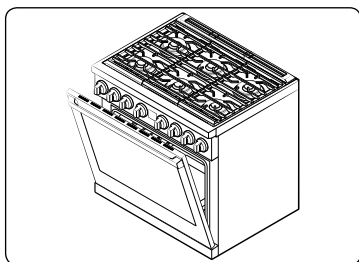
## Puerta del horno: retirar y volver a instalar

### Puerta del horno

Para retirar la puerta del horno



1. Apague el horno.
2. Abra completamente la puerta del horno.
3. Jale las trabas de la bisagra fuera del cuerpo del horno y hacia abajo, hacia el marco de la puerta en la posición de desbloqueo.

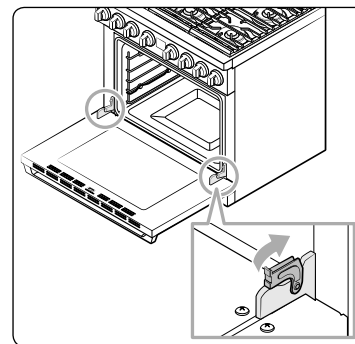


4. Cierre la puerta a aproximadamente 5 grados de la posición vertical. Esta es la posición de remoción.
5. Mientras sujeta firmemente ambos lados de la puerta del horno, empujela hacia arriba y hacia afuera hasta que los brazos de la bisagra salgan de las ranuras en la parte inferior de la puerta del horno.
6. Coloque la puerta en un lugar seguro.

### ⚠ ADVERTENCIA

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirarla y levantarla. No levante la puerta por la manija.
- Sea precavido al mover la puerta del horno. El manejo inadecuado podría causar lesiones físicas.
- Para evitar las descargas eléctricas, asegúrese de que el horno esté apagado antes de retirar la puerta del horno.

### Para volver a instalar la puerta

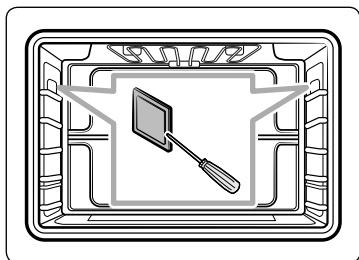


1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en su extremo superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción (aproximadamente 5 grados de la posición vertical), deslice los brazos de las bisagras en las ranuras en la parte inferior de la puerta.
3. Abra la puerta por completo. Si no puede abrir la puerta por completo, los brazos de las bisagras no están correctamente colocados en las ranuras.
4. Bloquee los brazos de las bisagras empujándolos contra el marco frontal del horno.
5. Cierre la puerta y asegúrese de que abra y cierre con normalidad.

## Reemplazo de las luces del horno

### Luces del horno (2 ubicaciones)

Hay 2 luces en el horno, una en cada pared lateral. Para reemplazar una luz, siga estos pasos:



1. Sostenga el extremo inferior de la tapa de la luz del horno lateral con una mano y use una herramienta plana afilada como un cuchillo de mesa para retirar la tapa como se muestra.
2. Reemplace la luz del horno lateral.
3. Vuelva a insertar la tapa de la luz.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que el horno eléctrico esté apagado y frío antes de reemplazar la luz del horno.

#### 📄 NOTA

- Las luces del horno no funcionan durante el ciclo de autolimpieza.
- Retire las rejillas si obstaculizan el acceso a una luz del horno.

## Resolución de problemas

### Resolución de problemas

Dacor hace grandes esfuerzos para asegurar que usted no experimente problemas con su nuevo horno eléctrico. Si se encuentra con problemas inesperados, como primera medida busque la solución en las siguientes tablas. Si después de haber intentado con la solución sugerida el problema persiste, llame al Centro de contacto de Dacor al 833-35-ELITE (833-353-5483).

#### Seguridad del gas

| Problema        | Causa posible  | Solución   |
|-----------------|--|--|
| Hay olor a gas. | La perilla del quemador superior no está en posición <b>OFF (APAGADO)</b> y el quemador no está encendido. | Gire la perilla del quemador a <b>OFF (APAGADO)</b> .  |
|                 | Hay una fuga de gas.   | Haga salir a todos los ocupantes de la habitación, el edificio o el área. Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. No llame desde su teléfono. El teléfono es eléctrico y podría causar una chispa que podría prender fuego el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos. |

#### Quemadores superiores

| Problema                        | Causa posible   | Solución   |
|---------------------------------|---|--|
| No se enciende ningún quemador. | El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.                  | Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra. |
|                                 | Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.  |
|                                 | El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.             | Consulte las Instrucciones de instalación que vinieron con su estufa.  |

## Resolución de problemas

| Problema   | Causa posible  | Solución   |
|--|--|--|
| Los quemadores superiores no se encienden.                               | La perilla de control no se reguló correctamente.  | Empuje la perilla de control y gírela hasta la posición <b>Lite (Encender)</b> .   |
|  | Las tapas de los quemadores no están en su lugar. La base del quemador está mal alineada.            | Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal. Alinee la base del quemador.   |
| El quemador superior hace un clic durante el funcionamiento.             | La perilla de control se dejó en la posición <b>Lite (Encender)</b> .                                | Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta la posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio. |
| Los quemadores no arden en forma pareja.                                 | Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel. | Consulte la página 46.   |
|  | Los quemadores superiores están sucios.  | Limpie los componentes de los quemadores superiores. (Consulte la página 46).  |
| Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.     | Montaje de orificio incorrecto.  | Verifique el tamaño del orificio del quemador y comuníquese con su instalador si es incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa).             |
| Los quemadores superiores se encienden pero los quemadores del horno no. | El interruptor de cierre del regulador de presión de gas está en posición <b>OFF (APAGADO)</b> .     | Llame a un técnico de servicio calificado.   |

### Horno

| Problema  | Causa posible  | Solución  |
|---|--|---|
| El control del horno emite una señal sonora y se muestra un código de información en la pantalla. | Puede haber un problema con el horno. Consulte la tabla <b>Códigos de información</b> en la página 54. | Gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición <b>OFF (APAGADO)</b> y luego reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación eléctrica a la estufa durante por lo menos 30 segundos y luego reconecte la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones. |
| El horno no se enciende.  | El horno no está bien enchufado al tomacorriente.  | Asegúrese de que el enchufe se encuentre completamente insertado en una toma con corriente y bien conectada a tierra.   |
|   | Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.                          | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.   |
| La temperatura del horno está demasiado caliente o demasiado fría.                                | La temperatura del horno requiere ajuste y recalibración.  | Consulte la página 43.  |
| La luz del horno (lámpara) no se enciende.  | Bombilla suelta o quemada.   | Consulte la página 51.  |
|   | El botón interruptor de la luz del horno debe reemplazarse.  | Llame a un técnico de servicio calificado.  |
| El horno emite demasiado humo cuando se asa a la parrilla.  | Carne o alimentos no preparados correctamente antes de asar a la parrilla.                             | Corte el exceso de grasa o los bordes grasosos que pueden doblarse.   |
|   | Rejilla del horno superior colocada incorrectamente.   | Consulte <b>Guía para asar a la parrilla</b> en la página 27.   |
|   | Acumulación de grasa en las superficies del horno.   | Es necesario limpiar con regularidad si se asa a la parrilla con frecuencia. Consulte la página 34.   |



| Problema  | Causa posible  | Solución   |
|---|--|--|
| El horno no ejecuta el proceso de autolimpieza.       | El horno está demasiado caliente.  | Se oye una señal de aviso 3 veces y aparece el mensaje "The oven is too hot for self cleaning" (El horno está demasiado caliente para la autolimpieza) en la pantalla. Deje que el horno se enfríe y, luego, restablezca los controles. El ciclo de autolimpieza no bloqueará la puerta del horno si la temperatura del horno es demasiado alta. La puerta debe bloquearse antes de que el ciclo de autolimpieza pueda comenzar. Después de ejecutar un ciclo de autolimpieza, el horno no le permitirá realizar otro ciclo durante dos horas. |
|   | Los controles de autolimpieza del horno no están configurados correctamente. | Restablezca los controles de autolimpieza del horno. (Consulte la página 34).  |
|   | La puerta está abierta.  | Se oye un sonido de alerta y aparece el mensaje "Please close the door" (Cierre la puerta) en la pantalla. Asegúrese de que la puerta esté cerrada.  |
| Se oyen ruidos como de crujidos o ligeros estallidos. | Esto es normal.  | Estos son los ruidos que emite el metal al calentarse y enfriarse durante las funciones de cocción y limpieza.   |
| Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.       | Esta es la primera vez que se ha limpiado el horno.                          | Esto es normal. El horno siempre emitirá más humo la primera vez que se limpia. Limpie toda la suciedad excesiva antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Si el humo persiste, gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición <b>OFF (APAGADO)</b> . Abra las ventanas para que salga el humo del lugar. Una vez que el horno se enfrió y desbloqueó, limpie la suciedad excesiva y reinicie el horno para la autolimpieza.  |

| Problema   | Causa posible   | Solución  |
|--|---|---|
| Después de un ciclo de autolimpieza la puerta del horno, no se abre. | Esto es normal.   | La puerta del horno seguirá bloqueada hasta que la temperatura del horno descienda por debajo de 400 °F.  |
| Cumplido un ciclo de autolimpieza, el horno aún no está limpio.      | Es normal encontrar un polvo fino o cenizas.  | Esto puede limpiarse con un paño húmedo. Establezca el ciclo de autolimpieza para un tiempo de limpieza superior. El ciclo no fue lo suficientemente extenso como para quemar la acumulación de grasa. Los hornos extremadamente sucios requieren la limpieza a mano de los excesivos derrames y la acumulación de alimentos antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Pueden necesitarse múltiples ciclos de autolimpieza para limpiar completamente el horno. |
| Sale vapor o humo de abajo del panel de control.                     | Esto es normal.   | La abertura de ventilación del horno está ubicada allí. Se puede ver más vapor cuando se utilizan las funciones de convección o cuando se hornean o asan al horno múltiples elementos a la vez.   |
| Sale olor a quemado o a aceite de la abertura de ventilación.        | Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá en un plazo de 1/2 hora después del primer ciclo de <b>Bake (Hornear)</b> . | Para acelerar este proceso, programe un ciclo de autolimpieza de 3 horas. (Consulte la página 34).  |
| Olor fuerte.   | Esto es transitorio.  | El aislamiento alrededor del interior del horno emite un olor fuerte las primeras veces que se usa el horno.  |
| Resulta difícil deslizar las rejillas del horno.                     | -   | Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre una toalla de papel y frote con él los bordes de las rejillas. Las rejillas se vuelven opacas y difíciles de deslizar si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza.  |

## Resolución de problemas

| Problema                                 | Causa posible   | Solución   |
|--|-----------------|--|
| Ruido del ventilador.                    | Esto es normal. | El ventilador de convección está encendido hasta que la función termina y la puerta se abre.       |
| El ventilador de convección no funciona. | -               | El ventilador comienza automáticamente cuando el horno llega a la temperatura de precalentamiento. |

### Otros

| Problema   | Causa posible  | Solución   |
|--|--|--|
| El producto no está nivelado.                                  | El electrodoméstico fue instalado incorrectamente. Las patas niveladoras están dañadas o desparejas. | Asegúrese de que el piso esté nivelado, y sea sólido y estable Si el piso está combado o tiene una pendiente, llame a un carpintero. Controle y nivele la estufa. (Consulte las instrucciones de instalación.) |
|  | Son los gabinetes de cocina los que están desalineados y hacen que la estufa parezca desnivelada.    | Asegúrese de que los gabinetes se encuentren en escuadra y dejan suficiente lugar para la instalación.   |
| Los alimentos no se hornean o asan como es debido en el horno. | Se seleccionó un modo de cocción incorrecto.   | Consulte la página 23.   |
|  | Las rejillas del horno no se han ubicado correctamente para el alimento que se está cocinando.       | Consulte la página 25.   |
|  | El utensilio de cocina no está colocado correctamente en la rejilla.                                 | Consulte la página 26.   |
|  | El termostato del horno necesita ajustes.  | Consulte la página 43.   |
|  | Hay papel de aluminio en las rejillas y/o en la parte inferior del horno.                            | Retire el papel de aluminio.   |

| Problema  | Causa posible   | Solución  |
|---|---|---|
| Los alimentos no se asan correctamente en el horno. | Los controles del horno no están configurados correctamente.    | Consulte la página 27.                                    |
|   | La puerta del horno no se cerró durante el asado a la parrilla. | Consulte la página 23.                                    |
|   | La rejilla fue colocada en una posición incorrecta.             | Consulte la guía para asar a la parrilla en la página 27. |

### Códigos de información

#### HORNO

| Código mostrado | Causa posible   | Solución   |
|-----------------|---|--|
| C-d0            | Este código se muestra si en la tecla de control hay un cortocircuito durante 1 minuto.         | Limpie los botones y asegúrese de que no quede agua sobre ellos ni alrededor. Apague el horno y vuelva a intentarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Dacor.  |
| C-d1            | Este código se muestra si el bloqueo de la puerta está mal colocado.                            | Gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición <b>OFF (APAGADO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación al horno durante por lo menos 30 segundos y vuelva a conectarla. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones. |
| C-F0            | Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el PBA principal y el secundario. |  |
| C-F2            | Este código se muestra si se interrumpe la comunicación entre el principal y el táctil.         |  |
| C-20            | El sensor del horno está abierto cuando el horno está funcionando.                              |  |
|                 | Hay un cortocircuito en el sensor del horno cuando el horno está funcionando.                   |  |

| Código mostrado | Causa posible   | Solución  |
|-----------------|---|---|
| C-21            | Este código se muestra si la temperatura interna es anormalmente alta.                      | Gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición <b>OFF (APAGADO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación al horno durante por lo menos 30 segundos y vuelva a conectarla. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.  |
| C-22            | El sensor del PCB secundario está abierto cuando el horno está funcionando.                 |   |
|                 | El sensor del PCB secundario está en cortocircuito cuando el horno está funcionando.        |   |
| C-23            | El sensor de la sonda de temperatura está cortocircuitado cuando el horno está funcionando. |   |
| C-30            | El sensor PCB está abierto cuando el horno está funcionando.                                |   |
|                 | El sensor PCB está cortocircuitado cuando el horno está funcionando.                        |   |
| C-31            | Este código se muestra si la temperatura de PCB es anormalmente alta.                       | Solicite servicio técnico.  |
| C-24            | Conducto de ventilación del horno bloqueado   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para reparar el error, desenchufe el horno o presione la tecla "Off" (Apagado) después de abrir la puerta del horno durante, al menos, 60 segundos.</li> <li>2. Verifique si el conducto de ventilación del horno o los pasajes están bloqueados con papel aluminio u otro material.</li> <li>3. Quite el papel aluminio o cualquier otro material del conducto de ventilación del horno o los pasajes bloqueados.</li> </ol> |

| Código mostrado                      | Causa posible  | Solución   |
|--------------------------------------|--|--|
| C-70                                 | El sensor de vapor está abierto cuando el horno está funcionando.                          | Gire las perillas selectoras de modo y temperatura a la posición <b>OFF (APAGADO)</b> y reinicie el horno. Si el problema persiste, desconecte toda alimentación al horno durante al menos 30 segundos y vuelva a conectarla. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones. |
|                                      | En el sensor de vapor hay un cortocircuito cuando el horno está funcionando.               |  |
| C-72                                 | Hay problemas relacionados con el sistema de drenaje.                                      |  |
| C-A2                                 | El motor de enfriamiento no funciona con normalidad.                                       | Solicite servicio técnico.   |
| Falla de la instalación del cableado | Este mensaje de error aparece si el cable de alimentación no está instalado correctamente. | Asegúrese de que cada línea de cable de 3 conductores o 4 conductores esté conectada correctamente al bloque de terminales. Luego, vuelva a conectar la alimentación eléctrica. Si esto no soluciona el problema, llame al servicio de reparaciones.   |

# Garantía

## NO LA DESECHE.

### Lo que esta garantía cubre

#### CERTIFICADO DE GARANTÍAS: ESTUFAS DACOR

DENTRO DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ:

#### GARANTÍA LIMITADA A LOS 2 AÑOS

Esta garantía solo se aplica a los dispositivos Dacor vendidos al primer usuario, a partir de la fecha del comprobante de la compra minorista original o la fecha de cierre para la nueva construcción, el periodo que sea más largo. Esta garantía es válida para productos comprados nuevos a un distribuidor autorizado de Dacor u otro vendedor autorizado por Dacor.

En caso de que su producto Dacor no funcione dentro de un año a partir de la fecha original de compra, debido a un defecto de material o mano de obra, Dacor le ofrecerá una solución sin ningún costo para usted.

Todos los daños cosméticos (como rayaduras en acero inoxidable, manchas en pintura o porcelana, etc.) al producto o accesorios incluidos deben reportarse a Dacor en el transcurso de 60 días a partir de la fecha original de compra para poder optar a la cobertura de garantía. Excepto en los casos indicados anteriormente, las partes consumibles como filtros y lámparas no están incluidas y son responsabilidad del comprador.

#### LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

El servicio será prestado por una compañía de servicio designada por Dacor durante el horario de atención habitual. Tenga presente que los proveedores de servicio son entidades independientes, y no representantes de Dacor.

Los productos de exhibición hogareños tipo y de exhibición en distribuidores con más de 5 años de antigüedad, los productos vendidos "tal como están" y los productos instalados para uso no residencial, que incluyen aunque no de modo taxativo, organizaciones religiosas, estaciones de bomberos, pensiones y spas solo cuentan con una garantía de un año sobre las piezas. Todo gasto de entrega, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador.

La garantía se invalidará siempre que falten los números de serie y etiquetas del producto o se hayan alterado o desfigurado.

El propietario debe presentar comprobante de compra o estado final para nueva construcción cuando se le solicite. Todos los productos Dacor deben encontrarse en lugares accesibles para recibir el servicio.

La garantía pierde validez si se transporta un producto que no está homologado por ETL o CUL desde Estados Unidos.

#### FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ:

#### GARANTÍA LIMITADA A LOS 2 AÑOS

En caso de que su producto Dacor no funcione dentro de los dos años a partir de la fecha original de compra debido a un defecto de material o mano de obra, Dacor otorgará una pieza nueva, FOB a fábrica, para reemplazar la pieza defectuosa.

Todo gasto de entrega, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador.

#### Lo que esta garantía no cubre

- Es posible que se observen pequeñas variaciones de color en piezas pintadas, iluminación de la cocina, colocación de la cocina y otros factores; esta garantía no aplica a variaciones en color.
- Llamadas de servicio para enseñar al cliente el uso y cuidado adecuado del producto.
- Tarifas de servicio por viajes a islas y áreas remotas, que incluyen pero no de modo taxativo, ferris, peajes u otros gastos de viaje.
- Daños resultantes o fortuitos, incluidos aunque no de modo taxativo, pérdida de alimentos o medicamentos, tiempo fuera del trabajo o comidas en restaurantes.
- Mal funcionamiento del producto cuando su uso es comercial, empresarial, para alquiler u otra aplicación distinta al uso residencial.
- Mal funcionamiento del producto ocasionado por una instalación inadecuada.
- Reemplazo de fusibles hogareños, cajas de fusibles o recolocación de disyuntores.
- Daños al producto ocasionados por accidente, incendio, inundación, corte de energía, sobretensión u otros casos fortuitos.

- Responsabilidad por daño a objetos lindantes, incluidos gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto.
- Rotura, decoloración, daño al cristal, superficies metálicas, componentes de plástico, bordes, pintura u otros acabados cosméticos ocasionados por uso o cuidado inadecuado, abuso o negligencia.

#### Fuera de la garantía

En caso de que experimente un problema de servicio luego del período de vigencia estándar de la garantía, comuníquese con nosotros. Dacor revisa cada problema e inquietud del cliente para ofrecer la mejor solución posible en base a las circunstancias.

