

# LAGAN

EN

ES





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

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

## Contents

### English 3

### Español 35

Please record your model and serial numbers below for reference.

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

\_\_\_\_\_

Purchase Date / Fecha de compra /

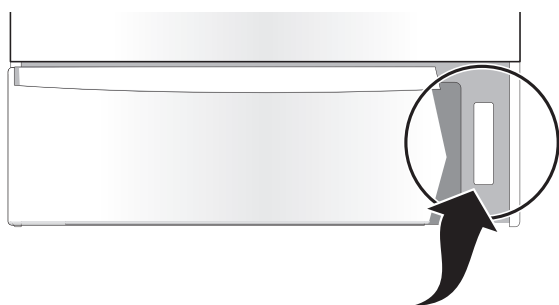
\_\_\_\_\_

Serial Number / Número de serie /

#### NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Adjunte el recibo de compra aquí para referencia futura.



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

Important Safety Information . . . . .	3	Oven Controls . . . . .	20
Cooking Recommendations . . . . .	9	Care and Cleaning . . . . .	25
Before Setting Surface Controls . . . . .	12	Before You Call . . . . .	30
Setting Surface Controls . . . . .	15	Guarantee . . . . .	33
Before Setting Oven Controls . . . . .	19		

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION


Read all instructions before using this appliance.

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

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

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

### DEFINITIONS

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

### WARNING

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

### CAUTION

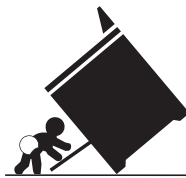
Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

### IMPORTANT

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

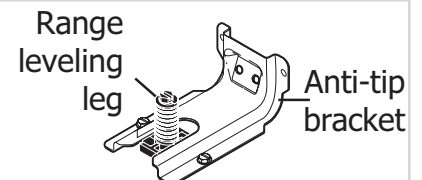
**NOTE** - Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

### WARNING



#### Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



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

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

### IMPORTANT

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

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

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

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

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

### WARNING

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

### WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ WARNING**

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

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

**⚠ CAUTION**

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

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

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

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

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

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

**⚠ CAUTION**

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

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

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

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR RADIANT COOKTOP**

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

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

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

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

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS**

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

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

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

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

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

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

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

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

### CAUTION

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

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

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

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE**

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

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

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

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

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

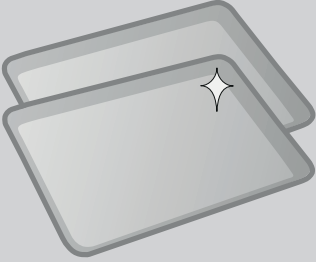

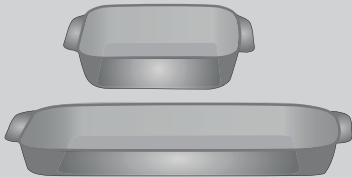
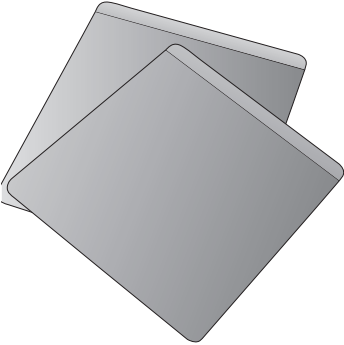
 **WARNING**

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



## Bakeware

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

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

## Cooking Conditions

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

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

## Cooking Results

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

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

## Cooking Tips

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

Cooking	Recommendation
<b>Baking</b>	
Rack placement	Follow the instructions in "Setting Oven Controls" on starting on page 13.  When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

Cooking	Recommendation
<b>Broiling / Roasting</b>	
Broiling pan	For best results when broiling, use a broil pan with a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters.

## Using Proper Cookware

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

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

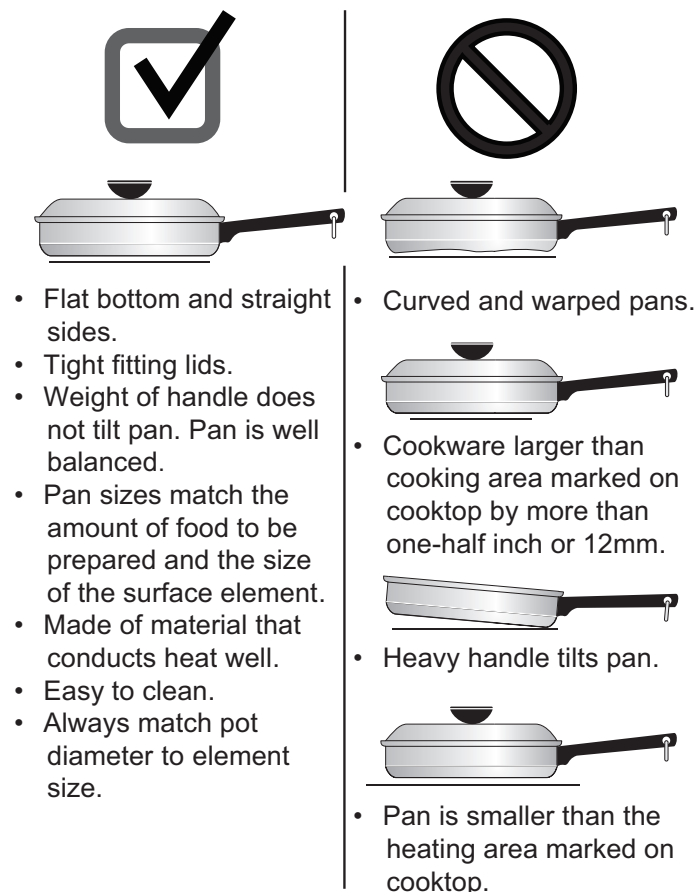


Figure 1: Testing cookware

## Cookware Material Types

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

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



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

- Curved and warped pans.
- Cookware larger than cooking area marked on cooktop by more than one-half inch or 12mm.
- Heavy handle tilts pan.
- Pan is smaller than the heating area marked on cooktop.

Figure 2: Testing cookware

### ➔ IMPORTANT

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

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

## About the Ceramic Glass Cooktop

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

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

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

### IMPORTANT

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

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

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

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

### NOTE

Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting.

Be sure to read detailed instructions for coil cooktop cleaning in the "Care and Cleaning" section and "Before You Call" checklist section of this User Manual.

## About the Radiant Surface Elements

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

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

### CAUTION

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

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

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

### Element On and Hot Surface Indicator Lights

The ELEMENT ON indicator light will turn on when one or more elements are turned on. A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off.

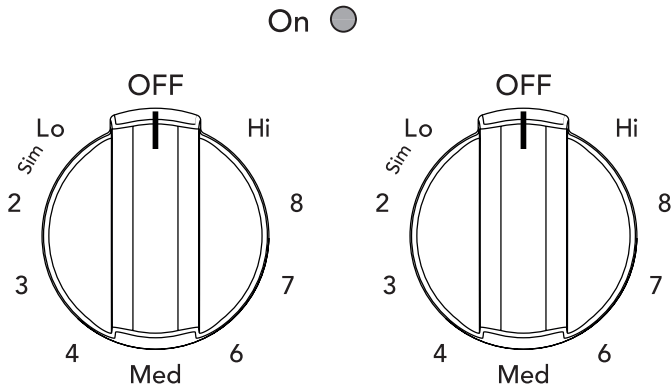


Figure 4: On indicator light

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

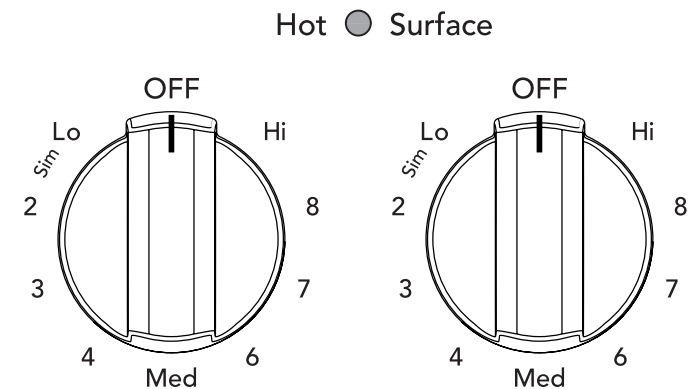


Figure 5: Hot surface indicator light

### Types of Ceramic Cooktop Elements

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

- A single radiant element has one circle.
- A dual radiant element (some models) has two circles. The dual radiant element may be set using only the smaller inner element or both inner and outer elements may be set to heat together for a larger surface.

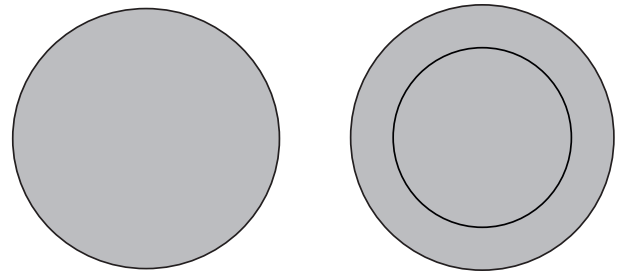


Figure 3: Single and dual elements

- Dual elements allow more flexibility with the size of cookware.
- A keep warm element (Warmer Zone) has one small circle. It is used to keep food warm after cooking. The keep warm element is not designed to cook food.

## Single radiant surface elements

To operate the single radiant element:

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

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

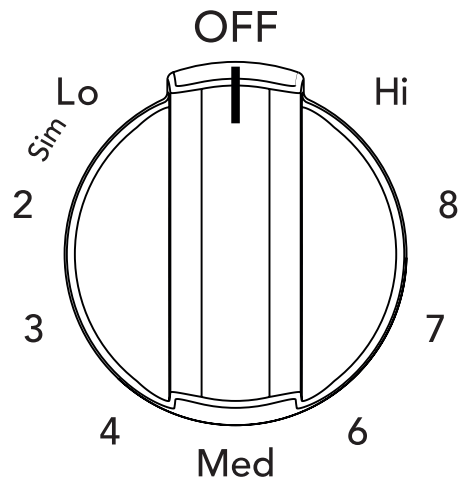
A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

### Suggested radiant surface element settings

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

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

**Table 1: Suggested settings for radiant elements**



**Figure 6: Surface control knob**

### CAUTION

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

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

### NOTE

- The size and type of utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.
- The Element ON indicator lights will glow when one or more elements are turned ON. A quick glance at these indicator lights when finished cooking is an easy check to be sure all control knobs are turned OFF. The Hot Surface indicator light will remain on AFTER the control knob is turned to the "OFF" position and will stay on until the heating surface area has cooled sufficiently.