**LOS RECURSOS PROVISTOS EN LAS ANTERIORES GARANTÍAS EXPRESAS SON LOS ÚNICOS RECURSOS EXIGIBLES. POR LO TANTO, NO SE OFRECE NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA, Y FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ, TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS AUNQUE NO DE MODO TAXATIVO, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN USO O PROPÓSITO EN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA. EN NINGÚN CASO, DACOR SERÁ RESPONSABLE DE GASTOS IMPREVISTOS O DAÑOS RESULTANTES. EN CASO DE QUE DACOR SE IMPONGA EN CUALQUIER DEMANDA, DACOR TENDRÁ DERECHO AL REEMBOLSO DE TODOS LOS COSTOS Y GASTOS, INCLUIDOS HONORARIOS DE ABOGADOS, POR PARTE DEL CLIENTE DE DACOR. NO SE OFRECE NINGUNA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, A NINGÚN COMPRADOR PARA REVENTA.**

Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de las garantías implícitas, o no permiten la exclusión o limitación de daños no resultantes, por lo tanto, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varíen según el estado.

## Apéndice

### Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente completo correspondiente por un período de tres años después del último envío de este producto poniéndose en contacto con nuestro equipo de soporte a través de <http://opensource.samsung.com> (Utilice el menú "Inquiry".)

También es posible obtener el código fuente correspondiente completo en un medio físico, tal como un CD-ROM; se exigirá un cargo mínimo.

El siguiente URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_AT\\_051/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0) lleva a la información de la licencia del código fuente relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.



## Notas

---



Estimado cliente:

Gracias por adquirir Dacor. Esperamos que nuestros productos intensifiquen su pasión por cocinar.

Esta caja contiene un conjunto de tapas de latón para los quemadores, diseñadas para dar un aspecto elegante a su nuevo producto Dacor. Pueden utilizarse para cocinar, pero deberá tener en cuenta que con el uso sufren alteraciones de color. Esto es debido a una reacción natural del latón cuando entra en contacto con las llamas de gas. Hemos incluido también un conjunto de tapas de porcelana negra para que las utilice si le preocupa esta decoloración. Nuestra garantía no cubre la alteración del color de las tapas de los quemadores, pero puede pedirnos otras nuevas si es necesario.

Esperamos sinceramente que disfrute cocinando con Dacor durante muchos años. Si necesita ayuda, comuníquese con nuestro equipo al 833-35-ELITE (833-353-5483), EE.UU. y Canadá.

Atentamente,

*The Dacor Customer Assurance Team*



Visite [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com) para activar su garantía en línea.

## INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

cutar aquí



### IMPORTANTE:

Su garantía no se hará efectiva hasta que no la active en línea o devuelva este formulario a Dacor. Si ha comprado más de un producto Dacor, devuelva todos los formularios en el mismo sobre o active la garantía para cada producto en línea.

Tenga por seguro que bajo ningún concepto Dacor venderá su nombre ni ninguno de los datos que figuran en este formulario con fines de inclusión en listas de correos. Le agradecemos mucho que haya decidido comprar productos Dacor para su hogar y no consideramos que la venta de dicha información sea una forma correcta de expresar nuestra gratitud.

#### Nombre del propietario:

Calle: \_\_\_\_\_  
Apellido (Escriba a máquina o con letra de imprenta) \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_ Segundo nombre \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Código postal: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Distribuidor: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Código postal: \_\_\_\_\_

#### Le agradeceremos sinceramente que dedique unos segundos a rellenar esta sección. Gracias.

1. ¿Cuál fue su primer contacto con los productos Dacor? (Marque solo uno.)

- A. Televisión Programa culinario
- B. Revista
- C. Exposición del distribuidor
- D. Exposición de distribuidor de cocinas
- E. Exposición del hogar
- F. Constructor
- G. Arquitecto/Diseñador
- H. Otro propietario de Dacor
- I. Casa modelo
- J. Otro \_\_\_\_\_

2. ¿Dónde adquirió sus electrodomésticos Dacor?

- A. Distribuidor de electrodomésticos
- B. Distribuidor de cocinas
- C. Distribuidor del constructor
- D. Constructor
- E. Otro \_\_\_\_\_

cutar aquí

3. ¿Con qué objeto compró el producto?

- A. Solo para **reemplazo**
- B. Parte de una remodelación
- C. Nueva casa
- D. Otro \_\_\_\_\_

4. ¿Cuáles son sus ingresos familiares?

- A. Menos de \$75,000
- B. \$75,000 - \$100,000
- C. \$100,000 - \$150,000
- D. \$150,000 - \$200,000
- E. \$200,000 - \$250,000
- F. Más de \$250,000

5. ¿Qué marcas de electrodomésticos tiene en su cocina?

- A. Placa de cocción \_\_\_\_\_
- B. Horno \_\_\_\_\_
- C. Lavavajillas \_\_\_\_\_
- D. Refrigerador \_\_\_\_\_

6. ¿Compraría o recomendaría otro producto Dacor?

- Sí
- No

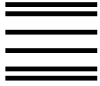
Comentarios: \_\_\_\_\_

Le agradecemos mucho su ayuda. La información provista será extremadamente valiosa para ayudarnos a planificar el futuro y ofrecerle el soporte que merece.

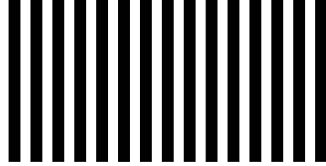
Coloque aquí la etiqueta del número de serie

Sitio web: [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE  
NECESSARY  
IF MAILED  
IN THE  
UNITED STATES



**BUSINESS REPLY MAIL**

FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO. 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

**DACOR**  
**ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT**  
**PO BOX 90070**  
**CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907**



fold here



DG68-01105E-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745  
• Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483) • Fax: (626) 403-3130 • www.dacor.com



***dacor***<sup>®</sup>

Manuel d'utilisation

# Cuisinière mixte Pro

DOP36P86DL\*

**AVERTISSEMENT** : Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- **N'ENTREPOSEZ et N'UTILISEZ PAS** d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- **DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quel qu'il soit.
  - **NE TOUCHEZ** aucun commutateur électrique.
  - **N'UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

### **AVERTISSEMENT**

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.

**NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

2 Français

## **DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT**

### **AVERTISSEMENT**

Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. **APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA CUISINIÈRE, VÉRIFIEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST BIEN INSTALLÉ ET FIXÉ.** Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.

- k) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- l) Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et fixé sur l'arrière droit (ou arrière gauche) du dessous de la cuisinière.
- m) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est refixé à l'arrière droit ou gauche du dessous de l'appareil.
- n) N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et bien fixé.
- o) Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou des blessures mortelles chez l'enfant et l'adulte.



## AVERTISSEMENT

**Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four de la cuisinière.** L'appareil risquerait de basculer et de provoquer de graves blessures.

Confirmez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, vérifiez que le dispositif anti-basculement est fixé, saisissez l'arrière de la cuisinière par le bord arrière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement empêche la cuisinière de basculer vers l'avant au-delà de quelques pouces.

Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien emboîter le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.

Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau. Si vous retirez les pieds de mise à niveau, la cuisinière ne sera pas fixée correctement au dispositif anti-basculement.

## Informations relatives à la réglementation

### 1. Avis de la FCC

#### ATTENTION

**MISE EN GARDE DE LA FCC :** Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes, et
- 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

## Informations relatives à la réglementation

---

### DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

### DÉCLARATION DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

#### 2. Avis IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de la classe B est conforme à la norme ICES-003 du Canada. Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

### DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

## Fonctions clés

---

### Plus d'espace

Dotée d'une capacité de 6,3 pieds cubes, cette cuisinière mixte Dacor dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur les marchés américain et canadien. La capacité accrue signifie une meilleure qualité de cuisson.

### Table de cuisson à 6 brûleurs

Des brûleurs haute puissance fournissent une chaleur de cuisson réglable pour une grande variété d'ustensiles.

### Plus de commodité et un entretien facile

La cuisinière avec four mixte Dacor réunit tous les avantages de 2 appareils domestiques séparés (une cuisinière à gaz et un four électrique) pour une satisfaction optimale de l'utilisateur accompagnée d'une conception soignée et élégante.



À nos chers clients :

Merci d'avoir acheté le tout dernier de nos produits Dacor® ! Notre combinaison unique de fonctionnalités, style et performances offre un vrai plus à votre maison.

Pour vous familiariser avec les commandes, les fonctions et tout le potentiel de votre nouvelle cuisinière Dacor, lisez attentivement ce manuel en commençant par le chapitre **Avant de commencer**.

Les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec le plus grand soin et la plus grande fierté, tout en travaillant dans le respect des valeurs de notre société. En cas de problème avec votre cuisinière, commencez par consulter le chapitre **Dépannage**, dans lequel vous trouverez des suggestions et des solutions qui peuvent être utiles avant d'appeler le service client.

Les retours précieux de nos clients nous permettent d'améliorer en permanence nos produits et services. N'hésitez donc pas à contacter notre équipe du service client pour obtenir de l'aide en cas de besoin d'assistance technique.

Service client Dacor  
14425 Clark Avenue  
City of Industry, CA 91745

Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483), États-Unis et Canada

Télécopie : (626) 403-3130

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi de 05 h 00 à 17 h 00, heure du Pacifique

Site Internet : [www.dacor.com](http://www.dacor.com)

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une société créée par des familles pour les familles et notre mission est d'être à votre service. Nous espérons que votre nouvelle cuisinière Dacor vous offrira un niveau de performances et de satisfaction optimal pendant des dizaines d'années.

Cordialement,

*The Dacor Customer Assurance Team*

## Table des matières

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>Informations importantes relatives à la sécurité</b> | <b>7</b>  | <b>Four électrique</b>                             | <b>22</b> |
| Symboles utilisés dans ce manuel                        | 7         | Modes de cuisson                                   | 23        |
| California Proposition 65 Avertissement                 | 7         | Grilles  | 25        |
| Commonwealth du Massachusetts                           | 7         | Guide des recettes                                 | 27        |
| Sécurité générale                                       | 7         | Fonctions spéciales                                | 29        |
| Sécurité incendie                                       | 8         | Autres fonctionnalités                             | 32        |
| Sécurité liée au gaz                                    | 9         | Auto-nettoyage                                     | 34        |
| Sécurité électrique et mise à la terre                  | 9         | Nettoyage écologique                               | 35        |
| Sécurité liée à l'installation                          | 10        | Détartrage   | 36        |
| Sécurité de l'emplacement                               | 10        | Vidange  | 38        |
| Sécurité liée à la table de cuisson                     | 11        | Utilisation de la fonction Sabbath                 | 38        |
| Sécurité liée au four                                   | 13        | Utilisation de la fonction iQ Control              | 40        |
| Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four                | 13        | Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte | 42        |
|   |           | Paramètres   | 43        |
| <b>Présentation</b>                                     | <b>14</b> | <b>Entretien</b>                                   | <b>45</b> |
| Disposition   | 14        | Brûleurs de surface                                | 45        |
| Accessoires fournis                                     | 14        | Nettoyage  | 47        |
| Tableaux de commande et affichages                      | 15        | Grille coulissante                                 | 47        |
| <b>Avant de commencer</b>                               | <b>16</b> | Porte-grilles                                      | 48        |
| Réservoir d'eau   | 16        | Porte  | 49        |
| Mode d'affichage  | 17        | Porte du four : retirez et réinstallez             | 50        |
| Horloge   | 18        | Remplacement des éclairages du four                | 51        |
| Minuterie   | 18        | <b>Dépannage</b>                                   | <b>51</b> |
| Ventilation du four/Orifice de refroidissement          | 19        | Dépannage  | 51        |
| <b>Cuisinière mixte</b>                                 | <b>19</b> | Codes d'information                                | 54        |
| Récipients  | 20        | <b>Garantie</b>                                    | <b>56</b> |
| Anneau wok  | 20        | <b>Annexe</b>                                      | <b>57</b> |
| Brûleurs à gaz  | 21        |  |           |
| Allumage  | 21        |  |           |

## Informations importantes relatives à la sécurité

### LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Tous les appareils électriques et au gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Veuillez lire les informations de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. Veuillez ne pas le jeter.

### Symboles utilisés dans ce manuel

#### AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, voire mortelles**.

#### ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures légères ou des dégâts matériels**.

#### REMARQUE

Conseils et consignes utiles.

Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

### California Proposition 65 Avertissement

#### AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

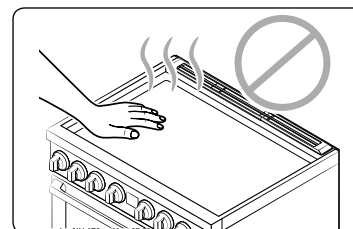
### Commonwealth du Massachusetts

- Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

### Sécurité générale

#### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **Ne touchez à aucune** partie de la cuisinière, y compris, mais sans s'y limiter, aux brûleurs du four, brûleurs de surface, surfaces internes et externes, sauf aux boutons et à la poignée, pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.
- **Assurez-vous** que le **dispositif anti-basculement** est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Gardez les enfants éloignés** de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants entrer dans ou monter sur la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la cuisinière.
- **Retirez** tout élément d'emballage de votre cuisinière avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la cuisinière déballée.
- **N'entreposez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent, en grim pant sur la cuisinière, de se blesser gravement, voire mortellement.

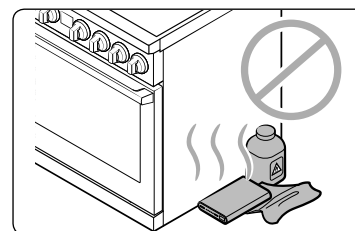
## Informations importantes relatives à la sécurité

- **Ne faites pas fonctionner** la cuisinière si une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- **N'utilisez pas** la cuisinière comme chauffage. Utilisez la cuisinière uniquement pour la cuisson.
- **N'utilisez pas** de nettoyeurs pour four ou de revêtements de protection dans ou autour d'aucune partie du four.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage lorsque les maniques entrent en contact avec des surfaces chaudes. Éloignez-les des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson. **N'utilisez jamais** de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **N'utilisez pas** la cuisinière pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- **Évitez tout choc** sur le verre du four.
- Lors de la mise au rebut de la cuisinière, **coupez** le cordon d'alimentation et **retirez** la porte afin d'éviter que des enfants ou des animaux ne se fassent piéger à l'intérieur.
- **Débranchez** la cuisinière ou **mettez-la hors tension** avant de procéder à la réparation.
- **Assurez-vous** que la viande et la volaille sont totalement cuites. La viande doit toujours être cuite à une température de 160 °F (71 °C). La volaille devrait toujours être cuite à une température interne de 180 °F (82 °C).
- **Apprenez** aux enfants à ne pas toucher aux commandes ou aux autres éléments de la cuisinière et à ne pas jouer avec.
- Ne vous appuyez pas sur la cuisinière. Vous risqueriez de tourner accidentellement un bouton de commande et d'allumer un brûleur ou le four.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

## Sécurité incendie

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais** des matériaux inflammables ou combustibles tels que du charbon, du papier, du plastique, des maniques, des tissus, des rideaux, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, **nettoyez régulièrement** les orifices de ventilation.
- **Ne laissez pas** de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **N'utilisez pas** d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- Si un incendie lié à la graisse se déclare à l'intérieur du four, **éteignez le four** en tournant les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position **OFF (ARRÊT)**.
- **Maintenez** la porte du four fermée jusqu'à extinction de l'incendie.
- Si nécessaire, **utilisez un extincteur** multifonction à poudre ou à mousse.
- **Ne faites pas chauffer** des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- **Ne placez** aucun objet ou matériau combustible près de la cuisinière.



## Sécurité liée au gaz

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

#### Si vous sentez une odeur de gaz

- **Fermez la vanne** et n'utilisez pas la cuisinière.
- **N'allumez pas** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumez aucun** appareil au gaz ou électrique.
- **Ne touchez aucun** commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- **N'utilisez pas** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

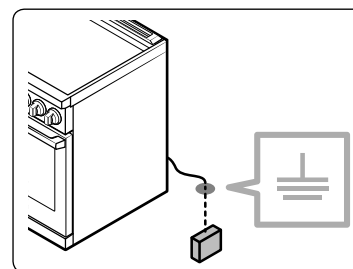
#### Vérification des fuites de gaz

- Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.

## Sécurité électrique et mise à la terre

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ou de rallonge.
- **N'utilisez jamais** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- **Ne modifiez pas** d'aucune manière la fiche ou le cordon d'alimentation ou la prise murale.
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 240 V, 60 Hz, 50 A (CA) avec fusible pour cette cuisinière. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
- Cette cuisinière **doit être correctement reliée à la terre**. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette cuisinière est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
- Cette cuisinière est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et être conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.

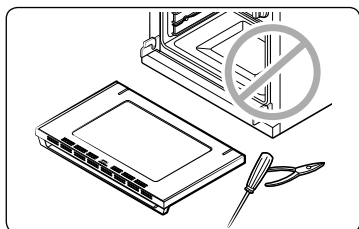
## Informations importantes relatives à la sécurité

- L'installation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 - dernière édition.
- Il relève de la responsabilité du propriétaire de la cuisinière de fournir une installation électrique conforme.

### Sécurité liée à l'installation

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des monteurs d'installations au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.

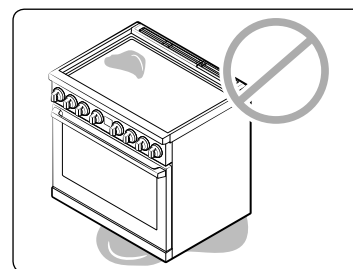
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la cuisinière vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil au gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous** que le dispositif anti-basculement est correctement installé sur la cuisinière. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- Compte tenu de la taille et du poids de la cuisinière, **deux personnes ou plus** sont nécessaires pour la déplacer.
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson, du four et/ou du tiroir inférieur. Les grilles sont lourdes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition. N'installez pas votre cuisinière dans un endroit où elle est exposée à des égouttements d'eau ou à des conditions climatiques extérieures.

- **Assurez-vous que** votre cuisinière est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre cuisinière puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface et les 2 orifices des brûleurs du four par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de gaz.
- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette cuisinière a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

### Sécurité de l'emplacement

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



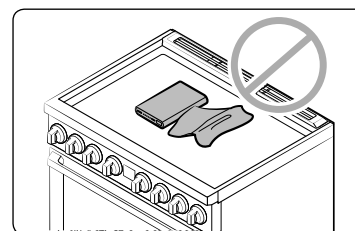
- Cette cuisinière est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur.
- **N'installez pas** la cuisinière dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la cuisinière à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.

- Sélectionnez un sol de niveau, bien construit et capable de supporter le poids de la cuisinière. Des revêtements synthétiques, tels que du linoléum, doivent supporter des températures de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se voiler ou se décolorer. **N'installez pas** la cuisinière directement sur une moquette de cuisine, sauf si vous placez une couche de contreplaqué de ¼ de pouce ou un isolant similaire entre la cuisinière et la moquette. Sélectionnez un emplacement où une prise murale à 3 broches reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- Pour que la cuisinière soit correctement ventilée, assurez-vous que ses orifices de ventilation ne sont pas obturés ou recouverts et qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et sous la cuisinière. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil, à une combustion correcte et à l'obtention des résultats de cuisson escomptés.
- **Assurez-vous que** les revêtements muraux situés à proximité de l'appareil peuvent résister à la chaleur générée par celui-ci, pouvant aller jusqu'à 200 °F (93 °C).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la cuisinière. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la cuisinière, laissez un dégagement minimum de 40 pouces (102 cm) entre la surface de cuisson et le bas du placard ; ou installez une hotte d'aspiration qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du bas des placards.
- **Placez** la cuisinière hors des chemins de passage de la cuisine et en dehors des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre, n'accrochez JAMAIS de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre. Ils peuvent voler au-dessus des brûleurs de surface et s'enflammer provoquant un risque d'incendie.

## Sécurité liée à la table de cuisson

### ⚠ AVERTISSEMENT

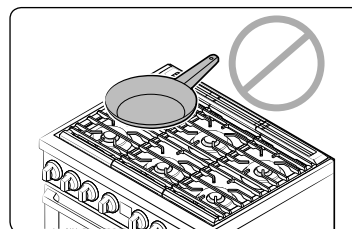
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsque vous ne les utilisez pas.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Avant l'allumage de tout brûleur, **assurez-vous** que tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- **Utilisez toujours** la position **Lite (Allumage)** pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur **OFF (ARRÊT)** et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez** aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.
- Cette surface de cuisson est conçue pour une utilisation avec un wok ou un anneau wok.
- Pour faire flamber des aliments, vous devez avoir une hotte d'aspiration. Lorsque vous faites flamber des aliments, la hotte doit être allumée.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la cuisinière est éteinte et complètement froide.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, **assurez-vous** qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- **Assurez-vous que** le repère de l'étincelle sur le diffuseur de brûleur double est placé à côté de l'électrode lorsqu'il est assemblé.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.

## Informations importantes relatives à la sécurité

- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **n'utilisez pas** d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- **Assurez-vous** que les manches d'ustensiles sont dirigés vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la cuisinière lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
  - a. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
  - b. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
  - c. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.

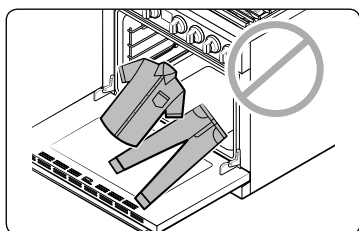


- Placez les récipients au centre de la grille. Ne placez pas un récipient de plus de 9" de diamètre sur le brûleur arrière gauche. Si vous placez un récipient trop grand dans la mauvaise position, cela peut interrompre la circulation nécessaire de l'air, faire crépiter la flamme sur le brûleur et altérer l'efficacité de la cuisson.
- Pour réchauffer des liquides tels que des sauces, remuez-les tout en le réchauffant.
- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez cette cuisinière. S'ils entrent en contact avec un brûleur de surface, ils pourront s'enflammer et vous brûler.
- **Ne laissez pas** d'objets en plastique par-dessus la cuisinière. L'air chaud provenant des orifices de ventilation au-dessus de la cuisinière peut faire fondre le plastique et provoquer une accumulation de pression dans les récipients en plastique fermés. Le plastique fondu risque d'obstruer les orifices de ventilation situés à l'arrière de la cuisinière. En cas d'orifices de ventilation obstrués, la combustion risque de mal se faire et de provoquer des fuites de gaz et un incendie. De plus, vous risquez de vous brûler sérieusement si vous touchez les surfaces situées près de l'orifice de ventilation lorsque le four est en marche.
- **Ne placez aucun appareil** portable ou tout objet différent d'un ustensile de cuisine sur la cuisinière. Si la surface de cuisson est chaude, cela peut provoquer un incendie ou des dégâts matériels.
- **Assurez-vous toujours** que les aliments à frire sont décongelés et secs. Toute humidité peut provoquer un bouillonnement de la graisse chaude qui pourrait ainsi déborder de la poêle.
- Avant de retirer les grilles, **vérifiez toujours** que les commandes sont **désactivées** et que les grilles ont refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Ne placez** aucun objet ou matériau combustible autour de la cuisinière.
- **Veillez** à ne pas toucher les brûleurs avec vos mains lorsqu'ils sont allumés. Éteignez les brûleurs lorsque vous changez une poêle ou casserole.

## Sécurité liée au four

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



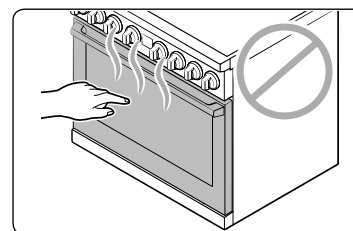
- **N'utilisez pas** le four pour un usage autre que la cuisson tel que le séchage de vêtement ou le stockage. Utilisez le four uniquement pour la cuisson.
- **Assurez-vous** que la partie intérieure de la grille en deux parties du four est correctement positionnée sur la grille extérieure.
- **Assurez-vous** que les grilles du four sont placées au même niveau de chaque côté.

- **N'endommagez, ne déplacez et ne nettoyez jamais** le joint de la porte.
- **Ne vaporisez pas** d'eau sur le verre du four lorsque le four est allumé ou juste après l'avoir éteint.
- **N'utilisez pas** de papier aluminium ou de barquettes en aluminium dans le four. N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou de matériau semblable pour couvrir des orifices ou des passages au bas du four ou pour couvrir une grille du four.
- Éloignez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte.
- Évitez l'accumulation de graisses dans le four.
- Pour repositionner les grilles du four, **assurez-vous** que le four est complètement refroidi.
- **Utilisez uniquement** des ustensiles recommandés pour une utilisation sûre dans un four électrique.
- Pour éviter d'endommager les boutons de commande des brûleurs, cuisinez et/ou grillez toujours avec la porte du four fermée.
- **Ne faites pas** griller la viande trop près de la flamme du brûleur (ou de la résistance). Coupez l'excès de graisse de la viande avant de la cuire.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou à rôtir dans le four.
- Ne touchez aucune surface de la cuisinière pendant une cuisson au four.

## Sécurité liée à l'auto-nettoyage du four

### ⚠ AVERTISSEMENT

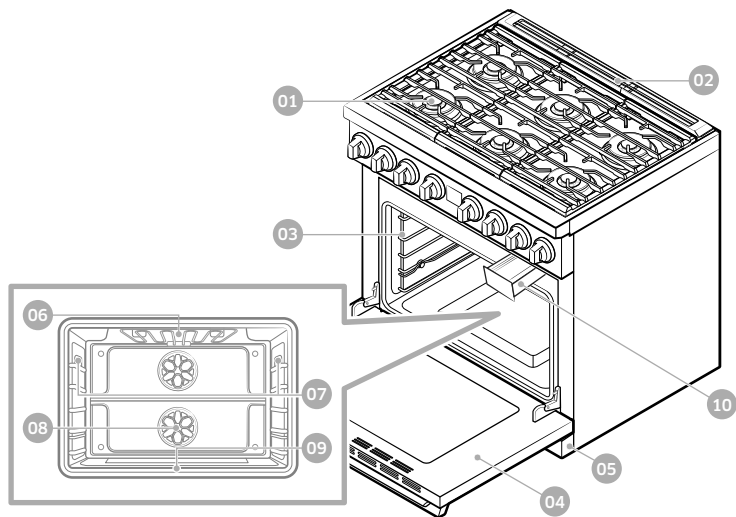
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.



- La fonctionnalité d'auto-nettoyage porte le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus alimentaires dans le four. La cuisinière est extrêmement chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. **Ne touchez pas** les surfaces de la cuisinière pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Tenez les enfants éloignés du four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, **retirez** toutes les grilles et ustensiles du four. Seules les grilles recouvertes de porcelaine peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires dans le four.
- Lors de l'ouverture de la porte après un cycle d'auto-nettoyage, tenez-vous éloigné du four.
- En cas de dysfonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, éteignez le four, débranchez l'alimentation et contactez un technicien de maintenance qualifié.

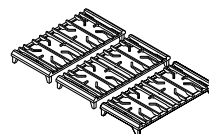
# Présentation

## Disposition

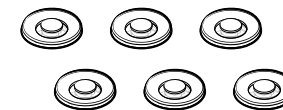


- |    |                                      |    |                               |    |                                      |
|----|--------------------------------------|----|-------------------------------|----|--------------------------------------|
| 01 | Brûleurs de surface                  | 02 | Grille de ventilation du four | 03 | Porte-grilles                        |
| 04 | Porte du four amovible               | 05 | Panneau décoratif             | 06 | Élément chauffant du four pour grill |
| 07 | * Éclairage du four (2 emplacements) | 08 | Ventilateur de convection     | 09 | Résistance du four pour cuisson      |
| 10 | Réservoir                            |    |                               |    |                                      |

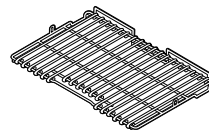
## Accessoires fournis



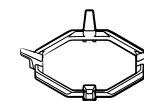
\* Grilles du brûleur de surface (3)



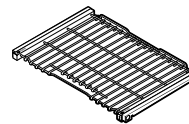
Têtes de brûleurs (6) et chapeaux de brûleurs (6)



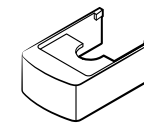
\* Grille plate (1)



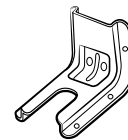
\* Anneau wok (1)



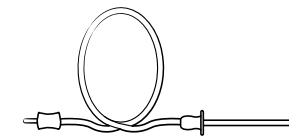
\* Grille coulissante (2)



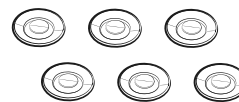
\* Caches des pieds avant (2)



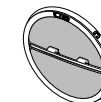
\* Support anti-basculement (1)



\* Sonde thermique (1)



Chapeaux de brûleurs en laiton (6)

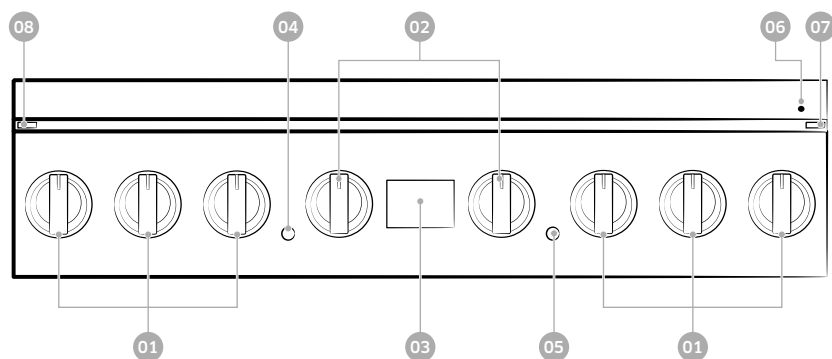


Filtre de convection (2)

### REMARQUE

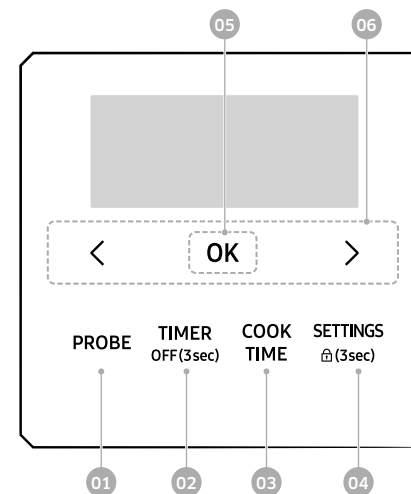
Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (\*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Dacor (833-35-ELITE (833-353-5483)).

## Tableaux de commande et affichages



- 01 Boutons des brûleurs de surface (6 pièces)
- 02 Boutons des brûleurs du four (mode, température) (2 pièces)
- 03 Panneau de commande du four
- 04 Bouton d'éclairage du four
- 05 Ouverture/Fermeture du réservoir
- 06 DEL iQ Control
- 07 Bouton iQ Control (sous le chanfrein arrondi)
- 08 DEL bouton de lumière ambiante (sous le chanfrein arrondi)

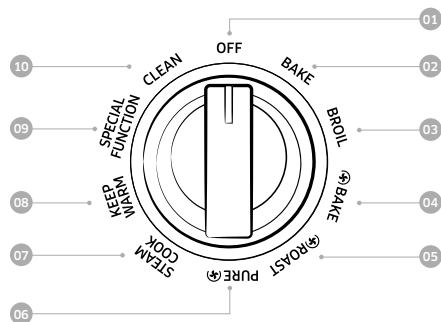
## Panneau de commande du four



- 01 **Probe (Sonde thermique)** : pour activer le mode de sonde thermique.
- 02 **Timer (Minuterie)** : pour activer ou désactiver la minuterie.
- 03 **Cook Time (Temps de cuisson)** : pour régler le temps de cuisson.
- 04 **Settings (Paramètres)** : affiche les options utilisateur disponibles.
- 05 **OK** : pour démarrer une fonction ou régler l'heure.
- 06 **<, >** : pour sélectionner une fonction ou régler l'heure.

## Présentation

### Bouton du sélecteur de mode



Les modes sont imprimés sur les boutons. Pour sélectionner un mode, tournez le bouton en alignant le mode souhaité avec la ligne située sur le cadre du bouton.

- 01 **OFF (ARRÊT)** : annulez l'opération en cours.
- 02 **Bake (Cuisson traditionnelle)** : permet d'activer la fonction Cuisson traditionnelle.
- 03 **Broil (Cuisson au grill)** : permet d'activer la fonction Cuisson au grill.
- 04 **☼ Convection Bake (Cuisson par convection)** : active la cuisson par convection pour les grandes quantités d'aliment sur plusieurs grilles.
- 05 **☼ Convection Roast (Rôtissage par convection)** : active le rôtissage par convection pour les grandes tranches de viande.
- 06 **Pure Convection (Convection standard) ☼** : active la cuisson par convection professionnelle pour une distribution uniforme de la chaleur et un temps de cuisson plus rapide.
- 07 **Steam Cook (Cuisson vapeur)** : Active la fonction Cuisson à la vapeur / Rôtissage à la vapeur.
- 08 **Keep Warm (Maintien au chaud)** : conserve les aliments cuits au chaud à basse température (175 °F (80 °C)).
- 09 **Special Function (Fonction spéciale)** : active la fonction Déshydratation / Levage vapeur.
- 10 **Clean (Nettoyage)** : active les fonctions Auto-nettoyage / Nettoyage écologique / Détartrage / Vidange.

**Important** : Pour régler la température du four dans la plupart des modes, vous devez tourner le bouton isolé du sélecteur de température sur la température souhaitée.

#### REMARQUE

Le bouton du sélecteur de température tourne librement. Il n'est pas nécessaire d'enfoncer le bouton pour le tourner.

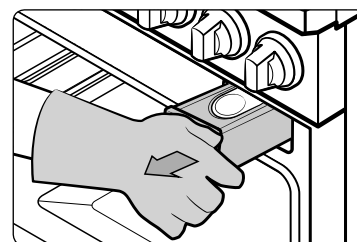
16 Français

## Avant de commencer

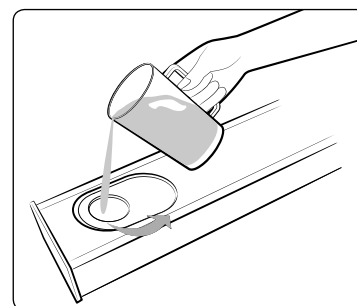
Vous devez connaître les fonctions suivantes et les composants avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois.

### Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions Cuisson à la vapeur (Cuisson, Rôtissage), Levage à la vapeur, mais aussi pour éliminer le tartre qui peut se former sur les parois du four, en particulier après la cuisson à la vapeur.



1. Repérez l'emplacement du réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve sur le côté droit du four, juste au-dessus de l'ouverture du four. Appuyez sur **Ouverture/Fermeture du réservoir** sur le tableau de commande. Le four éjecte le réservoir d'eau. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser.

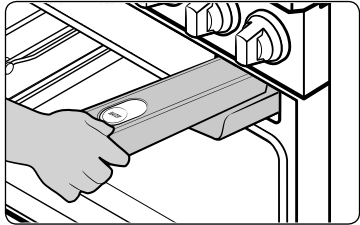


2. Ouvrez le couvercle du réservoir, puis remplissez ce dernier de 22 oz (650 ml) d'eau du robinet.

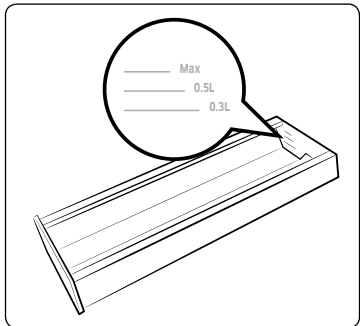
#### REMARQUE

- Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le capuchon en caoutchouc ou en retirant le plastique transparent.
- Utilisez uniquement de l'eau du robinet. N'utilisez pas d'eau distillée ou d'autres liquides.

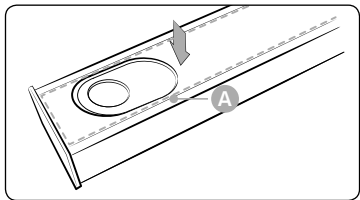




3. Remplacez le capuchon ou le plastique transparent, puis remettez le réservoir à sa place en le faisant glisser.
4. Poussez le réservoir. Vous entendrez un léger « clic » lorsqu'il sera correctement mis en place. Appuyez sur le bouton **Ouverture/Fermeture du réservoir** sur le tableau de commande. Le four fait rentrer le réservoir d'eau.
5. Fermez la porte du four.



**REMARQUE**  
Ne dépassez pas la ligne de niveau maximal.



**REMARQUE**  
Assurez-vous que le couvercle et la partie supérieure du réservoir d'eau (**repère A**) sont fermés avant d'utiliser le four.

### ⚠ ATTENTION

Le réservoir d'eau devient chaud pendant la cuisson. Assurez-vous de porter des maniques pour retirer ou remplir le réservoir d'eau.

### 📄 REMARQUE

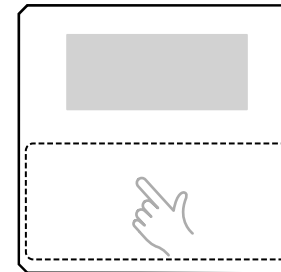
- Si **Ouverture/Fermeture du réservoir** clignote sur le tableau de commande, cela signifie que le réservoir d'eau est mal fermé. Fermez complètement le réservoir.
- Si le message « Hot » (Chaud) s'affiche à l'écran, faites attention. Le four et le réservoir d'eau sont chauds.

## Mode d'affichage

### Mise en veille

Après 2 minutes sans activité (ou une minute lorsque le four est en mode veille), le tableau de commande passe en mode Veille. En mode veille, le tableau de commande reste inactif jusqu'à ce qu'il soit réactivé par l'utilisateur.

### Réveil



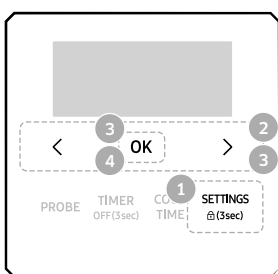
- Pour activer le tableau de commande, touchez la partie inférieure de l'écran pour le réactiver. Les préférences de l'utilisateur sont disponibles dans ce mode ainsi que la minuterie et/ou la Verrouillage parental.

## Avant de commencer

### Horloge

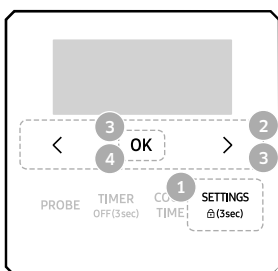
Il est important de régler l'horloge correctement pour vous assurer que les fonctions automatiques fonctionnent correctement. Cet appareil prend en charge deux formats d'heure : 12 heures et 24 heures.

#### Pour régler l'heure



1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur <, > pour régler l'heure.
3. Appuyez sur **OK**. Appuyez sur <, > pour régler l'heure actuelle, puis appuyez sur **OK**. Affichez l'option AM/PM, puis faites votre choix en appuyant sur <, >.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer les paramètres.

#### Pour changer le format de l'heure



1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner le format de l'heure.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner le format 24 heures / 12 heures.
4. Appuyez sur **OK**.

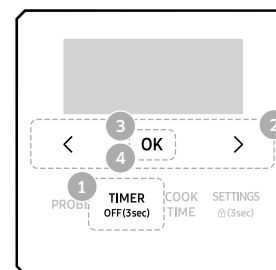
#### REMARQUE

Vous pouvez régler/changer l'horloge ou la minuterie de cuisine avant de démarrer un mode de cuisson ou lorsque la plupart des modes de cuisson sont en fonctionnement. Cependant, vous ne pouvez pas régler ou changer l'heure si une fonction basée sur l'heure est en cours (Temps de cuisson, par exemple) ou si l'option Sabbath est activée.