## Dual radiant surface elements

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

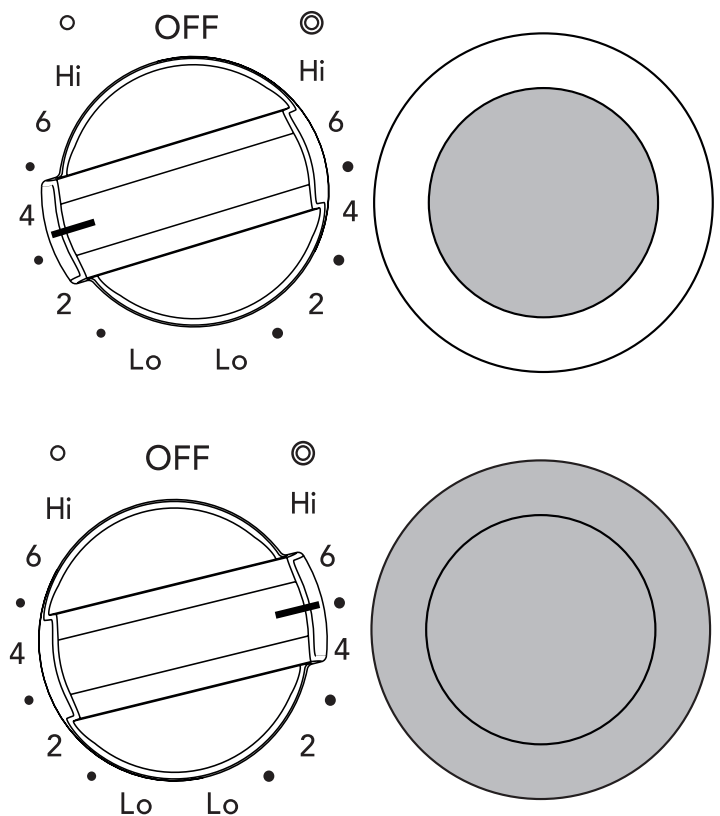
To operate a dual radiant element:

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

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

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

You may switch from either single or dual element setting at any time during cooking. See "Table 1: Suggested settings for radiant elements" on page 15



### ➔ IMPORTANT

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

### ⓘ NOTE

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

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

### ⚠ CAUTION

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

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

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



## Warm Zone

Use the warm zone feature to keep cooked foods hot.