### Minuterie

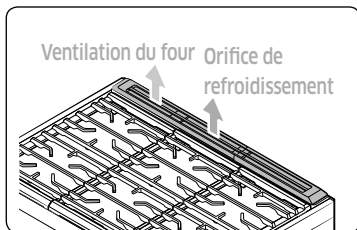
La minuterie de cuisine vous procure une minuterie supplémentaire que vous pouvez utiliser pour minuter les tâches de cuisson telles que les œufs durs.

Cependant, elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les opérations de cuisson. Pour régler la minuterie sur une durée comprise entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes.



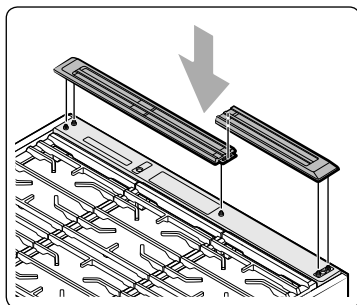
1. Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**.
2. Appuyez sur <, > pour régler la minuterie.
3. Une fois terminé, appuyez sur **OK**. Pour annuler les réglages de minuterie, appuyez à nouveau sur le bouton **Timer (Minuterie)** pendant 3 secondes.
4. Lorsque la durée réglée est écoulée, le four sonne et affiche le message « Time is up » (Temps écoulé). Appuyez sur le bouton **OK** pour supprimer le message.

## Ventilation du four/Orifice de refroidissement



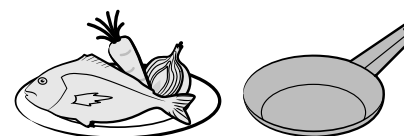
Les ventilations du four et de refroidissement sont situées à l'arrière de la cuisinière. Une circulation d'air correcte évite les problèmes de combustion et garantit de meilleures performances.

- N'obtenez pas les ventilations ou leur environnement avec des objets.
- Soyez attentif en plaçant des objets à proximité des ventilations. De la vapeur chaude peut provoquer leur échauffement ou leur fusion.
- Assurez-vous que la grille de ventilation du four est solidement installée sur la table de cuisson. Vous pouvez vérifier que la grille de ventilation du four est dans la bonne position en contrôlant que les languettes en bas de la grille de ventilation du four rentrent dans les encoches correspondantes sur la table de cuisson.

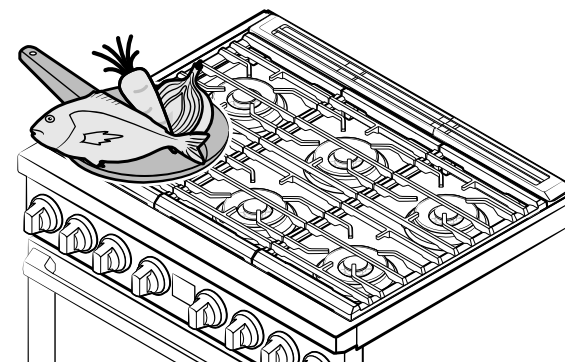


## Cuisinière mixte

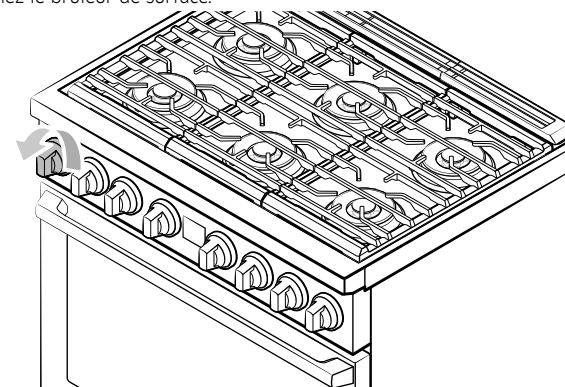
**Étape 1 :** Placez tous les ingrédients dans un récipient de cuisson (casserole, poêle, etc.).



**Étape 2 :** Placez le récipient sur un brûleur de surface.



**Étape 3 :** Allumez le brûleur de surface.



# Cuisinière mixte

## Récipients

### Exigences

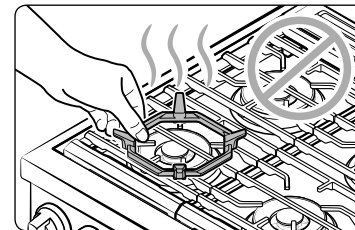
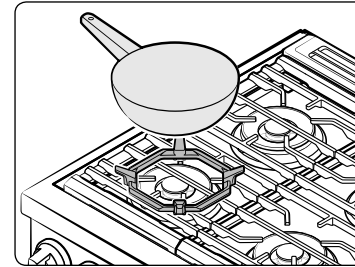
- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

### Caractéristiques du matériau

- **Aluminium** : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium. Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : un mauvais conducteur, mais conserve très bien la chaleur.
- **Émail** : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- **Verre** : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une utilisation sur la table de cuisson et dans le four.

## Anneau wok

Les woks permettent de faire sauter, mijoter, frire et pocher les aliments. La Anneau wok supporte les woks de 12" à 14".

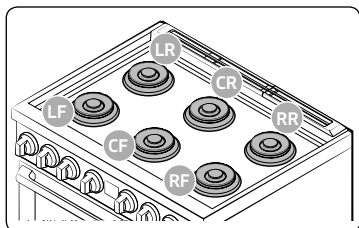


1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Positionnez la Anneau wok sur l'une de deux grilles latérales.
3. Placez un wok sur la Anneau wok. Assurez-vous que le wok placé sur la Anneau wok soit stable.
4. Allumez le brûleur et réglez le niveau de flamme approprié.

### ⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas la Anneau wok avant qu'elle-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidies.
- La Anneau wok peut devenir très chaude lorsque vous utilisez la table de cuisson ou le four. Portez toujours des maniques lorsque vous devez la manipuler.
- N'utilisez pas d'ustensiles à fond plat ou d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau du wok. L'ustensile peut basculer.
- N'utilisez pas de wok volumineux. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.
- Utilisez uniquement la Anneau wok fournie. Cette table de cuisson n'est pas compatible avec les anneaux wok et grilles de wok d'autres fabricants.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour faire flamber des aliments.

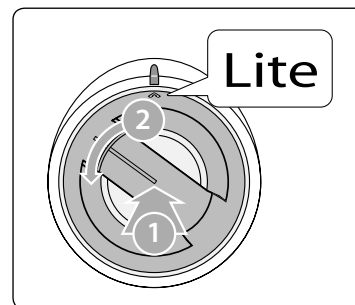
## Brûleurs à gaz



A chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de **LO (FAIBLE)** à **HI (ÉLEVÉE)**. De plus, chaque brûleur possède un réglage **Lite (Allumage)**. Si vous tournez un bouton sur la position **Lite (Allumage)**, le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus du bouton correspondant, indiquant le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique.

| Position                          | Fonction                               | Type d'aliment                            | Caractéristiques   |
|-----------------------------------|--|---|--|
| Avant droit (AvD)<br>22000 BTU    | Chauffage/Mijotage à basse température | Aliment bouilli, sauce tomate             | Puissance maximale   |
| Arrière droit (ArD)<br>16000 BTU  | Chauffage rapide/<br>Mijotage lent     | Général/Chocolat, casseroles, sauces      | Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée. |
| Avant centre (AvC)<br>16000 BTU   | Cuisson rapide                         | Général                                   | Cuisson en général   |
| Arrière centre (ArC)<br>16000 BTU | Cuisson rapide                         | Général                                   | Cuisson en général   |
| Avant gauche (AvG)<br>22000 BTU   | Chauffage/Mijotage à basse température | Faire bouillir des aliments, sauce tomate | Puissance maximale   |
| Arrière gauche (ArG)<br>16000 BTU | Chauffage rapide/<br>Mijotage lent     | Général/Chocolat, casseroles, sauces      | Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée. |

## Allumage



Assurez-vous que tous les brûleurs sont correctement installés.

1. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le pour le régler sur la position **Lite (Allumage)**. Le système d'allumage électronique fonctionne correctement si vous entendez un « clic ».
2. Une fois le brûleur de surface allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position **Lite (Allumage)**, ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

### Allumage manuel

Vous pouvez allumer manuellement le brûleur en cas de coupure d'alimentation électrique. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Appuyez sur le bouton de commande de ce brûleur et tournez-le pour le régler sur la position **Lite (Allumage)**. Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer.
3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

## Cuisinière mixte

### Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

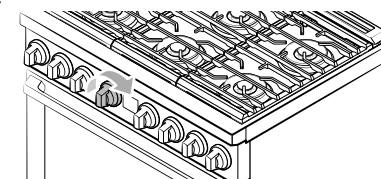
- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifiez qu'il s'enflamme. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes de brûleurs de surface doivent être désactivées si vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison.
- Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.

## Four électrique

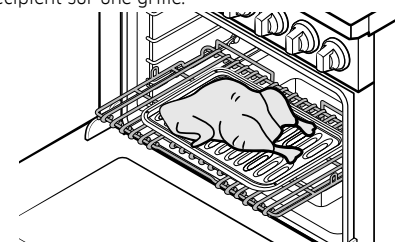
**Étape 1 :** Mettez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.



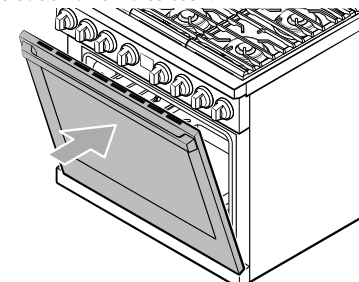
**Étape 2 :** Sélectionnez un mode de cuisson et une température, puis démarrez le préchauffage.



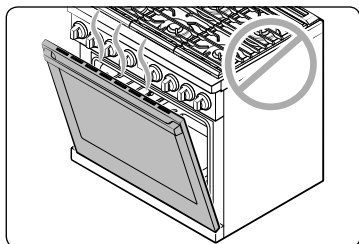
**Étape 3 :** Placez le récipient sur une grille.



**Étape 4 :** Fermez la porte et démarrez la cuisson.



## Modes de cuisson



- Assurez-vous que la porte est fermée avant de démarrer la cuisson.
- Si vous laissez la porte ouverte pendant 30 secondes alors que le four est en mode de cuisson/rôtissage par convection, de cuisson traditionnelle, de rôtissage ou de cuisson au grill, le brûleur du four s'éteint. Pour redémarrer le brûleur, fermez la porte.

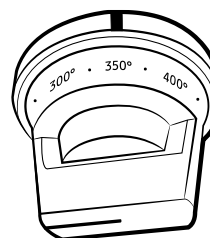
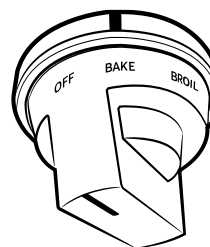
## Limitations

| Fonction                                      | Plage de température ou de durée     |                  |
|---|--------------------------------------|------------------|
| Bake (Cuisson traditionnelle)                 | FAIBLE - 550 °F (285 °C)             |                  |
| Broil (Cuisson au grill)                      | FAIBLE - MOYEN - ÉLEVÉE              |                  |
| ↻ Convection Bake (Cuisson par convection)    | FAIBLE - 550 °F (285 °C)             |                  |
| ↻ Convection Roast (Rôtissage par convection) | FAIBLE - 550 °F (285 °C)             |                  |
| Pure Convection (Convection standard) ↻       | FAIBLE - 550 °F (285 °C)             |                  |
| Steam Bake (Cuisson à la vapeur)              | De 250 °F (120 °C) à 550 °F (285 °C) |                  |
| Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)           | De 250 °F (120 °C) à 550 °F (285 °C) |                  |
| Steam Proof (Levage vapeur)                   | 95 °F (35 °C)                        |                  |
| Dehydrate (Déshydratation)                    | 150 °F (65 °C)                       |                  |
| Descalé (Détartrage)                          | 3 heures                             |                  |
| Keep Warm (Maintien au chaud)                 | 175 °F (80 °C), 3 heures             |                  |
| Clean (Nettoyage)                             | Self Clean (Auto-nettoyage)          | 2 / 3 / 5 heures |
|   | Green Clean (Nettoyage écologique)   | 20 minutes       |

## Cuisson traditionnelle

La fonction Cuisson traditionnelle est utilisée pour faire cuire des gâteaux, des cookies et des ragoûts. Faites toujours préchauffer le four d'abord. Les températures et les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients, ainsi que de la taille et de la forme du plat de cuisson utilisé. Les revêtements sombres ou antiadhésifs peuvent permettre de cuire les aliments plus rapidement avec plus de brunissement.

### Réglage du four pour la cuisson traditionnelle



1. Tournez le bouton du sélecteur de mode pour le faire passer de la position **OFF (ARRÊT)** à **Bake (Cuisson traditionnelle)**, puis tournez le bouton du sélecteur de température pour régler la température de cuisson. Vous pouvez régler la température de FAIBLE à 550 °F (285 °C).
2. Laissez le four préchauffer. La température affichée change dès que le four atteint 150° F.
3. Une fois le préchauffage terminé, placez le plat sur la grille souhaitée. Fermez la porte du four.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez les deux boutons sur la position **OFF (ARRÊT)**.

### REMARQUE

- Si la recette l'indique, enfournez les aliments une fois le four préchauffé.
- Le préchauffage est très important car il assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte dans le four, ce dernier émet un signal sonore 3 fois.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

# Four électrique

## Cuisson par convection

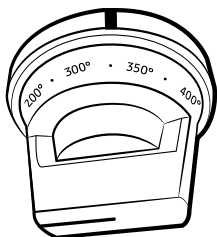
Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four à gaz assure la circulation d'air chaud homogène dans la cavité du four pour que les aliments soient cuits et dorés en moins de temps qu'un chauffage ordinaire.

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <p>Cuisson par convection</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Idéale pour la cuisson d'aliments sur différentes grilles.</li> <li>• Pratique pour des grosses quantités d'aliments.</li> <li>• Apporte les meilleures performances avec les cookies, les biscuits, les brownies, les cupcakes, les choux à la crème, les viennoiseries, les gâteaux des anges et le pain.</li> <li>• Les cookies cuisent mieux sur des feuilles à cookies plates.</li> <li>• Lors de la cuisson par convection sur une seule grille, placez-la sur la position 3.</li> <li>• Lors de la cuisson par convection sur deux grilles, placez-les sur les positions 2 et 4 pour les gâteaux et les cookies.</li> <li>• Lors de la cuisson par convection sur trois grilles, placez ces dernières sur les positions 1, 3 et 5 pour les cookies. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser des demi-plaques disponibles dans le commerce ou une plaque à cookies de 16".</li> <li>• Le four ajuste automatiquement la température pour la cuisson par convection.</li> </ul> |
| <p>Rôtissage par convection</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratique pour les gros morceaux de viande, non couvert.</li> <li>• Pour obtenir de meilleures performances, placez une lèche-frite et une grille sous la viande ou la volaille. La lèche-frite récupère les éclaboussures de graisse tandis que la grille sert à les éviter.</li> <li>• L'air chaud circule sur, sous et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire.</li> </ul>   |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <p>Convection standard</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La convection standard utilise de puissants ventilateurs doubles pour faire circuler la chaleur du four afin d'obtenir une répartition uniforme de la chaleur et un temps de cuisson plus rapide.</li> <li>• Idéale pour la cuisson d'aliments sur une seule grille.</li> <li>• Apporte les meilleures performances avec les cookies, les biscuits, les cupcakes, etc.</li> <li>• Pour la cuisson par convection standard à l'aide d'une grille unique, placez la grille en position 3.</li> <li>• En cas de cuisson par convection standard avec plusieurs grilles, placez les grilles en positions 2 et 4.</li> </ul> |
|----------------------------|--|



## Réglage du four pour la cuisson par convection



1. Tournez le bouton du sélecteur de mode pour le faire passer de la position **OFF (ARRÊT)** à **Convection Bake (Cuisson par convection)**, **Convection Roast (Rôtissage par convection)** ou **Pure Convection (Convection standard)**, puis tournez le bouton du sélecteur de température de **OFF (ARRÊT)** pour régler la température. Vous pouvez régler la température de **LO (FAIBLE)** à 550 °F (285 °C).
2. Laissez le four préchauffer. La température affichée change dès que le four atteint 150° F.
3. Une fois le préchauffage terminé, placez le plat sur la grille souhaitée. Fermez la porte du four.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez les deux boutons sur la position **OFF (ARRÊT)**.

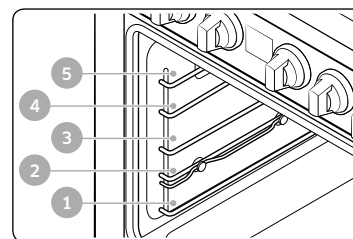
### REMARQUE

- Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
- Évitez de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.
- Le four peut contenir une plaque de cuisson complète disponible dans le commerce (18" x 26"). N'utilisez qu'un ustensile de cuisson de taille commerciale à la fois.

## Grilles

### Position

La cuisinière mixte est fournie avec 3 grilles de four et 2 porte-grilles (un de chaque côté). Les porte-grilles servent de guides et de supports aux grilles du four dans les 5 positions différentes des grilles. Chaque guide de grille comporte une butée pour éviter que vous ne tiriez entièrement une grille hors du four par accident.



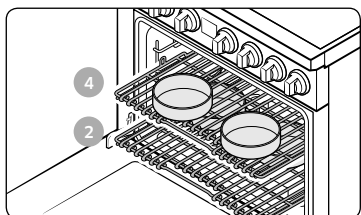
| Position de la grille | Type d'aliment  |
|-----------------------|---|
| 5                     | Hamburgers, Rumsteck, Pain grillé                             |
| 4                     | Poisson, Morceaux de poulet, Rumsteck                         |
| 3                     | Gâteaux, Muffins, Brownies, Cookies, Quatre-quarts            |
| 2                     | Gâteau des anges, Tartes, La plupart des rôtis, Pizza fraîche |
| 1                     | Dinde, Gros rôti  |

### ATTENTION

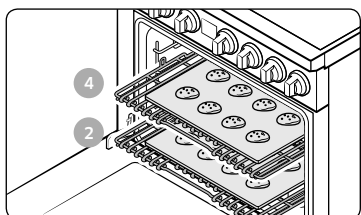
- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier aluminium. Cela peut entraver la circulation de la chaleur, entraînant une cuisson faible.
- Ne placez pas de feuille d'aluminium au fond du four. L'aluminium peut fondre et endommager le four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.
- Lorsque vous posez la grille sur la position la plus haute (position 5) du porte-grille, veillez à ce qu'elle soit placée de façon stable sur la butée en relief.