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

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

### Setting the warm zone control:

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

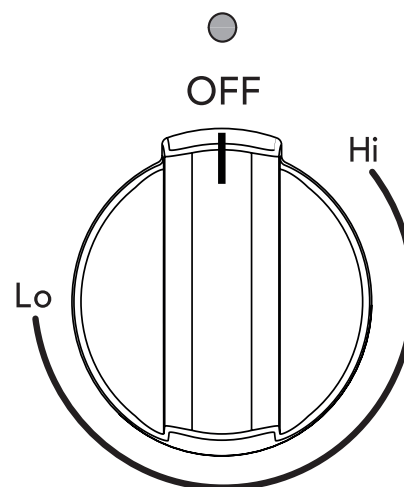


Figure 7: Warm Zone knob

### Temperature selection -

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

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

Table 2: Recommended warm zone settings

### CAUTION

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

### CAUTION

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

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

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

## Home Canning

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

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

## Oven Vent Location

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

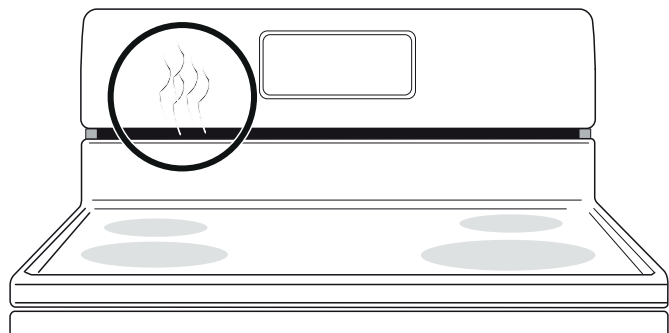


Figure 8: Oven Vent

## ⚠ WARNING

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

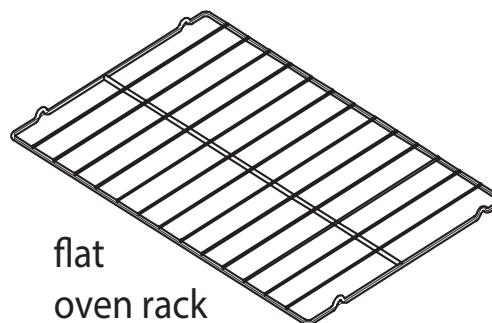
## ⚠ CAUTION

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

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

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

## Type of Oven Rack



flat  
oven rack

Figure 9: Types of flat racks

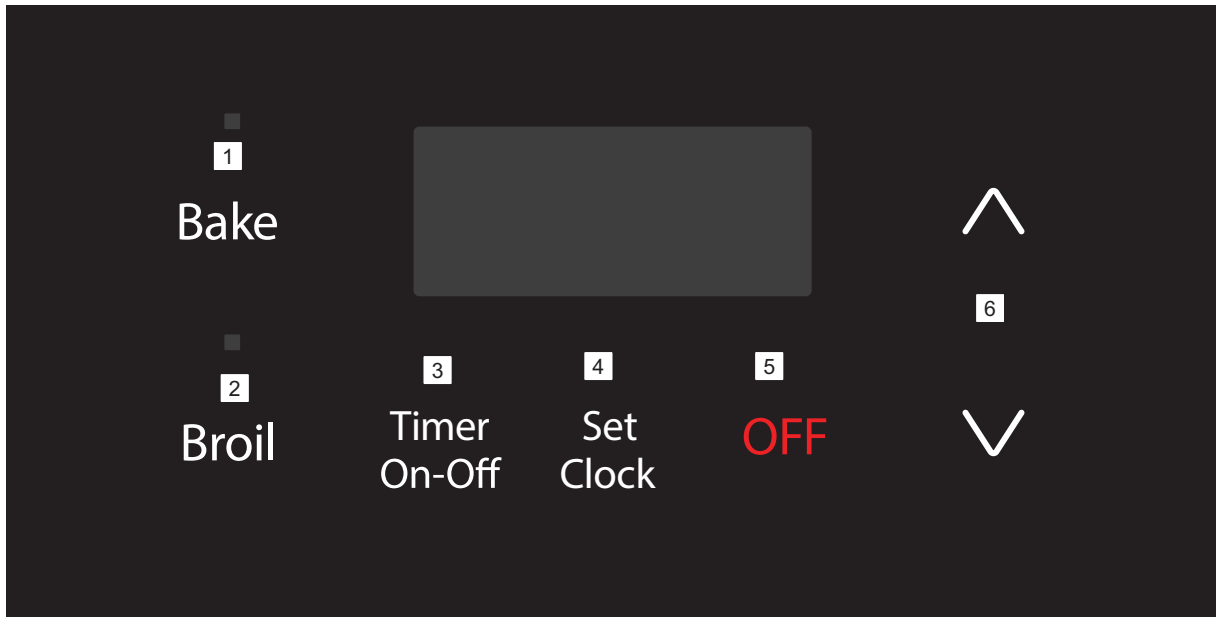
- **Flat oven racks** may be used for almost all cooking needs and may be placed in most oven rack positions.

## Removing, Replacing, and Arranging Flat Oven Racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

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

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





1. **Bake** - Use to select for all baking.
2. **Broil** - Use to select the broil feature. When broil is active the indicator light above the broil key will glow.
3. **Timer On-Off** - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.
4. **Set Clock** - Use with up or down arrows to set the time of day.
5. **OFF** - Use to stop or to clear any feature previously entered except time of day and minute timer. Press OFF to stop cooking.
6. **Up and Down arrow keys** - Use with the feature or function to set oven temperature or to adjust the clock or minute timer.

### Setting the Clock

When the appliance is first plugged in or if power supply to the appliance is interrupted, the display will flash 12:00.

It is recommended to always set the clock for the correct time of day before using the appliance.

#### To set the clock:

1. Press **Set Clock**.
2. Within 5 seconds, press and hold  or  until the correct time of day appears in the display

#### NOTE



The clock cannot be changed when the oven is set for cooking

Minimum and Maximum Setting			
Feature	Mode	Min Temp or Time	Max.Temp or Time
Bake		170°F (77°C)	500°F (260°C)
Broil		LO	HI
Timer	12 Hr.	1 minute	11 hrs 59 mins
Clock Time	12 Hr	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.

## Temperature display (Fahrenheit/Celsius)

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

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

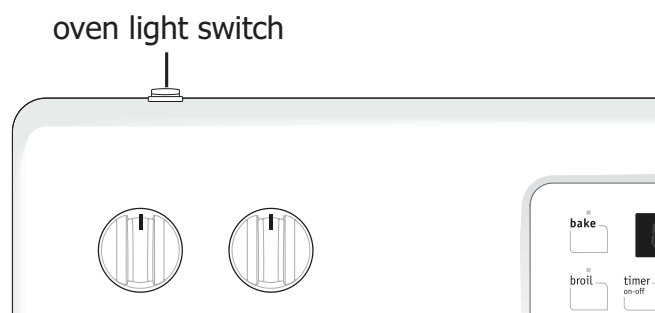
1. Press **Broil** until F or C appears in the display.
2. Press  or  to change °F to °C or °C to °F. To accept the change, wait 6 seconds until the oven control provides an acceptance beep.
3. The display will return to the time of day.

## Operating oven light



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

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior.

To change the interior oven light, see "Changing the oven light" in the **Care & Cleaning** section.




## Setting the minute timer



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

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

### NOTE

If  is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes

### To change the timer while it is in use:

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

### To cancel the minute timer before the set time runs out:

Press **Timer On-Off** once

### NOTE

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

## Setting Bake



Bake cooks with heat that rises from the oven bottom. The heat and air circulate naturally in the oven. Follow baking recommendations for best results.

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

## Baking Tips



- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits, and breads.
- When using any single rack, use rack position 3.
- For best results when baking cakes using two oven racks, place racks in positions 2 and 4. (Figure 11) and place cookware as shown for two racks in Figure 10.
- When baking using two oven racks, position cookware to allow at least 2 inches (5 cm) of space between cookware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than bright bakeware, which results in dark or excessively browned foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cooking time to avoid overcooking some foods.
- Dark pans are recommended for cakes; Bright trays are recommended for cakes, cookies and muffins.
- Do not open the oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cooking time.
- Leave the oven light off while baking.

## To set Bake:

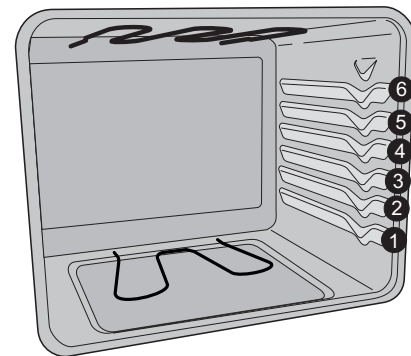
1. Press **Bake**. — — — appears in the display.
2. Within 5 seconds, press  or . The display will show 350°F (177°C). The temperature can then be adjusted in 5°F (1°C) increments.
3. When a key is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the oven reaches the set temperature,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

To cancel the baking function, press **OFF**.