# Four électrique

## Cuisson à grilles multiples



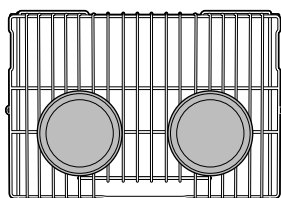
Position des plats à pâtisseries



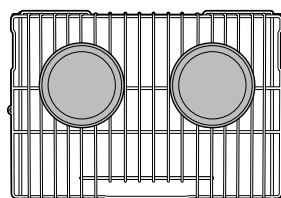
Position des plaques à biscuits

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux sur deux grilles, placez les grilles aux positions 2 et 4 pour obtenir des performances optimales.
- Lorsque vous faites cuire des cookies sur deux grilles, placez-les aux positions 2 et 4.
- Pour 4 moules sur deux grilles : Placez deux moules à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres moules à l'avant de la grille inférieure.
- Lorsque vous cuisinez plusieurs éléments sur une même grille, laissez un espace de 1" à 1,5" (2,5 cm à 3,8 cm) entre chacun d'eux.
- Lors de l'utilisation de la grille coulissante, placez-la au-dessous de la grille plane.

| Éléments de cuisson    | Hauteur de grille |
|------------------------|-------------------|
| Pâtisseries et Cookies | 2 et 4            |



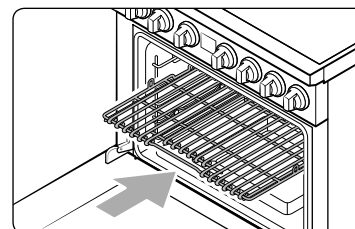
Grille 4



Grille 2

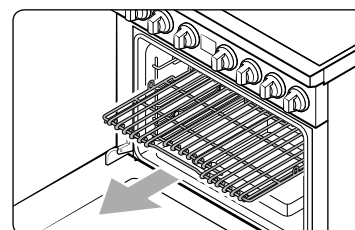
## Insérer et retirer une grille du four

### Pour insérer une grille dans le four



1. Placez l'extrémité arrière de la grille dans un guide de grille.
2. Glissez la grille dans son guide en maintenant l'extrémité avant de la grille.

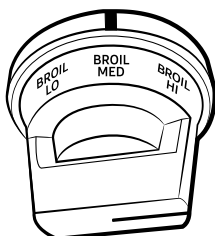
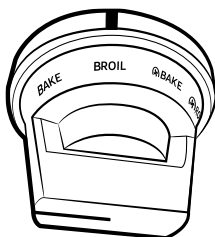
### Pour retirer une grille du four



1. Tirez la grille vers vous jusqu'à ce qu'elle arrive en butée.
2. Soulevez l'extrémité avant de la grille et retirez-la de son guide.

## Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise le brûleur situé au sommet du four pour cuire et dorer les aliments. La viande et le poisson doivent être placés sur une grille dans une lèchefrite. Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.



1. Mettez les aliments sur une grille de cuisson au grill dans une lèchefrite.
2. Tournez le bouton du sélecteur de mode pour le faire passer de la position **OFF (ARRÊT)** à **Broil (Cuisson au grill)**, puis tournez le bouton du sélecteur de température de **OFF (ARRÊT)** à **HI (ÉLEVÉE)**, **MED (MOYENNE)** ou **LO (FAIBLE)** pour régler la température de cuisson au grill.
3. Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes, puis placez le plat avec les aliments sur la grille de votre choix. Fermez la porte du four.
4. Lorsque les aliments sont dorés d'un côté, retournez-les et démarrez la cuisson de l'autre côté.
5. Lorsque la cuisson au grill des deux côtés est terminée, tournez les deux boutons sur la position **OFF (ARRÊT)**.

### REMARQUE

- Utilisez le réglage **Broil LO (Cuisson au grill à faible température)** pour la volaille ou les tranches épaisses pour éviter la surcuisson.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pour retourner les aliments. L'air qui s'échappe du four est très chaud.
- Ce four est conçu pour la cuisson au grill avec porte fermée. Lors d'une cuisson au grill, maintenez la porte fermée. Ouvrez la porte uniquement pour ajouter, retourner ou sortir des aliments.

## Guide des recettes

### Guide de cuisson au grill

#### REMARQUE

- Ces informations ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes avant la cuisson au grill.
- Les temps de grill dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.
- Ce guide se base sur de la viande sortant du réfrigérateur.
- Si vous couvrez la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer couverte pendant 10 minutes une fois que la cuisson est terminée, la température interne augmente de 5 à 10 °F.

| Aliment             | Cuisson   | Dimensions     | Épaisseur (pouce) | Cuisson au grill | Hauteur de grille | Temps de cuisson (min) |               |
|---------------------|-----------|----------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------------|---------------|
|                     |           |                |                   |                  |                   | 1ère fois              | 2ème fois     |
| Hamburgers          | À point   | 9 boulettes    | 1                 | Élevée           | 5                 | 4:00 à 4:30            | 3:00 à 3:30   |
| Bifteck             | Saignant  | -              | 1                 | Élevée           | 4                 | 5:00 à 6:00            | 4:00 à 5:00   |
|                     | À point   | -              | 1                 | Élevée           | 5                 | 3:30 à 4:00            | 2:30 à 3:00   |
|                     | Bien cuit | -              | 1                 | Élevée           | 4                 | 6:00 à 7:00            | 5:00 à 5:30   |
| Morceaux de poulet  | Bien cuit | 1,5 lb         | ½-1               | Moyenne          | 4                 | 15:00 à 17:00          | 14:00 à 15:00 |
|                     | Bien cuit | 3 lbs          | ½-1               | Moyenne          | 4                 | 18:00 à 20:00          | 16:00 à 17:00 |
| Escalopes de poulet | Bien cuit | 3 à 5 morceaux | ½-1               | Moyenne          | 4                 | 10:00 à 12:00          | 8:00 à 10:00  |
| Steaks de saumon    | Bien cuit | 3 à 5 morceaux | ½-1               | Élevée           | 4                 | 8:00 à 9:00            | 7:00 à 6:00   |
| Filets de poisson   | Bien cuit | 3 à 5 morceaux | ¼ à ½             | Moyenne          | 4                 | 7:00 à 8:00            | 6:00 à 7:00   |
| Filets de cabillaud | Bien cuit | 3 à 5 morceaux | 1                 | Moyenne          | 4                 | 9:00 à 10:00           | 7:00 à 8:00   |

#### ATTENTION

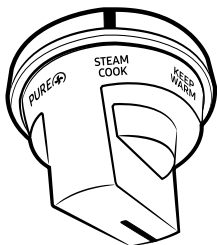
Assurez-vous de fermer la porte après avoir retourné les aliments.

Four électrique

## Four électrique

### Cuisson vapeur

La fonction Cuisson vapeur offre d'excellentes conditions de cuisson et de rôtissage en augmentant le niveau d'humidité.

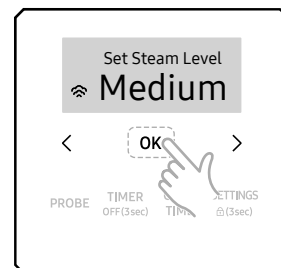
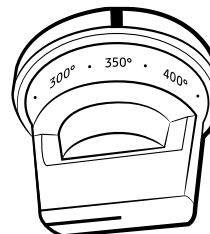
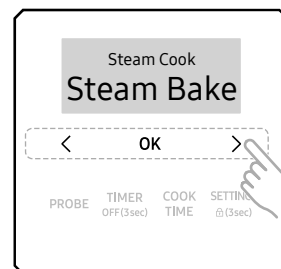



1. Ouvrez la porte du four et appuyez sur **Open/Close reservoir (Ouverture/Fermeture du réservoir)**.
2. Le four éjecte le réservoir. Attrapez l'avant du réservoir et retirez-le en le faisant glisser hors de la fente.
3. Remplissez le réservoir d'eau avec 20 oz (600 ml) d'eau.

#### REMARQUE

Vous pouvez ouvrir le réservoir en retirant le capuchon en caoutchouc ou en retirant le plastique transparent.

4. Remplacez le capuchon en caoutchouc ou le plastique transparent.
5. Ramenez le réservoir dans la fente, puis poussez-le dedans. Vous entendrez un léger clic lorsqu'il sera mis en place correctement. Appuyez sur **Open/Close reservoir (Ouverture/Fermeture du réservoir)**. Le four fait rentrer le réservoir d'eau.
6. Fermez la porte du four.
7. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Steam Cook (Cuisson vapeur)**.



8. Appuyez doucement sur < ou > pour sélectionner Steam Bake (Cuisson à la vapeur) ou Steam Roast (Rôtissage à la vapeur).
9. Tournez le bouton du sélecteur de température à partir de la position **OFF (ARRÊT)** pour régler la température. Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre 250 °F et 550 °F.
10. Réglez le niveau de vapeur. Moyenne est le réglage par défaut. Appuyez sur <, > pour sélectionner un autre niveau. L'écran affiche  et le niveau de vapeur.
11. Appuyez sur **OK**.
12. Une fois la cuisson terminée, tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position **OFF (ARRÊT)**, puis sortez les aliments.

## REMARQUE

- Lorsque la fonction Cuisson vapeur est activée et qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau, l'écran affiche le message « **Please add more water** » (Veuillez ajouter de l'eau). Le four continue à fonctionner mais le générateur de vapeur s'arrête jusqu'à ce que vous remplissiez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section **Vidange** commençant en page 38.
- Veillez à vidanger l'eau restante après avoir utilisé la fonction Cuisson vapeur. Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsque la fonction Cuisson vapeur est terminée, vous devez vidanger le réservoir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.
  - Le ventilateur de convection du four se désactive dès que la porte du four est ouverte.
  - ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.
- Si vous laissez la porte de four ouverte pendant plus de 2 minutes quand le four est allumé, tous les éléments chauffants se couperont automatiquement.
- La cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.
- Pour des raisons de performance, le ventilateur de convection peut s'allumer ou s'éteindre durant la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre spécial four à l'intérieur du four, la température indiquée par le thermomètre peut différer de la température du four réglée réelle.

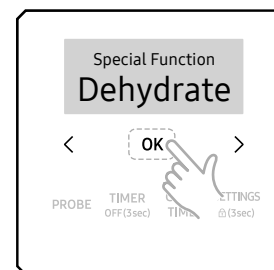
### Guide de recommandation pour la cuisson à la vapeur

| Mode Vapeur                            | Niveau de vapeur | Aliments recommandés                             |
|--|------------------|--|
| Steam Bake<br>(Cuisson à la vapeur)    | Élevé            | Pain de seigle, Desserts (Flan au caramel)       |
|  | Moyen            | Croissants, Tartes, Réchauffages (Pizza, Ragoût) |
|  | Faible           | Pâtisseries                                      |
| Steam Roast<br>(Rôtissage à la vapeur) | Élevé            | -  |
|  | Moyen            | Viande et volaille                               |
|  | Faible           | Dinde, gros morceaux de viande                   |

## Fonctions spéciales

### Déshydratation

Le mode Déshydratation assèche les aliments ou retire l'humidité qu'ils contiennent via la circulation de la chaleur. Une fois que les aliments sont déshydratés, conservez-les dans un endroit frais et sec. Pour des fruits, ajoutez du jus de citron (ou d'ananas) ou saupoudrez du sucre sur les fruits pour qu'ils conservent leur caractère sucré.



- Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
- Réglez le bouton du sélecteur de température sur la position **OFF (ARRÊT)**.
- Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Special Function (Fonction spéciale)**.
- Sur l'écran, appuyez sur <, > pour sélectionner **Dehydrate (Déshydratation)**.
- Appuyez sur **OK**.
- Le four chauffe jusqu'à 150 °F (65 °C).

## REMARQUE

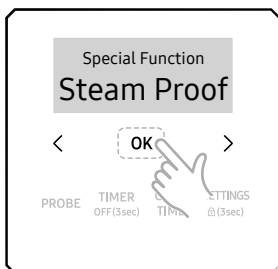
Vous pouvez annuler la fonction **Dehydrate (Déshydratation)** à tout moment en réglant le bouton du sélecteur de mode sur la position **OFF (ARRÊT)**.

Four électrique

## Four électrique

### Levage vapeur

Le mode Levage vapeur procure une température optimale pour le procédé de levage à la vapeur et ne nécessite donc pas de réglage de la température. Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Levage vapeur dans un four froid.



1. Placez le récipient contenant la pâte sur une grille, puis fermez la porte.
2. Réglez le bouton du sélecteur de température sur la position **OFF (ARRÊT)**.
3. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Special Function (Fonction spéciale)**.
4. Sur l'écran, appuyez sur <, > pour sélectionner **Steam Proof (Levage vapeur)**.
5. Appuyez sur **OK**.
6. Le four chauffe jusqu'à 95 °F.

### REMARQUE

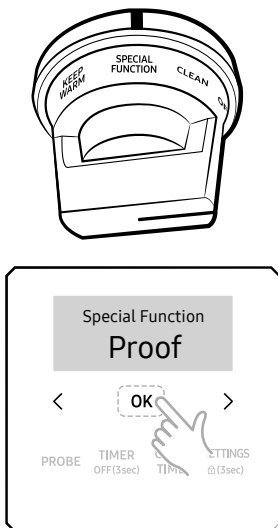
- Vous pouvez annuler la fonction **Steam Proof (Levage vapeur)** à tout moment en réglant le bouton du sélecteur de mode sur la position **OFF (ARRÊT)**.
- Reportez-vous à la section **Vidange** commençant en page 38.

### ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage vapeur lorsque la température du four est supérieure à 95 °F. Si la température est supérieure à 95 °F, ce mode ne fonctionnera pas. Au lieu de quoi, un signal sonore retentit 3 fois et le message « The oven is too hot for proofing » (Le four est trop chaud pour le levage) s'affiche à l'écran. Attendez jusqu'à ce que le four refroidisse.
- N'utilisez pas Levage vapeur pour réchauffer des aliments. La température de pré cuisson n'est pas suffisamment élevée pour conserver les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 2 ou 3 et ne la couvrez pas avec un tissu ou un film plastique.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de pré cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

## Levage

Le mode Levage procure une température optimale pour le procédé de levage du pain et ne nécessite donc pas de réglage de la température. Pour de meilleurs résultats, démarrez toujours l'option Levage dans un four froid.



1. Placez le récipient contenant la pâte sur une grille, puis fermez la porte.
2. Réglez le bouton du sélecteur de température sur la position **OFF (ARRÊT)**.
3. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Special Function (Fonction spéciale)**.
4. Sur l'écran, appuyez sur <, > pour sélectionner **Proof (Levage)**.
5. Appuyez sur **OK**.
6. Le four chauffe jusqu'à 95 °F.

### REMARQUE

Vous pouvez annuler la fonction **Proof (Levage)** à tout moment en réglant le bouton du sélecteur de mode sur la position **OFF (ARRÊT)**.

### ATTENTION

- N'utilisez pas le mode Levage lorsque la température du four est supérieure à 95 °F. Si la température est supérieure à 95 °F, ce mode ne fonctionnera pas. Au lieu de quoi, un signal sonore retentit 3 fois et le message « The oven is too hot for proofing » (Le four est trop chaud pour le levage) s'affiche à l'écran. Attendez jusqu'à ce que le four refroidisse.
- N'utilisez pas Levage pour réchauffer des aliments. La température de précuisson n'est pas suffisamment élevée pour conserver les aliments au chaud.
- Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur sur la grille à la position 2 ou 3 et couvrez-la avec un tissu ou un film plastique. Le film plastique doit être immobilisé sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.
- Pour éviter d'abaisser la température du four et d'augmenter le temps de précuisson, n'ouvrez pas la porte du four.

# Four électrique

## Maintien au chaud

Conserve les aliments cuits au chaud à basse température jusqu'à 3 heures.



1. Placez le récipient contenant les aliments sur une grille, puis fermez la porte.
2. Réglez le bouton du sélecteur de température sur la position **OFF (ARRÊT)**.
3. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
4. Le four chauffe jusqu'à 175 °F (80 °C).

### REMARQUE

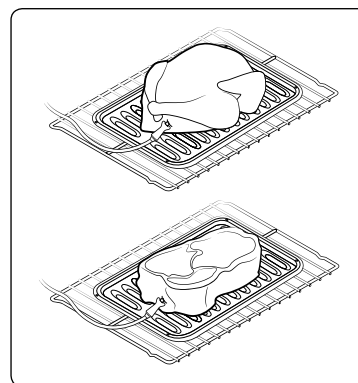
Vous pouvez annuler la fonction **Keep Warm (Maintien au chaud)** à tout moment en réglant le bouton du sélecteur de mode sur la position **OFF (ARRÊT)**.

## Autres fonctionnalités

### Sonde thermique

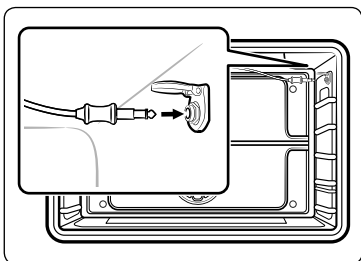
La sonde thermique vous permet de cuire des rôtis et de la volaille à la température interne exacte désirée, et vous permet ainsi de déterminer plus facilement si une pièce de viande est cuite ou non.

Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec le four réglé sur Cuisson traditionnelle, Convection standard (☛, ☛) Cuisson par convection, ou (☛) Rôtissage par convection. Lorsque vous utilisez la sonde thermique, la température interne est affichée lorsqu'elle atteint 100 °F.

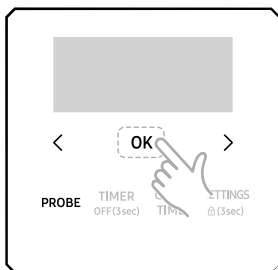


1. Piquez la sonde thermique dans la viande pour que la pointe de la sonde atteigne le centre de la viande.
  - Lorsque vous insérez la sonde thermique, assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les os, le gras ou les cartilages.
  - Pour la viande non désossée, insérez la sonde au centre de la partie la plus basse et la plus épaisse du morceau.
  - Pour toute la volaille (dinde, gros poulets, etc.), insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur des cuisses, parallèlement à la patte.
  - Si vous activez Maintien au chaud lorsque la cuisson est terminée en utilisant la sonde thermique, la température interne de la viande excèdera votre réglage initial.
  - Si vous retirez la sonde thermique pendant la cuisson, le four s'arrêtera dans les 60 secondes.
  - La sonde thermique peut ne pas fonctionner correctement lorsqu'elle est insérée dans des aliments surgelés. (L'icône de la sonde thermique ne s'affiche pas.)





2. Insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise de la paroi côté droit du four.



3. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Bake (Cuisson traditionnelle)**, **Pure Convection (Convection standard)** ou **Convection Bake (Cuisson par convection)** ou **Convection Roast (Rôtissage par convection)**, puis tournez le bouton du sélecteur de température de la position **OFF (ARRÊT)** pour régler la température.
4. Appuyez sur le bouton **Probe (Sonde thermique)**, puis à nouveau sur le **Probe (Sonde thermique)** pour régler la température interne entre 100 °F et 200 °F à l'aide des boutons **<**, **>**. Enfin, appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur le bouton **OK**. Lorsque les aliments atteignent la température interne réglée, le four s'éteint automatiquement et sonne.

#### REMARQUE

Le fonctionnement de la sonde thermique s'arrête automatiquement lorsque la température réglée est atteinte.

Tableau des températures

| Type d'aliment |           | Température interne (°F) |
|----------------|-----------|--------------------------|
| Bœuf/Agneau    | Saignant  | 140 à 150                |
|                | À point   | 160 à 170                |
|                | Bien cuit | 175 à 185                |
| Porc           |           | 175 à 185                |
| Volaille       |           | 185 à 195                |

#### ATTENTION

- Pour protéger la sonde thermique, soyez attentif à ne pas insérer la sonde de façon à ce qu'elle sorte des aliments. Assurez-vous que la sonde est insérée près du centre de la viande.
- N'entrez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four lors d'un cycle d'auto-nettoyage ou de cuisson au gril. La sonde serait définitivement endommagée.
- Pour éviter d'endommager la sonde, décongelez les aliments par avance.
- N'utilisez pas de pince lors de l'insertion ou de l'extraction de la sonde. Cela peut endommager la sonde.
- Utilisez la sonde thermique uniquement pour les modes de cuisson applicables.

#### REMARQUE

Si vous avez couvert la viande avec du papier aluminium et si vous la laissez reposer pendant 10 minutes une fois que la cuisson est terminée, la température interne augmente de 5 à 10 °F.

# Four électrique

## Auto-nettoyage

Ce four autonettoyant utilise des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson) pour brûler complètement les résidus de graisse ou pour les réduire en fine poudre qu'il vous suffit d'essuyer à l'aide d'un torchon humide.