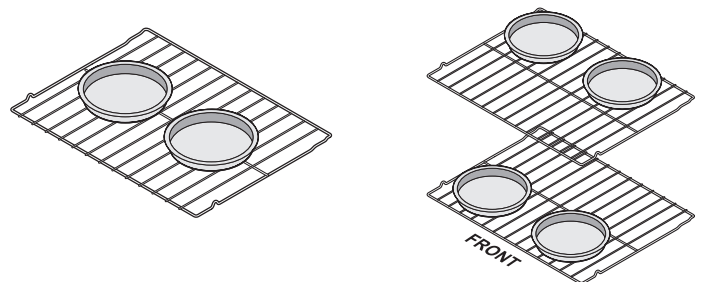
## To change oven temperature after Bake has started:

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

To cancel baking press **OFF**.



**Figure 10: Rack positions**



**Figure 11: Baking layer cakes with one or two oven racks**

## Setting Broil

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

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

### WARNING

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

### CAUTION

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

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

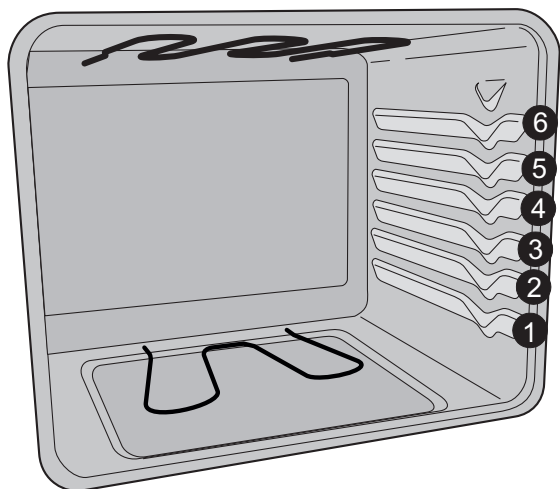




Figure 12: Rack positions for broiling

## To set Broil:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool.
2. Press broil. — — will appear in display.
3. Press  for HI broil or  for LO broil. Most foods may be broiled at the HI broil setting. Select the LO broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. For best results, preheat broil for 2 to 5 minutes before adding food.
5. If using a broil pan and insert, place insert on the broil pan. Place food on the insert
6. Place the broiler pan and insert on the oven rack. Broil with oven door open to the broil stop position (Figure 12).
7. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on second side.
8. When broiling is finished press **OFF**.

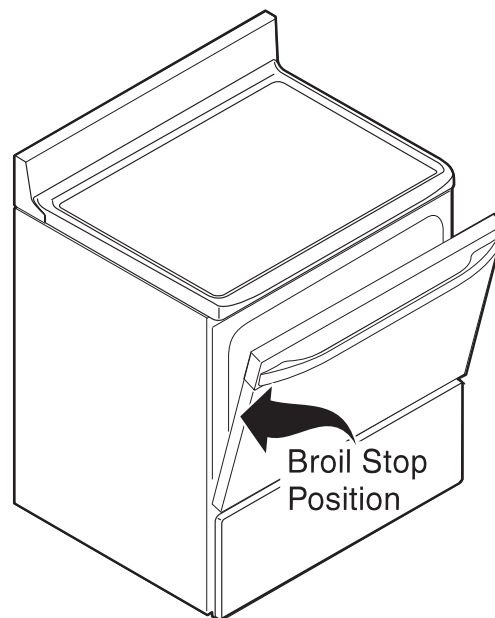


Figure 13: Door in broil stop position

**BROIL RECOMMENDATIONS**

Food Item	Rack Position	Temperature	Cook time in Minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	6	HI	6:00	4:00	Rare*
Steak 1" thick	6	HI	7:00	5:00	Medium
Pork Chop 3/4 "thick	5	HI	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	4	HI	20:00	10:00	Well
Chicken Boneless	3	HI	8:00	6:00	Well
Fish	3	HI	13:00	--	Well
Shrimp	4	HI	5:00	--	Well
Hamburger 1" thick	6	HI	8:00	7:00	Well

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

**Adjusting the oven temperature**

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

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

**NOTE**

Oven temperature adjustments made will not affect the Broil temperatures.

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

If at any time during the process of adjusting the oven temperature feature you decide not to make the change, press the OFF key once before the acceptance beep.

**To adjust oven temperature:**

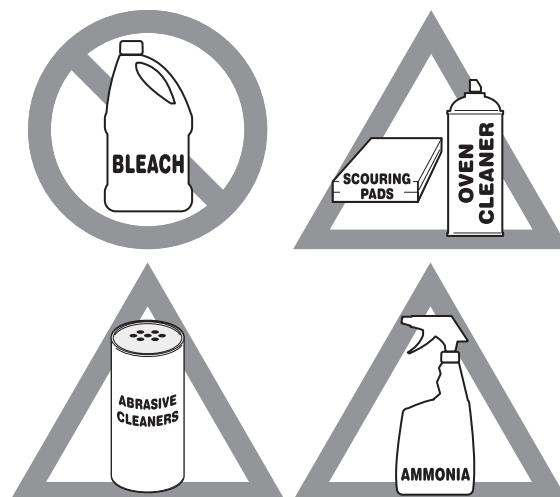
1. Press and hold the Bake key and release when the display shows the factory temperature setting of 00. If the oven temperature has been previously adjusted from the factory setting, the last adjusted value will appear in the display instead.
2. The temperature can now be adjusted up +35°F (+19°C), in 5°F increments with each press of the key.
3. When lowering the oven temperature using the key, minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
4. To accept the change, wait for the oven control to provide an acceptance beep.



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

### ⚠ CAUTION

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




**Figure 14: Use cleaners with caution**


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

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.  Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.
Ceramic cooktop	See "Cooktop Maintenance" on page 27.

**Aluminum Foil and Utensils**

 **WARNING**

- Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.
- Protective Liners — Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

 **IMPORTANT**

- Aluminum foil - Use of aluminum foil on a hot cooktop can damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the surface elements under any circumstances.
- Aluminum utensils - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If aluminum pans are allowed to boil dry when using the cooktop, not only will the utensil be damaged or destroyed, but it may fuse to or permanently damage the coil or cooktop.

## Cooktop Maintenance

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

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

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

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

### Do not:

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

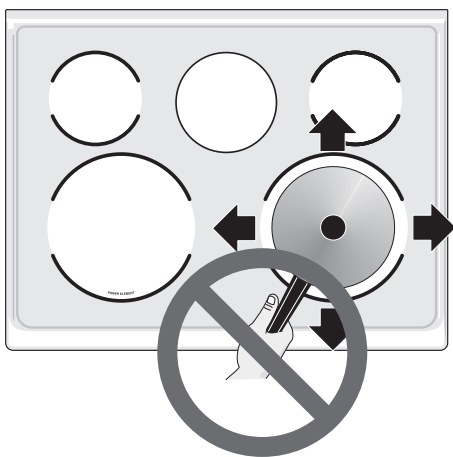


Figure 15: Cooktop care

## Cooktop Cleaning

### ⚠ WARNING

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

### ⚠ CAUTION

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

### For light to moderate soil:

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

### For heavy, burned on soil:

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

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

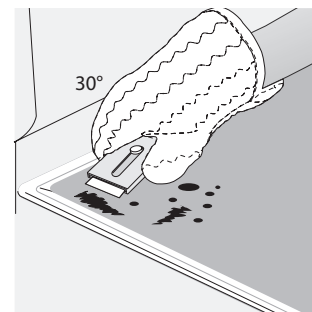


Figure 16: Cooktop cleaning

### ➡ IMPORTANT

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

## Removing and Replacing the Oven Door

### CAUTION

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

#### To remove the oven door:

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

#### To Replace Oven Door:

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

### IMPORTANT

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

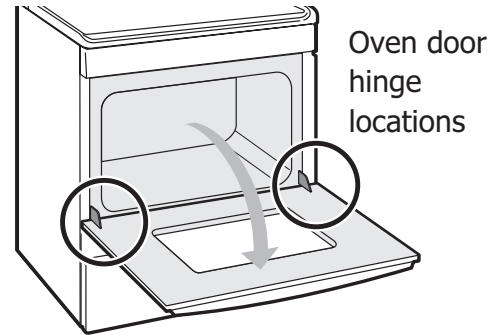


Figure 17: Door hinge location

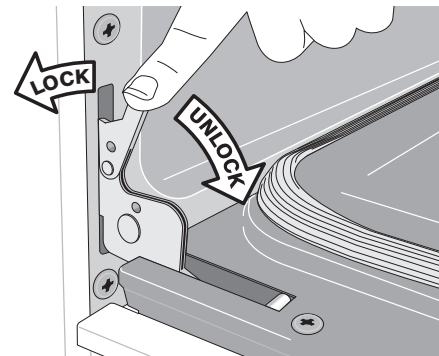


Figure 18: Door hinge Locks

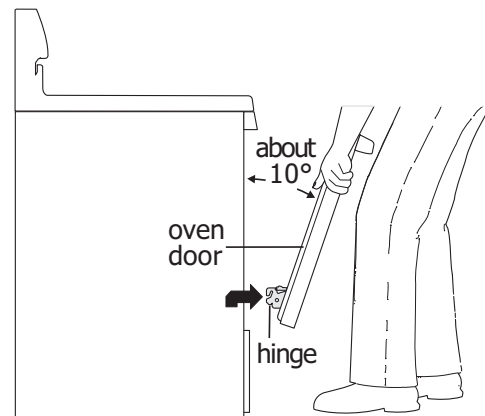


Figure 19: Holding door for removal

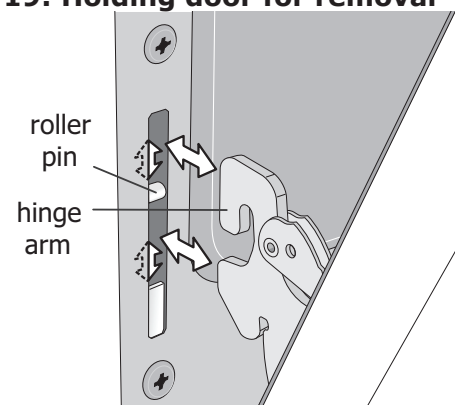


Figure 20: Replacement and location of hinge arm and roller pin

## Replacing the Oven Light

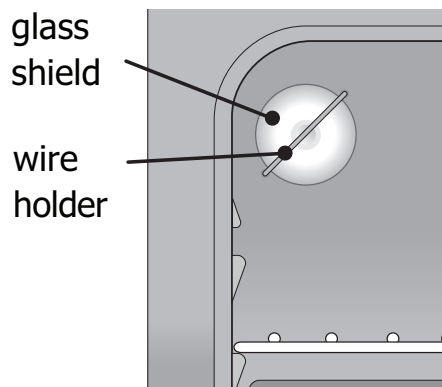
### CAUTION

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

#### Replacing the oven interior light bulb:

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and covered with a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use (Figure 21).