### ⚠ ATTENTION

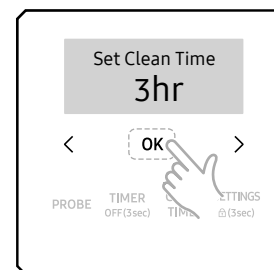
- Ne laissez jamais de jeunes enfants sans surveillance à proximité du four électrique durant le cycle d'auto-nettoyage. Les surfaces extérieures du four électrique peuvent devenir très chaudes.
- Certains oiseaux sont très sensibles aux fumées émises par le cycle d'auto-nettoyage du four électrique. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée, loin du four électrique.
- Ne recouvrez pas le four, les grilles ou le dessous du four avec du papier aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et rester collé à l'intérieur du four.
- Ne forcez jamais l'ouverture de la porte du four durant le cycle d'auto-nettoyage. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. La porte se verrouille automatiquement lorsque le cycle d'auto-nettoyage commence et reste verrouillée jusqu'à ce que le cycle soit terminé ou annulé et que la température du four descende en dessous de 400 °F.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'auto-nettoyage. Le four électrique reste TRÈS CHAUD et de l'air chaud ainsi que de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte.
- Avant de démarrer l'auto-nettoyage, retirez les grosses projections des parois de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four. N'utilisez JAMAIS de nettoyant ni de revêtement de protection pour four disponibles dans le commerce pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Des résidus provenant des nettoyants du four vont endommager l'intérieur du four durant le cycle d'auto-nettoyage.
- Les deux boutons doivent se trouver initialement sur la position **OFF (ARRÊT)** avant de pouvoir régler le bouton du sélecteur de mode sur la position **Clean (Nettoyage)**.

## Pour effectuer le cycle d'auto-nettoyage

Assurez-vous que le verrouillage de la porte est relâché. Retirez toutes les grilles (Grille plate, Grille coulissante, Porte-grilles) de l'intérieur du four.



Bouton du sélecteur de mode



Régler l'heure de nettoyage

1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et correctement fermée.
2. Tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position **OFF (ARRÊT)**. Puis, tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Clean (Nettoyage)**.
3. Réglez la durée du nettoyage. La durée par défaut est de 3 heures. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner une autre durée. Appuyez sur **OK** pour démarrer l'auto-nettoyage.
4. La porte du four est verrouillée et le four commence à chauffer. Une fois le cycle terminé, une alarme sonore retentit. La porte restera verrouillée tant que la température du four ne sera pas descendue en dessous de 400 °F (205 °C).
5. Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est terminé, tournez le bouton du sélecteur de mode sur la position **OFF (ARRÊT)**.

### ⚠ ATTENTION

N'utilisez pas les brûleurs de surface alors que le four électrique effectue un cycle d'auto-nettoyage. Si vous tentez de démarrer le cycle d'auto-nettoyage alors que les brûleurs de surface sont utilisés, un message d'avertissement s'affiche vous indiquant de les éteindre. Si vous tentez d'utiliser les brûleurs de surface durant un cycle d'auto-nettoyage, un message d'avertissement s'affiche vous indiquant des les éteindre. De même, le voyant du bouton de température clignote en orange pendant 10 secondes. Si les brûleurs ne sont pas éteints dans les 10 secondes, le cycle d'auto-nettoyage est annulé.

### Pour annuler le cycle d'auto-nettoyage

Vous pourrez arrêter ou interrompre un cycle d'auto-nettoyage si la fumée produite lors de l'opération venait à vous gêner. Pour arrêter le cycle d'auto-nettoyage, tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position **OFF (ARRÊT)**. Le cycle s'arrête, mais la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four descende en dessous de 400 °F (205 °C).

### Après l'auto-nettoyage

- La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température interne du four chute en dessous de 400 °F
- Une fois le four refroidi, essuyez les surfaces du four avec un chiffon pour retirer toutes les cendres résiduelles.
- Les taches tenaces peuvent être retirées à l'aide d'un tampon à récurer métallique. Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats du nettoyage, répétez le cycle d'auto-nettoyage.
- Le four ne vous laisse pas redémarrer immédiatement un cycle d'auto-nettoyage. Vous devez attendre 2 heures avant de lancer un nouveau cycle d'auto-nettoyage.

### ⚠ ATTENTION

Ne tentez pas d'ouvrir immédiatement la porte du four lorsque le cycle d'auto-nettoyage vient de se terminer. Lorsque la porte se déverrouille, le four est encore très chaud. Des échappements d'air chaud et/ou de vapeur pourraient vous brûler.

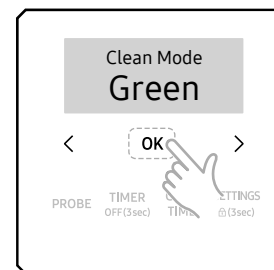
### Nettoyage écologique

La fonction de Nettoyage écologique permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie. Pour un nettoyage plus efficace, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.

### Pour effectuer le cycle de Nettoyage écologique



Bouton du sélecteur de mode



1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et correctement fermée.
2. Tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position **OFF (ARRÊT)**. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Clean (Nettoyage)**.
3. Appuyez sur <, > pour sélectionner Nettoyage écologique. Appuyez sur **OK** pour démarrer le Nettoyage écologique.
4. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.
6. Nettoyez l'intérieur du four. Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de Nettoyage écologique. Ôtez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.

Vous pouvez annuler la fonction Nettoyage écologique à tout moment en réglant le bouton du sélecteur de mode sur la position **OFF (ARRÊT)**.

## Four électrique

### REMARQUE

- Pour que le Nettoyage écologique offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz d'eau.
- Si vous appuyez sur **Green Clean (Hybride-nettoyage)** alors que la température du four est supérieure à 125 °F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche à l'écran. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que le message **Hot (Chaud)** disparaisse de l'écran.

### Après un cycle de Nettoyage écologique

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte après la fin du programme de Nettoyage écologique. L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction de Nettoyage écologique.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrouverte à un angle de 15° pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

### Détartrage

Si vous utilisez fréquemment les fonctions Cuisson vapeur, nous vous recommandons d'effectuer régulièrement un détartrage pour éliminer les minéraux présents dans le four et pouvant affecter le goût et la qualité des aliments cuisinés. Lors de la réalisation d'un cycle de détartrage, utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

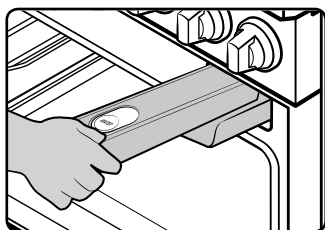
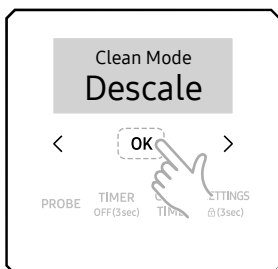
### REMARQUE

Si vous utilisez les fonctions Cuisson vapeur pendant plus de 12 heures, le voyant Détartrage s'allume. Vous pouvez quand même activer les fonctions Cuisson vapeur pendant les deux heures suivantes, sans pour autant procéder au détartrage. Toutefois, une fois ces deux heures écoulées, les fonctions Cuisson vapeur seront désactivées jusqu'à ce que vous réalisiez un cycle de détartrage.

## Pour effectuer le cycle de détartrage



Bouton du sélecteur de mode



1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et correctement fermée.
2. Tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position **OFF (ARRÊT)**. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Clean (Nettoyage)**.
3. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner le mode Détartrage. Appuyez sur **OK** pour démarrer le détartrage.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran. Le cycle dure 3 heures.
  - Videz et nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 1,7 oz (50 ml) de produit détartrant et de 13,5 oz (400 ml) d'eau du robinet.
  - Remplacez le capuchon ou le plastique transparent, puis remettez le réservoir à sa place en le faisant glisser.
  - Poussez le réservoir. Vous entendrez un léger « clic » lorsqu'il sera correctement mis en place. Appuyez sur le bouton **Ouverture/Fermeture du réservoir** sur le tableau de commande. Le four fait rentrer le réservoir d'eau.
5. Une fois que le détartrage est terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
6. Utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau, puis remplissez-le de 20 oz (600 ml) d'eau du robinet pour le rincer.
7. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK** pour démarrer le rinçage.
8. Lorsque le rinçage est terminé, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le réservoir d'eau.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

## ⚠ ATTENTION

- L'activation de la fonction Détartrage désactive la fonction Cuisson vapeur. N'annulez pas le détartrage lorsqu'il est en cours. Si vous l'arrêtez, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent pour réactiver la fonction Cuisson vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le bon rapport d'eau et de produit détartrant, suivez les instructions du fabricant du produit détartrant. Si le rapport d'eau et de produit détartrant diffère des instructions fournies ici (8 pour 1), utilisez le rapport indiqué dans les instructions pour le produit détartrant.

## 📖 REMARQUE

Bien que le four démarre automatiquement le détartrage en 5 secondes sans votre confirmation, il est conseillé de confirmer votre sélection. Cela permet d'éviter de démarrer le détartrage par erreur.

# Four électrique

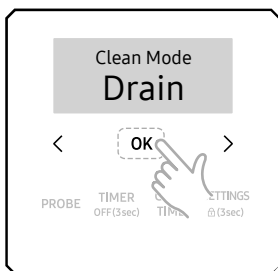
## Vidange

Lorsqu'une fonction avec de la vapeur est terminée, vous devez vidanger l'eau restante afin d'éviter qu'elle n'affecte les autres modes de cuisson.

### Pour effectuer le cycle de vidange



Bouton du sélecteur de mode



1. Assurez-vous que la porte du four est déverrouillée et correctement fermée.
2. Tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position **OFF (ARRÊT)**. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Clean (Nettoyage)**.
3. Appuyez sur <, > pour sélectionner le mode Vidange.
4. Appuyez sur **OK** pour démarrer la vidange. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
5. Une fois que la vidange est terminée, utilisez des maniques pour retirer et vider le réservoir d'eau.

### REMARQUE

Une fois que le four commence la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.

## Utilisation de la fonction Sabbath



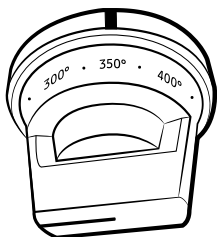
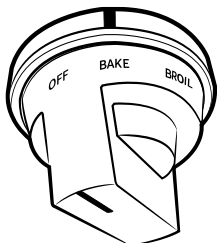
(utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

Utilisez cette option uniquement pour la cuisson lors des fêtes et du Shabbat juifs. Pour de plus amples informations, visitez le site Web à l'adresse <http://www.star-k.org>.

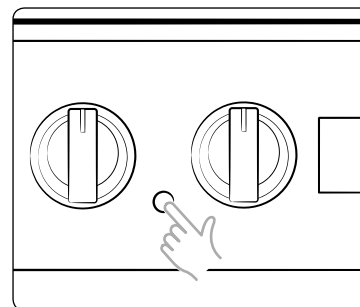
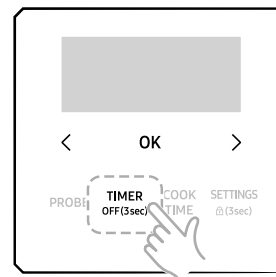
### Avec l'option Sabbath

- La température du four peut être réglée plus ou moins élevée après l'activation de cette option.
- L'affichage ne change pas et aucune sonnerie ne retentit lorsque vous changez la température.
- Une fois le four correctement réglé pour la cuisson avec l'option Sabbath activée, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction Sabbath. Ce réglage écrase la fonction Économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut.
- Si vous souhaitez allumer l'éclairage du four durant le Sabbath, appuyez sur **Éclairage du four** avant d'activer la fonction Sabbath. Une fois l'éclairage allumé et l'option Sabbath activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de cette option.
- Si vous souhaitez éteindre l'éclairage du four, éteignez-le avant l'activation de la fonction Sabbath.
- N'utilisez pas la table de cuisson lorsque l'option Sabbath est activée.

### Pour activer la fonction Sabbath



1. Tournez le bouton du sélecteur de mode de la position **OFF (ARRÊT)** à la position **Bake (Cuisson traditionnelle)**.
2. Tournez le bouton du sélecteur de température à partir de la position **OFF (ARRÊT)** pour régler la température. Vous pouvez régler le four sur une température comprise entre **LO (FAIBLE)** et 550 °F.



3. Appuyez simultanément sur les boutons **Timer (Minuterie)** et **Éclairage du four** pendant 3 secondes pour afficher « **OK** ». Lorsque « **OK** » s'affiche, la commande du four n'émet plus de signaux sonores ni n'affiche plus les modifications ultérieures.

# Four électrique

## REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température du four lorsque la cuisson démarre, mais l'affichage ne changera pas, ni la sonnerie. Après avoir modifié la température, 15 secondes sont nécessaires avant que le four ne reconnaisse la modification.
- Vous pouvez éteindre le four à tout moment en tournant les boutons de sélection du mode et de la température sur la position **OFF (ARRÊT)**. Cependant, cela ne désactive pas l'option Shabbat.
- Pour activer l'option Shabbat, appuyez sur le bouton « **OK** » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson avant d'activer la fonction Shabbat.
- Après une coupure d'alimentation, le four ne reprend pas le fonctionnement automatiquement. « **OK** » apparaît sur le tableau de commande, mais le four ne redémarre pas. Les aliments peuvent être retirés du four en toute sécurité, mais vous ne devez pas désactiver l'option Shabbat et redémarrer le four jusqu'à la fin de Shabbat/Vacances.
- Après avoir respecté le Shabbat, désactivez l'option Shabbat en maintenant le bouton **OK** enfoncé pendant au moins 3 secondes.

## ATTENTION

- Lorsque l'option Shabbat est activée, ne tentez pas d'activer d'autres fonctions à l'exception de Cuisson traditionnelle. Seul le bouton de sélection de la température fonctionne correctement.
- N'ouvrez pas la porte du four ou ne modifiez pas sa température pendant environ 30 minutes après avoir démarré l'option Shabbat. Laissez le four atteindre la température réglée. Le ventilateur du four fonctionne uniquement lorsque la température du four augmente.

## Utilisation de la fonction iQ Control

Votre cuisinière intègre un module Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour la synchroniser à l'application SmartThings. En utilisant l'application SmartThings, vous pouvez :

- Contrôler l'état opérationnel de votre cuisinière ou les notifications de votre cuisinière, modifier des options ou des réglages, si nécessaire.

Les fonctions pouvant être actionnées depuis l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication sont mauvaises ou si l'appareil est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

### Comment connecter la cuisinière ?

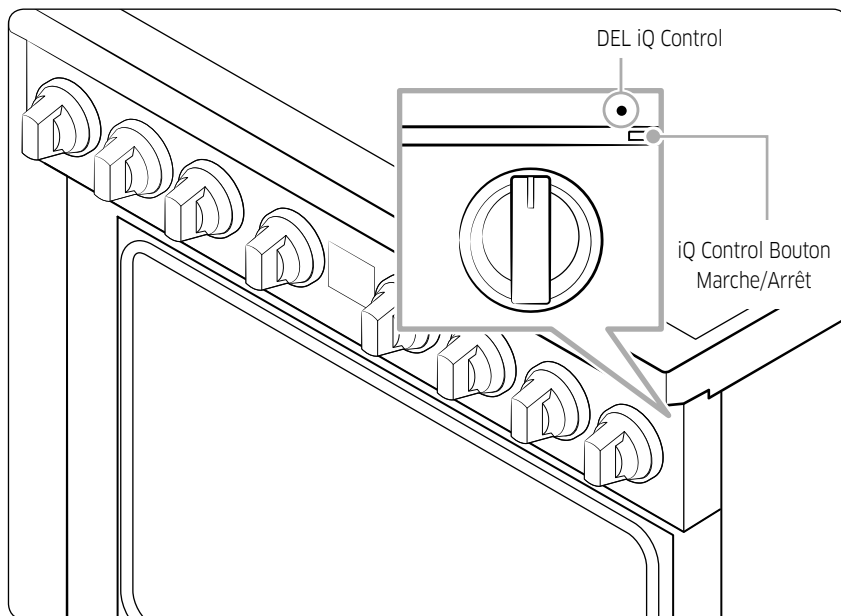
Pour pouvoir utiliser les fonctionnalités de gestion à distance de votre four ou cuisinière Dacor, vous devez le/la jumeler à l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions de l'application affichées à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton **iQ Control** pendant 3 secondes pour connecter votre cuisinière.
4. Une fois le processus terminé, le four affiche « **Connection Complete** » (Connexion terminée). La cuisinière est connectée avec succès.
5. Si le four affiche « **Can't Connect Try Again** » (Impossible de se connecter Réessayer), suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.



#### REMARQUE

Le bouton **iQ Control** se trouve sous le chanfrein arrondi.



#### Pour surveiller la cuisinière à distance

1. Assurez-vous que le four affiche le message « **iQ Control On** » (iQ Control activée). Si le four n'affiche pas le message « **iQ Control On** » (iQ Control activée), appuyez sur le bouton **iQ Control**. La cuisinière peut maintenant être surveillée à distance à l'aide d'un appareil distant connecté.
2. Sélectionnez l'icône de la cuisinière sur l'application SmartThings pour ouvrir l'application de surveillance de la cuisinière.

#### Activation/Désactivation de la fonction iQ Control

Si vous réglez la fonction iQ Control sur Arrêt, aucun appareil mobile ne peut se connecter à la cuisinière. Pour activer la fonction iQ Control, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton **iQ Control**.

#### REMARQUE

- La cuisinière continue à fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- L'application **SmartThings** ne fonctionnera pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Reportez-vous au manuel de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.
- Pour obtenir plus d'instructions, reportez-vous au manuel en ligne de l'application SmartThings, sur [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com).

# Four électrique

## Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte

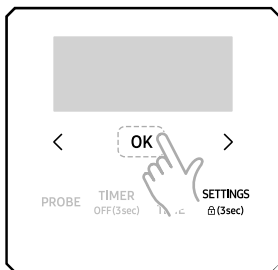
### REMARQUE

Cet appareil est équipé d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la cuisinière aux modèles Dacor dotés de la fonction de contrôle de la hotte. Via la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings. Pour les cuisinières et les hottes correspondantes compatibles avec la fonction de contrôle de la hotte, reportez-vous au tableau ci-dessous.

|        | Cuisinière mixte | Hottes compatibles  |
|--------|------------------|---|
| Modèle | DOP36P86DL*      | DHD30M967W*<br>DHD36M987W*<br>DHD48M987W*<br>DHD36M967I*<br>DHD48M967I*<br>DHD36M867W*<br>DHD30M867W* |

Pour se connecter à une hotte et un modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte :

1. Téléchargez et lancez l'application SmartThings sur votre smartphone. Ensuite, suivez la procédure iQ Control pour vous connecter à la cuisinière. Reportez-vous à la page 40.
2. Suivez les instructions Bluetooth du modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte, puis activez la connexion Bluetooth.
3. Appuyez sur l'icône **Bluetooth**  située sur le tableau de commande de la hotte. Le témoin de l'icône Bluetooth clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)** sur l'écran d'affichage de la cuisinière. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner la fonction Hood Connection (Connexion de la hotte). Appuyez sur **OK** pour vous connecter à la hotte.
5. Une fois le jumelage par Bluetooth terminé, le témoin Bluetooth arrête de clignoter et devient fixe. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)** pour quitter.
6. Pour utiliser la fonction de contrôle de la hotte, suivez les instructions fournies dans le manuel d'utilisation du modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte et dans le guide de l'application.

## Activation/Désactivation de la connexion Bluetooth

1. Appuyez sur l'icône **Bluetooth**  située sur le tableau de commande de la hotte.

### REMARQUE

- Le témoin Bluetooth sur la hotte est allumé lorsque la connexion Bluetooth est active. Le témoin Bluetooth sur la hotte est éteint lorsque la connexion Bluetooth est inactive.
- Si la connexion iQ Control échoue, vous ne pouvez pas utiliser l'application SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Si vous n'avez pas de connexion iQ Control avec la cuisinière, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la cuisinière avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes d'établissement de la connexion Bluetooth, en page 42.
- Le Bluetooth ne fonctionne pas correctement si la connexion Bluetooth est instable.
- Reportez-vous au manuel de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.