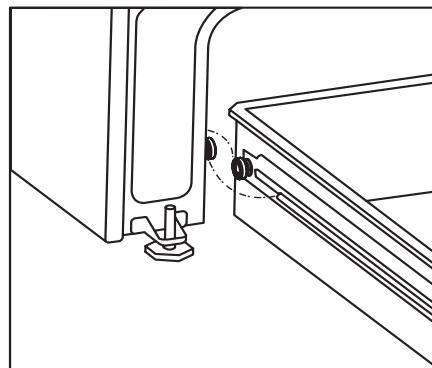
1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove the interior oven light shield after removing the wire holder by carefully moving the wire to the side of the glass shield. The tension from the wire holds the glass shield in place.
3. Pull the shield straight out. Do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



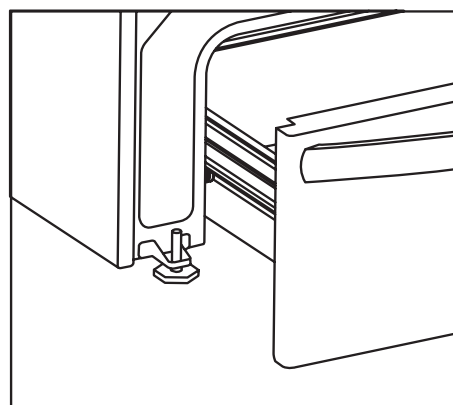
**Figure 21: Oven light protected by glass shield**

## Removing the Storage Drawer

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



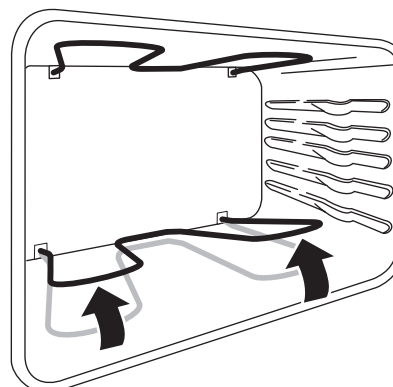
**Figure 22: Open storage drawer**



**Figure 23: Closed storage drawer**


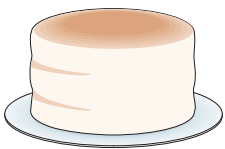

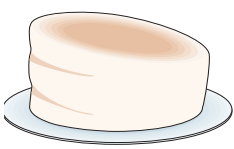

## Cleaning under bake element

The bake element is located in the lower oven cavity. For some models, if the lower bake element is visible it may be tilted up for easier access to the oven bottom for cleaning. Remove the oven racks before raising the element. Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from the resting position.



**Oven Baking**

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

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

## Solutions to Common Problems

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

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

Oven Problems	
Problem	Cause / Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Adjusting the oven temperature" on page 24 if you feel the oven is too hot or too cool.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Setting Broil" on page 23
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" on page 23.  Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.  Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, press the OFF key on the control panel. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with correct time of day. Try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the OFF key to clear.
Oven portion of appliance does not operate.	Be sure the regulator gas valve is turned to ON. See installation instructions.  The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See "Setting the Clock" on page 20.  Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Oven Controls" on page 20 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate." in this checklist.

<b>Cooktop Problems</b>	
<b>Problem</b>	<b>Cause / Solution</b>
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Surface element does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control knob is turned on for the element needed. Cookware is light weight or warped. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.  Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.  Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. For more information, see "Cooktop Maintenance" on page 27
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Maintenance" on page 27
<b>Other Problems</b>	
Appliance is not level	Be sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range.  If the floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.  Poor installation. Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level.  Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible.  Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. See the installation instructions for guidelines specific to your appliance.
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket.



### **How long is the IKEA guarantee valid?**

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

### **Who will execute the service?**

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

### **What does this guarantee cover?**

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

### **What will IKEA do to correct the problem?**

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

### **What is not covered under this guarantee?**

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

## How country law applies

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

## Area of validity

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

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

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

## The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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

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



## How to reach us if you need our service

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

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

## SAVE THE SALES RECEIPT!

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

## Do you need extra help?

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

Instrucciones de Seguridad Importantes . . . . .	35	Antes de configurar los controles del Horno . . . . .	51
Recomendaciones de cocina . . . . .	41	Cuidado y limpieza . . . . .	57
Antes de ajustar los controles superiores . . . . .	44	Antes de solicitar servicio técnico . . . . .	62
Ajuste de los controles superiores . . . . .	47	GARANTÍA LIMITADA DE IKEA . . . . .	65

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

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

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

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

### DEFINICIONES

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

### ADVERTENCIA

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

### PRECAUCIÓN

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

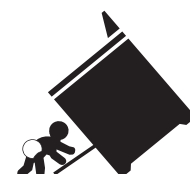
### IMPORTANTE

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

### NOTA

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

### ADVERTENCIA



#### Riesgo de volcamiento

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



Tornillo nivelador de la estufa



Soporte antivuelco

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

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

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

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

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

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

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

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

**INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA****⚠ ADVERTENCIA**

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

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

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

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

El consumidor tiene la responsabilidad personal de asegurarse de que un electricista calificado instala la caja de conexiones o la toma adecuada con un receptáculo

de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

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

### **INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO**

#### **⚠ ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden también absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

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

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

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

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

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR LA PLACA RADIANTE**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LAS PLACAS DE VIDRIO Y CERÁMICA**

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

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

Evite rayar el vidrio de la placa con objetos afilados.