## Paramètres

Cette fonction vous permet de contrôler plusieurs options de commande électronique. Ces options incluent Réglage de la température, Unité de température, Délai d'attente de l'écran, Activation/Désactivation du Wi-Fi, Activation/Désactivation du son, Économie d'énergie après 12 heures, Mode Démo et Verrouillage parental.

Le menu des options est disponible uniquement lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation (pas en cours de cuisson).

### Réglage de la température

Les températures du four ont été étalonnées en usine. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la corriger une nouvelle fois. Avant de la corriger, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non.

La température du four peut être réglée à  $\pm 35$  °F ( $\pm 19$  °C).

Comment corriger la température du four ?

1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner **Temp. Adjust (Réglage de la température)**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur **<**, **>** pour sélectionner le réglage de votre choix.
4. Appuyez sur **OK**.

#### REMARQUE

Ce réglage n'affecte en rien les températures du gril ou du cycle d'auto-nettoyage. Le réglage sera conservé en mémoire même après une coupure de courant.

### Unité de température (Sélection de la température en Fahrenheit ou Celsius)

Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?

1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner **Temp. Unit (Unité de température)**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur **<**, **>** pour sélectionner l'unité de température.
4. Appuyez sur **OK**.

### Délai d'attente de l'écran

Vous pouvez régler le délai d'attente de l'écran.

1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner **Screen Timeout (Délai d'attente de l'écran)**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur **<**, **>** pour changer l'heure. (Le réglage par défaut est de 20 minutes.)
4. Appuyez sur **OK**.

### Activation/Désactivation du Wi-Fi

Vous pouvez activer ou désactiver la connexion Wi-Fi du four.

Activation ou désactivation de la connexion Wi-Fi

1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur **<**, **>** pour sélectionner **Wi-Fi**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur **<**, **>** pour sélectionner **On (Marche)** ou **Off (Arrêt)**.
4. Appuyez sur **OK**.

#### REMARQUE

Lorsque vous désactivez la connexion Wi-Fi du four, vous ne pouvez pas utiliser la configuration facile.

# Four électrique

## Son

La fonction Son vous permet de désactiver la sonorité des boutons de commande du four.

### Comment régler le son ?

1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **Sound (Son)**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **Sound On (Activation du son) / Alerts Only On (Activation des alertes uniquement) / Sound Off (Désactivation du son)**.
4. Appuyez sur **OK**.

## Économie d'énergie après 12 heures

Si vous oubliez d'éteindre votre four, cette fonction assure la désactivation automatique des commandes après 12 heures d'utilisation des fonctions de cuisson ou après 3 heures d'utilisation de la fonction Gril.

### Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie après 12 heures ?

1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **12hr Energy Saving (Économie d'énergie après 12 heures)**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **On (Marche)** ou **Off (Arrêt)**.
4. Appuyez sur **OK**.

## Mode Démo

Cette option est destinée à être utilisée par les points de vente au détail à des fins d'affichage uniquement.

(Lorsque Mode Démo est activé, les éléments chauffants sont désactivés et ne fonctionnent pas.)

### Comment activer ou désactiver le mode démo ?

1. Appuyez sur le bouton **Settings (Paramètres)**.
2. Appuyez sur <, > pour sélectionner **Demo Mode (Mode Démo)**.
3. Appuyez sur **OK** puis sur <, > pour sélectionner **On (Marche)** ou **Off (Arrêt)**.
4. Appuyez sur **OK**.

## Verrouillage parental

La fonction Verrouillage parental vous permet de verrouiller les boutons du pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être actionnés par accident. La fonction Verrouillage parental vous permet également de verrouiller la porte du four afin qu'elle ne puisse pas s'ouvrir.

Vous ne pouvez activer la fonction Verrouillage parental que lorsque le four est en mode veille.

### Comment activer la fonction de verrouillage parental ?

1. Annulez ou désactivez toutes les autres fonctions.
2. Appuyez sur **Settings (Paramètres)** pendant 3 secondes.  
Le message « **Child Lock On** » (Verrouillage parental activé) et l'icône du cadenas, ainsi que l'heure actuelle, s'affichent sur l'écran du four.

### REMARQUE

- La fonction Verrouillage parental est disponible uniquement lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.
- Toutes les autres fonctions doivent être annulées avant d'activer la fonction Verrouillage parental.

### Comment déverrouiller les commandes ?

Appuyez sur **Settings (Paramètres)** pendant 3 secondes.

Le message « **Child Lock On** » (Verrouillage parental activé) et l'icône du cadenas disparaissent de l'écran.

### REMARQUE

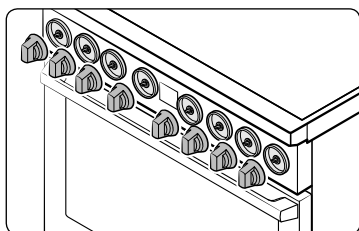
Le déverrouillage de la porte peut prendre jusqu'à 10 secondes.

## Entretien

### Brûleurs de surface

#### Commandes des brûleurs

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface soient sur la position **OFF (ARRÊT)**.



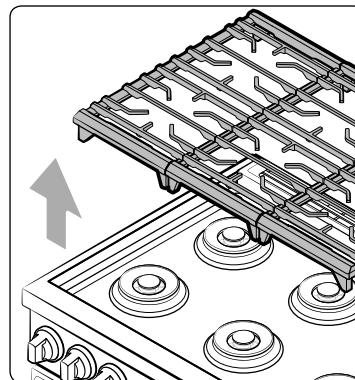
1. Tirez les boutons hors des tiges des vannes de commande comme indiqué.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Réinsérez les boutons sur les tiges des vannes de commande en poussant.

#### ⚠ ATTENTION

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

### Surface de la table de cuisson

La surface de la plaque de cuisson en émail vitrifié doit être maintenue propre. Nous vous recommandons de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinsérez les composants des brûleurs puis repositionnez les grilles des brûleurs.

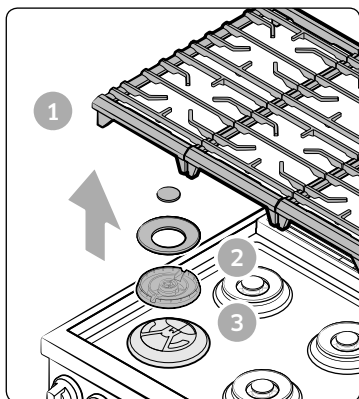
#### ⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface émaillée.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.
- Lors du nettoyage de la table de cuisson, ne versez pas d'eau sur celle-ci. L'eau pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la cuisinière entraînant un risque d'électrocution ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes et orifices de gaz.
- N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. Nettoyez fréquemment les orifices de ventilation pour éviter qu'ils ne s'encrassent.

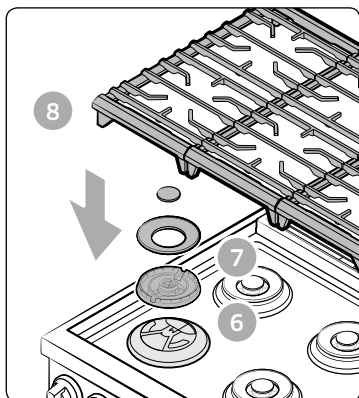
# Four électrique

## Grilles et composants des brûleurs

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils ont tous refroidi.



1. Retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement les grilles et les composants des brûleurs.



6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.
7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes de brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Repositionnez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

## ⚠ ATTENTION

- Les électrodes de démarrage ne sont pas amovibles. Ne tentez pas de les retirer en forçant.
- Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. S'ils sont installés correctement, ils sont stables et restent plats.
- Afin d'éviter tout écaillage, ne cognez pas les grilles ou les caches les un(e)s contre les autres ou les surfaces dures comme des casseroles en fonte émaillée.
- Le diffuseur de flammes du brûleur peut être obstrué par des aliments ou de la poussière. Nettoyez le diffuseur s'il semble obstrué. Si vous nettoyez le diffuseur à l'eau, assemblez-le uniquement une fois sec. Si le diffuseur est humide, cela peut empêcher les brûleurs de s'allumer.

## Nettoyage

### Surface en acier inoxydable

1. Retirez toutes les traces de projections, les taches et la graisse à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyeur adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Une fois terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

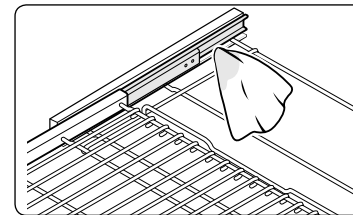
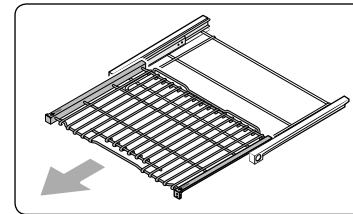
### ⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. La surface serait rayée.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.

### Grilles

Pour conserver les grilles propres, retirez-les de la cavité et faites-les tremper dans de l'eau tiède savonneuse. Puis, éliminez les impuretés des grilles en utilisant une éponge à récurer en plastique. Si les grilles ne glissent pas vers l'intérieur ou l'extérieur avec régularité après les avoir nettoyées, frottez les guides des rails latéraux avec un papier sulfurisé ou un tissu imprégné de quelques gouttes d'huile de cuisine. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

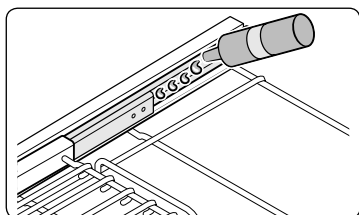
## Grille coulissante



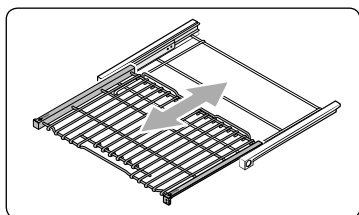
1. Retirez la grille coulissante du four.
2. Ouvrez complètement la grille coulissante sur une table. Il est recommandé de placer un journal sous la grille pour faciliter le nettoyage ultérieur.
3. Si les pistes de glissement sont contaminées, retirez les impuretés en utilisant une serviette en papier. Si la grille coulissante ne glisse pas, appliquez du lubrifiant au graphite en suivant les instructions de droite.

# Four électrique

## Pour appliquer le lubrifiant au graphite



1. Secouez le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir.
2. Appliquez 4 gouttes de lubrifiant sur le côté intérieur de la piste de glissement gauche, et 4 gouttes sur le côté extérieur.
3. Répétez l'étape 2 ci-dessus sur la piste de glissement droite.
4. Déployez et rentrez la grille coulissante plusieurs fois pour répartir le lubrifiant.



### REMARQUE

- Ne nettoyez pas les grilles au lave-vaisselle.
- Si une grille ne glisse pas avec régularité, appliquez quelques gouttes d'huile de cuisine sur les guides de grille du four.
- Si une grille devient trop difficile à faire glisser vers l'intérieur ou l'extérieur, lubrifier cette grille.
- Pour acheter du lubrifiant au graphite, contactez-nous au 833-35-ELITE (833-353-5483).

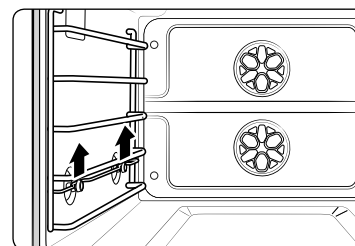
### ATTENTION

- Ne laissez pas les grilles dans le four pendant le cycle de nettoyage automatique. La chaleur extrême générée durant ce cycle peut détacher de manière permanente le revêtement des grilles et rendre ensuite difficile le retrait des grilles.
- Ne vaporisez pas d'huile de cuisine ni de lubrifiant directement sur la grille coulissante.

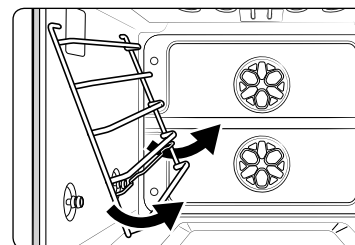
## Porte-grilles

Les porte-grilles peuvent être retirés pour un nettoyage manuel ou pour éviter la décoloration durant un cycle d'auto-nettoyage.

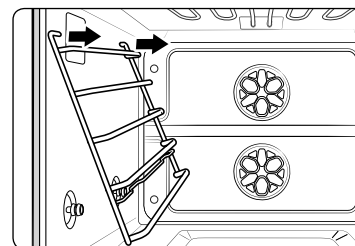
### Retrait des porte-grilles



1. Saisissez le guide de la grille en position 2 et tirez le porte-grilles vers le haut. Cela libère le porte-grilles des deux supports dans la paroi du four.



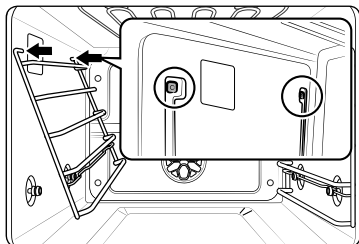
2. Faites pivoter le porte-grilles d'environ 45°.



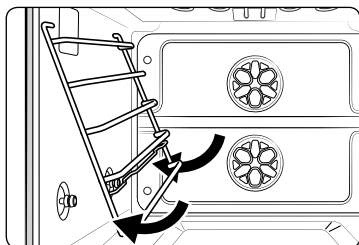
3. Retirez la grille de la paroi du four afin de retirer des deux orifices de soutien situés dans la paroi du four.
4. Répétez cette opération pour le porte-grilles situé du côté opposé.



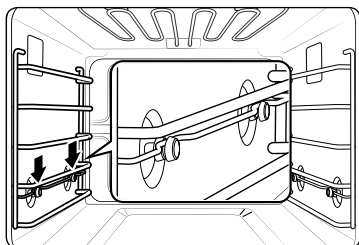
## Réinstallation des porte-grilles



1. Remplacez le haut du porte-grille dans les deux orifices de soutien dans la paroi du four.



2. Faites pivoter le porte-grilles vers la paroi du four.



3. Tirez sur le guide de la grille en position 2, puis appuyez sur la grille pour l'insérer dans les deux supports dans la paroi du four.
4. Répétez cette opération pour le porte-grilles situé du côté opposé.

## Porte

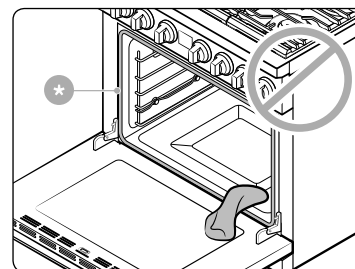
Ne retirez pas le joint intérieur de la porte du four pour le nettoyage.

### Côté intérieur

- **Surface intérieure** : Nettoyez le côté intérieur de la porte manuellement en utilisant une éponge à récurer en plastique et de l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un chiffon sec. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.
- **Vitre intérieure** : La vitre intérieure est nettoyée automatiquement durant le cycle d'auto-nettoyage.

### Côté extérieur

- **Surface extérieure** : respectez les consignes de nettoyage pour la surface en acier inoxydable figurant dans la section précédente.
- **Vitre extérieure** : nettoyez la vitre extérieure en utilisant un agent nettoyant pour vitre ou de l'eau savonneuse. Rincez et séchez minutieusement. Veillez à ne pas mouiller le joint ni laisser de l'humidité dans la porte.



### ⚠ ATTENTION

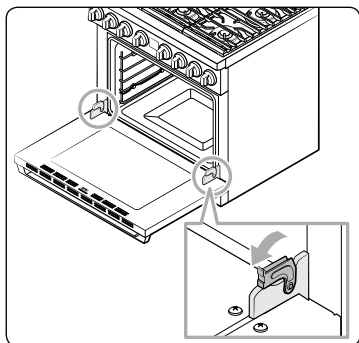
Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans la porte ou entrer en contact avec le joint de la porte (\*). L'humidité peut réduire les performances du joint.

# Four électrique

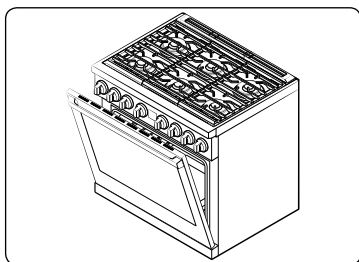
## Porte du four : retirez et réinstallez

### Porte du four

Pour retirer la porte du four :



1. Éteignez le four.
2. Ouvrez la porte au maximum.
3. Tirez les verrous de la charnière hors du corps du four et abaissez-les vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.

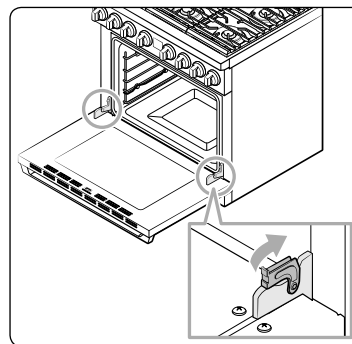


4. Fermez la porte à 5 degrés par rapport à la verticale. Il s'agit de la position de retrait.
5. Tout en maintenant fermement les deux côtés de la porte du four, soulevez-la vers vous jusqu'à ce que les bras de la charnière situés en bas de la porte soient délogés.
6. Placez la porte dans un lieu sûr.

### ⚠ AVERTISSEMENT

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez la porte du four. Une manipulation inappropriée peut engendrer des blessures physiques.
- Afin d'éviter un choc électrique, assurez-vous que le four est éteint avant de retirer sa porte.

### Pour réinstaller la porte

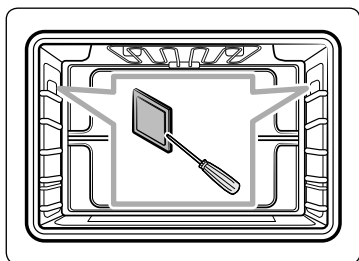


1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait (environ 5 degrés par rapport à la verticale), faites glisser les bras de charnière dans les logements de charnière situés en bas de la porte.
3. Ouvrez la porte au maximum. Si vous ne pouvez pas ouvrir la porte complètement, les bras de charnière ne peuvent pas être correctement positionnés dans les logements de charnière.
4. Verrouillez les bras de charnière en les poussant vers le haut contre l'encadrement avant du four.
5. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle s'ouvre et se ferme normalement.

## Remplacement des éclairages du four

### Éclairages du four (2 emplacements)

Le four est doté de 2 éclairages, un sur chaque paroi. Pour remplacer un éclairage, suivez les étapes ci-dessous :



1. Maintenez l'extrémité inférieure de la protection de l'éclairage latéral du four d'une main, et utilisez un outil fin et plat tel qu'un couteau de table pour retirer la protection comme indiqué.
2. Remplacez l'éclairage latéral du four.
3. Réinsérez la protection de l'ampoule.

#### ⚠ ATTENTION

Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le four électrique est éteint et qu'il a refroidi avant de remplacer la lampe du four.

#### 📄 REMARQUE

- Les éclairages du four ne fonctionnent pas pendant un cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez les grilles si elles vous empêchent d'accéder à un éclairage du four.

## Dépannage

### Dépannage

Dacor veille à ce que vous ne rencontriez aucun problème lors de l'utilisation de votre nouveau four électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous. Si vous rencontrez toujours des problèmes après avoir essayé la solution suggérée, appelez le centre d'appels de Dacor au 833-35-ELITE (833-353-5483).

#### Sécurité liée au gaz

| Problème                      | Cause possible   | Solution  |
|-------------------------------|--|---|
| Vous sentez une odeur de gaz. | Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> et le brûleur n'est pas allumé. | Tournez le bouton du brûleur sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> .   |
|                               | Il y a une fuite de gaz.   | Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers. |

#### Brûleur de surface

| Problème                             | Cause possible   | Solution   |
|--------------------------------------|--|--|
| Tous les brûleurs ne s'allument pas. | Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.               | Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre. |
|                                      | Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché. | Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.  |
|                                      | Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.                        | Reportez-vous aux consignes d'installation fournies avec votre cuisinière.   |

## Dépannage

| Problème   | Cause possible  | Solution   |
|--|---|--|
| Les brûleurs de surface ne s'allument pas.                                       | Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.   | Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position <b>Lite (Allumage)</b> .   |
|  | Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés.<br>La base des brûleurs n'est pas correctement alignée. | Nettoyez les électrodes.<br>Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.   |
| Le brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.                               | Le bouton de commande a été laissé sur la position <b>Lite (Allumage)</b> .   | Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité.<br>Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance. |
| Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.                                   | Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.              | Reportez-vous en page 46.  |
|  | Les brûleurs de surface sont sales.   | Nettoyez les composants des brûleurs de surface.<br>(Reportez-vous à la page 46.)  |
| Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.                    | Un orifice erroné a été assemblé.   | Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur et contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL). |
| Les brûleurs de surface s'allument, mais les brûleurs du four ne s'allument pas. | Le commutateur pour désactiver le régulateur de pression de gaz se trouve sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> .          | Contactez un technicien de maintenance qualifié.   |

## Four

| Problème  | Cause possible   | Solution   |
|---|--|--|
| La commande du four émet un signal sonore et l'écran affiche un code d'information. | Le four peut rencontrer un problème. Reportez-vous au tableau <b>Codes d'information</b> en page 54. | Tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. |
| Le four ne s'allume pas.  | Le four n'est pas correctement branché à la prise électrique.  | Assurez-vous que la prise électrique est entièrement branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.   |
|   | Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.           | Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.  |
| La température du four est trop chaude ou trop froide.                              | La température du four doit être ajustée et réétalonnée.   | Reportez-vous en page 43.  |
| L'éclairage du four (ampoule) ne s'allume pas.                                      | L'ampoule est desserrée ou grillée.  | Reportez-vous en page 51.  |
|   | Le commutateur permettant d'activer l'éclairage du four doit être remplacé.                          | Contactez un technicien de maintenance qualifié.   |
| Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.                                 | Les aliments n'ont pas été correctement préparés avant la cuisson au gril.                           | Coupez l'excès de graisse et/ou les bords gras susceptibles de se recourber.   |
|   | Mauvais positionnement sur la grille supérieure du four.   | Reportez-vous au <b>Guide de cuisson au gril</b> en page 27.   |
|   | La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.   | Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril. Reportez-vous en page 34.   |

| Problème  | Cause possible  | Solution   |
|---|---|--|
| Le four ne s'auto-nettoie pas.                    | Le four est trop chaud.   | Un signal sonore retentit 3 fois et le message « The oven is too hot for self cleaning. » (Le four est trop chaud pour l'auto-nettoyage) s'affiche à l'écran. Laissez le four refroidir, puis réinitialisez les commandes. Le cycle d'auto-nettoyage ne verrouille pas la porte du four si la température du four est trop élevée. La porte doit être verrouillée avant de pouvoir démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, vous devez patienter deux heures avant de lancer un autre cycle d'auto-nettoyage. |
|   | Les commandes de l'auto-nettoyage du four n'ont pas été correctement réglées. | Réinitialisez les commandes de l'auto-nettoyage du four. (Reportez-vous à la page 34.)   |
|   | La porte est ouverte  | Un signal sonore retentit et le message « Please close the door. » (Veuillez fermer la porte) s'affiche à l'écran. Assurez-vous que la porte est fermée.   |
| Bruit de craquement ou de crépitement.            | Ceci est tout à fait normal.  | Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.  |
| Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage. | Le four a été nettoyé pour la première fois.                                  | Ceci est tout à fait normal. Lors du premier nettoyage du four, la fumée dégagée sera plus importante. Essuyez toutes les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Si la fumée persiste, tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> . Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Une fois le four refroidi et déverrouillé, essuyez le plus gros de la saleté et programmez un nouvel auto-nettoyage.   |

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.           | Ceci est tout à fait normal.   | La porte du four reste verrouillée tant que la température du four ne descendra pas en dessous de 400 °F.   |
| Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.                 | Une couche fine de poussière ou de cendre est normale.   | Elle peut être essuyée à l'aide d'un chiffon humide. Réglez le cycle d'auto-nettoyage pour une durée plus longue. Le cycle n'était pas assez long pour brûler toutes les saletés accumulées. Pour des fours extrêmement sales, il est nécessaire de nettoyer à la main les éclaboussures importantes avant que vous démarriez un cycle d'auto-nettoyage. Plusieurs cycles d'auto-nettoyage peuvent s'avérer nécessaire afin de complètement nettoyer le four. |
| De la vapeur ou de la fumée s'échappent en dessous du tableau de commande. | Ceci est tout à fait normal.   | La ventilation du four se trouve ici. Lorsque vous utilisez des fonctions de convection ou vous faites cuire ou rôtir plusieurs aliments en même temps, plus de vapeur s'échappe.   |
| Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.                     | Ceci est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra dans la 1/2 heure qui suit le démarrage du premier cycle <b>Bake (Cuisson traditionnelle)</b> . | Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage pendant 3 heures. (Reportez-vous à la page 34.)   |
| Odeur forte.   | Cette odeur est provisoire.  | Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.   |
| Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.             | -  | À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four. Les grilles ternissent et glissent plus difficilement si vous les laissez dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage.   |

## Dépannage

| Problème  | Cause possible               | Solution  |
|---|------------------------------|---|
| Bruit au niveau du ventilateur.                 | Ceci est tout à fait normal. | Le ventilateur de convection se poursuit jusqu'à ce que la fonction s'arrête ou la porte est ouverte. |
| Le ventilateur de convection ne fonctionne pas. | -                            | Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque le four atteint la température de préchauffe. |

### Autres

| Problème   | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
| L'appareil n'est pas de niveau.  | La cuisinière n'a pas été installée correctement. Le(s) pied(s) de mise à niveau est/sont endommagé(s) ou inégaux.         | Assurez-vous que le sol est plan, solide et stable. Si le sol est affaissé ou incliné, contactez un charpentier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. (Reportez-vous aux consignes d'installation.) |
|  | Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas de niveau. | Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.  |
| Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement au four. | Un mode de cuisson erroné a été sélectionné.   | Reportez-vous en page 23.  |
|  | Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire.                                     | Reportez-vous en page 25.  |
|  | Le récipient n'a pas été positionné correctement sur la grille.  | Reportez-vous en page 26.  |
|  | Le thermostat du four doit être réglé.   | Reportez-vous en page 43.  |
|  | Il y a du papier aluminium sur les grilles et/ou au fond du four.  | Retirez le papier.   |

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Les aliments ne grillent pas correctement au four. | Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.        | Reportez-vous en page 27.                               |
|  | La porte du four n'a pas été fermée pendant la cuisson au grill. | Reportez-vous en page 23.                               |
|  | La grille n'a pas été positionnée correctement.                  | Reportez-vous au guide de cuisson au grill, en page 27. |

## Codes d'information

### FOUR

| Code affiché | Cause possible   | Solution   |
|--------------|--|--|
| C-d0         | Ce code apparaît si la touche Contrôle est court-circuitée pendant 1 minute.   | Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, prenez contact avec un centre de dépannage Dacor local.   |
| C-d1         | Ce code apparaît si le verrouillage de la porte est mal positionné.  | Tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. |
| C-F0         | Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire est interrompue.             |  |
| C-F2         | Ce code apparaît si la communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé des commandes tactiles est interrompue. |  |
| C-20         | Le capteur du four est ouvert lorsque le four est utilisé.   |  |
|              | Le capteur du four est court-circuité lorsque le four est utilisé.   |  |

| Code affiché | Cause possible   | Solution  |
|--------------|--|---|
| C-21         | Ce code apparaît si la température interne augmente à un niveau anormalement élevé.                        | Tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.  |
| C-22         | Le capteur de la carte de circuit imprimé secondaire est en circuit ouvert lorsque le four est utilisé.    |   |
|              | Le capteur de la carte de circuit imprimé secondaire est court-circuité lorsque le four est utilisé.       |   |
| C-23         | Le capteur de la sonde de température est court-circuité lorsque le four est utilisé.                      |   |
| C-30         | Le capteur de la carte de circuit imprimé est en circuit ouvert lorsque le four est utilisé.               |   |
|              | Le capteur de la carte de circuit imprimé est court-circuité lorsque le four est utilisé.                  |   |
| C-31         | Ce code apparaît si la température de la carte de circuit imprimé augmente à un niveau anormalement élevé. | Contactez le service technique.   |
| C-24         | La ventilation du four est bloquée   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour remettre l'erreur à zéro, débranchez l'alimentation électrique ou appuyez sur la touche « Off » (Arrêt) après avoir laissé ouverte la porte du four pendant au moins 60 secondes.</li> <li>2. Vérifiez si un orifice de ventilation ou un passage d'air du four est bloqué par du papier d'aluminium ou un autre obstacle.</li> <li>3. Retirez le papier d'aluminium ou tout autre obstacle de tout orifice de ventilation du four ou passage d'air bloqué.</li> </ol> |

| Code affiché      | Cause possible   | Solution   |
|-------------------|--|--|
| C-70              | Le capteur de vapeur est ouvert lorsque le four est en cours de fonctionnement             | Tournez les boutons du sélecteur de mode et de température sur la position <b>OFF (ARRÊT)</b> et redémarrez le four.   |
|                   | Le capteur de vapeur est court-circuité lorsque le four est en cours de fonctionnement     | Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.                |
| C-72              | Des problèmes relatifs au système de vidange sont détectés.                                | Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.   |
| C-A2              | Le moteur de refroidissement fonctionne anormalement.                                      | Contactez le service technique.  |
| Erreur de câblage | Ce message d'erreur s'affiche si le cordon d'alimentation n'est pas installé correctement. | Vérifiez que chaque circuit du cordon 3 fils ou 4 fils est correctement accroché au bornier. Puis, rebranchez l'alimentation. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique. |

# Garantie

**VEUILLEZ NE PAS JETER.**

## Éléments couverts par la garantie

**CERTIFICAT DE GARANTIE : CUISINIÈRES DACOR**

**DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET AU CANADA :**

### **GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS**

La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu au premier acheteur utilisateur, à compter de la date d'achat initial ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions, quelle que soit la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs chez un revendeur agréé Dacor ou un autre vendeur agréé par Dacor.

Si votre produit Dacor dysfonctionne dans l'année qui suit la date initiale de l'achat, en raison d'un défaut de matériel ou d'une malfaçon, Dacor résoudra le problème sans frais pour vous.

Tous les dommages superficiels (tels que des rayures sur l'inox, imperfections sur la peinture/porcelaine, etc.) sur le produit ou les accessoires fournis, doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date d'achat initial pour être couverts par la garantie. Les pièces consommables, tels que les filtres et les ampoules, ne sont pas couverts et sont de la responsabilité de l'acheteur.

### **LIMITATIONS DE LA COUVERTURE**

L'assistance technique sera assurée par un prestataire désigné par Dacor pendant les heures de travail normales. Veuillez noter que les prestataires de service sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.

Les produits de maison témoin ou d'exposition ayant une date de production antérieure de plus de 5 ans, les produits vendus sans garantie et les produits installés pour un usage non résidentiel, incluant, sans s'y limiter, les organisations religieuses, les casernes de pompiers, les bed and breakfast et les spas disposent d'une garantie de pièces d'un an. Tout frais de livraison, installation et main d'œuvre et autre frais de service sont de la responsabilité de l'acheteur.

La garantie sera nulle et non avenue sur les produits altérés, déformés ou sans numéros et étiquettes de série.

Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou le relevé de clôture pour les nouvelles constructions sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles à l'assistance technique.

La garantie est nulle et non avenue si des produits non approuvés ETL et CUL sont transportés depuis les États-Unis.

**HORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA :**

### **GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS**

Si votre produit Dacor dysfonctionne dans les deux années qui suivent la date initiale de l'achat, en raison d'un défaut de matériel ou d'une malfaçon, Dacor fournira une nouvelle pièce, franco à bord, pour remplacer la pièce défectueuse. Tout frais de livraison, installation et main d'œuvre et autre frais de service sont de la responsabilité de l'acheteur.

## Éléments non couverts par la garantie

- De légères variations de couleurs peuvent être observées en raison de différences présentes entre les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, l'emplacement des produits et d'autres facteurs ; cette garantie ne s'applique pas à la variation des couleurs.
- Les demandes d'assistance pour informer le client de la bonne utilisation et du bon entretien du produit.
- Les frais d'assistance concernant des trajets à destination d'îles ou de sites isolés, incluant, sans s'y limiter, les droits de passage, les routes à péage ou autres dépenses de voyage.
- Dommages immatériels et accessoires, y compris, sans s'y limiter, la perte d'aliments ou de médicaments, distance du travail ou repas de restaurants.
- Défaillance du produit lors d'une utilisation commerciale, professionnelle, de location ou de toute application autre qu'une utilisation résidentielle par un consommateur.
- Défaillance du produit causée par une mauvaise installation du produit.
- Remplacement des fusibles, boîtiers à fusibles ou réinitialisation des disjoncteurs.
- Dommages sur le produit dus à un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des sautes de puissances ou autres cas de force majeure.



- Responsabilité pour les dommages sur les biens alentours incluant le mobilier, les sols, les plafonds et autres structures ou objets situés autour du produit.
- Casse, décoloration ou dommages sur des surfaces en verre ou métalliques, des composants en plastique, ornements, peintures ou autres finitions dus à une mauvaise utilisation, une utilisation détournée, un entretien absent ou une négligence.

#### Éléments non couverts par la garantie

Merci de nous contacter en cas de problème survenant au-delà de la période de garantie standard. Dacor examine chaque problème et chaque question de ses clients pour leur fournir la meilleure solution possible selon les situations.

**LES SOLUTIONS INDIQUÉES DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULES SOLUTIONS. AINSI, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST FAITE, ET, EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU UNE FIN PARTICULIERS, SE LIMITENT À UNE PÉRIODE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE INITIALE D'ACHAT. DACOR NE SERA EN AUCUN CAS TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ET FRAIS INDIRECT ET ACCESSOIRE. SI DACOR REMPORTE TOUTE POURSUITE JUDICIAIRE, TOUS LES FRAIS, Y COMPRIS LES FRAIS D'AVOCAT, SERONT REMBOURSÉS À DACOR PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE N'EST FAITE À AUCUN ACHETEUR CONCERNANT LA REVENTE.**

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

## Annexe

### Annnonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe d'assistance via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu «Inquiry».)

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_AT\\_051/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0) donne accès aux informations de licence gratuites associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.



## Notes



Cher client estimé,

Merci d'avoir acheté un appareil Dacor. Nous espérons que nos appareils décuplent votre passion pour la cuisine !

Dans ce coffret, nous vous fournissons un ensemble de chapeaux de brûleurs en laiton. Ces chapeaux ont pour but de conférer un style élégant à votre nouvel appareil Dacor. Ces chapeaux peuvent être utilisés pour cuisiner, mais veuillez noter avant qu'ils se décoloreront à mesure que vous les utiliserez. Il s'agit d'une réaction naturelle du laiton lorsqu'il entre en contact avec les flammes de gaz. Nous avons également accompagné cet appareil d'un ensemble de capuchons de brûleurs en porcelaine noire pour le cas où la décoloration vous préoccuperait. La décoloration des chapeaux de brûleurs n'est pas couverte par notre garantie ; toutefois, il vous est possible de commander auprès de nous des chapeaux de brûleurs neufs si nécessaire.

Nous espérons vraiment que votre appareil Dacor vous accompagnera tout au long de nombreuses années de cuisine passionnée. Si vous avez besoin de notre aide, veuillez prendre contact avec notre équipe au 833-35-ELITE (833-353-5483).

Cordialement,

*The Dacor Customer Assurance Team*



Veuillez consulter le site Web [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com) pour activer votre garantie en ligne.

## INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE

couper ici



### IMPORTANT :

Votre garantie ne prendra effet que lorsque vous l'aurez activée en ligne ou lorsque vous aurez envoyé le formulaire à retourner à Dacor. Si vous avez acheté plusieurs produits Dacor, merci de bien vouloir retourner tous les formulaires dans une seule enveloppe ou d'activer la garantie en ligne de chacun de vos produits.

En aucun cas Dacor ne vendra en aucun cas votre nom ou toute information contenu dans le formulaire dans le but de les ajouter à des listes de diffusion électronique. Nous sommes ravis que vous ayez choisi les produits Dacor pour votre foyer et nous vous en remercions. Nous ne vendrons en aucun cas vos informations.

#### Nom du propriétaire :

Rue : \_\_\_\_\_  
Nom (en caractères d'imprimerie)      Bornes      Moyen

Ville : \_\_\_\_\_ État : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_ E-mail : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Revendeur : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ État : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_

**Merci de bien vouloir prendre quelques secondes pour compléter la section ci-dessous. Merci.**

1. Comment avez-vous connu les produits Dacor ? (Une seule réponse possible.)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> A. Télévision Émission culinaire            | <input type="checkbox"/> F. Constructeur                |
| <input type="checkbox"/> B. Magazine                                 | <input type="checkbox"/> G. Architecte/Designer         |
| <input type="checkbox"/> C. Exposition chez un revendeur             | <input type="checkbox"/> H. Un autre propriétaire Dacor |
| <input type="checkbox"/> D. Exposition de cuisines chez un revendeur | <input type="checkbox"/> I. Maison témoin               |
| <input type="checkbox"/> E. Salon de l'habitat                       | <input type="checkbox"/> J. Autre _____                 |

2. Où avez-vous acheté vos appareils Dacor ?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Revendeur                      | <input type="checkbox"/> D. Constructeur |
| <input type="checkbox"/> B. Cuisiniste                     | <input type="checkbox"/> E. Autre _____  |
| <input type="checkbox"/> C. Entrepreneur d'un constructeur |  |

couper ici

3. Pour quelle raison avez-vous acheté ce produit ?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Remplacement <b>uniquement</b> | <input type="checkbox"/> C. Déménagement |
| <input type="checkbox"/> B. Modernisation                  | <input type="checkbox"/> D. Autre _____  |

4. Quel est le revenu annuel de votre foyer ?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Moins de 75 000 \$             | <input type="checkbox"/> D. Entre 150 000 \$ et 200 000 \$ |
| <input type="checkbox"/> B. Entre 75 000 \$ et 100 000 \$  | <input type="checkbox"/> E. Entre 200 000 \$ et 250 000 \$ |
| <input type="checkbox"/> C. Entre 100 000 \$ et 150 000 \$ | <input type="checkbox"/> F. Plus de 250 000 \$             |

5. Quelles sont les types d'appareils que vous possédez dans votre cuisine ?

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| A. Table de cuisson _____ | C. Lave-vaisselle _____ |
| B. Four _____             | D. Réfrigérateur _____  |

6. Achèteriez-vous ou recommanderiez-vous un autre produit Dacor ?

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |
|------------------------------|------------------------------|

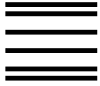
Remarques : \_\_\_\_\_

Merci beaucoup pour votre contribution. Les informations que vous nous avez fournies nous aideront pour les projets à venir et à vous apporter l'assistance que vous méritez.

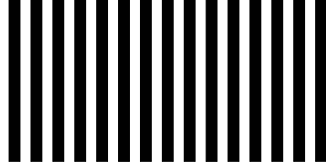
Placez l'étiquette portant le numéro de série ici

Site Web : [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE  
NECESSARY  
IF MAILED  
IN THE  
UNITED STATES



**BUSINESS REPLY MAIL**

FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO. 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

**DACOR**  
**ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT**  
**PO BOX 90070**  
**CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907**



fold here



DG68-01105E-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745  
• Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483) • Télécopie : (626) 403-3130 • [www.dacor.com](http://www.dacor.com)