### **INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO**

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

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

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

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

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

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

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO**** PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

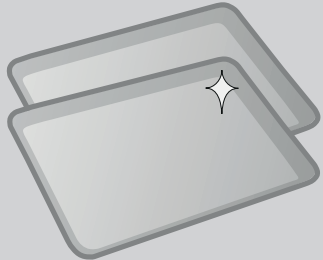

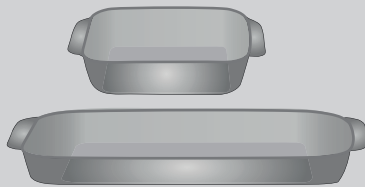
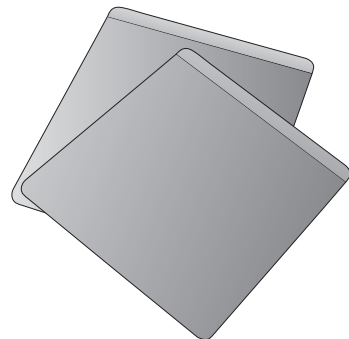
** ADVERTENCIA**

Residentes de California: para obtener información sobre el cáncer y el daño reproductivo, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



## Utensilios de horneado

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

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

## Condiciones de cocción

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

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

## Resultados de cocción

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

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

## Sugerencias de cocción

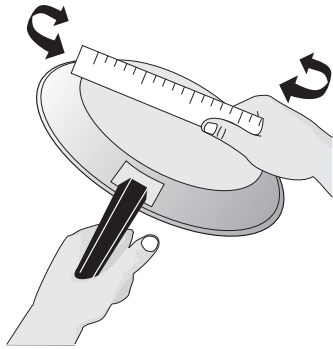
Use estas sugerencias adicionales para obtener los mejores resultados con su electrodoméstico.

Cocción	Sugerencias
<b>Horneado</b>	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones en el capítulo "Funciones de control del horno" que comienza en la Página 12.  Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
"Preheat" (precalentamiento)	Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

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

**Uso de los utensilios correctos**

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste de calor necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar los utensilios correctos tal como se ilustra en la Figura 1 y la Figura 2.



Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figura 1). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figura 2).

**Figure 24: Prueba de los utensilios**

 	 
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensilio con fondo plano y lados rectos.</li> <li>• Tapas bien ajustadas.</li> <li>• El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.</li> <li>• El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento por preparar y el elemento superior.</li> <li>• Fabricado con material que es buen conductor de calor.</li> <li>• Fácil de limpiar.</li> <li>• El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensilios con fondo curvo y deformado.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• La manija pesada inclina el utensilio.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.</li> </ul>

**Figure 25: Utensilios correctos**

**Tipos de materiales de los utensilios**

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

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

**▶ IMPORTANTE**

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

## Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

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

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

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

### ➔ IMPORTANTE

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

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

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

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

### ⓘ NOTA

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

## Información sobre los elementos radiantes superiores

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

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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

### ⓘ NOTA

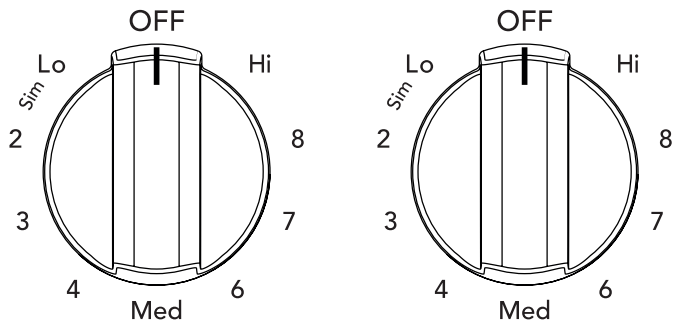
Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que este pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la cubierta de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño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

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

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

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

On ●

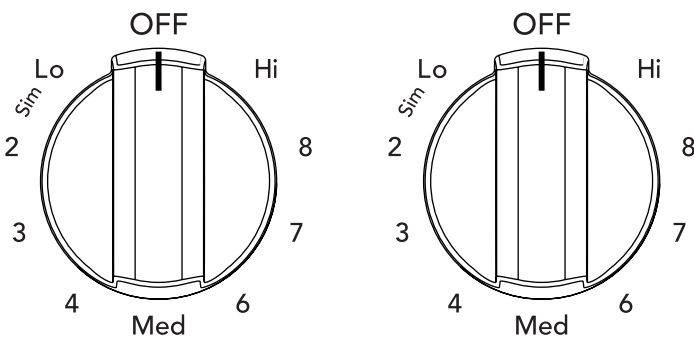


**Figure 28: Element on**

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

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

Hot ● Surface

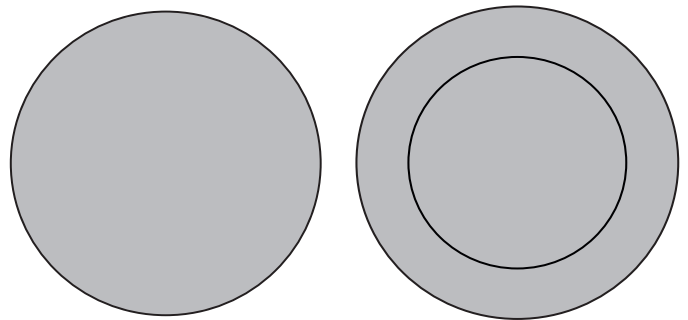


**Figure 26: Superficie caliente**

**Tipos de elementos de la cubierta de cocción cerámica**

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

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



**Figure 27: Elementos sencillos y dobles**

- Los elementos dobles ofrecen más flexibilidad con el tamaño del utensilio.
- La función de mantener caliente (Zona cálida) para evitar que se enfríen los alimentos cocinados.

**Elementos radiantes superiores sencillos**

Para utilizar el elemento radiante superior sencillo:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado (Figura 7) hasta llegar al ajuste deseado (consulte "Ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores" en la Tabla 1).
3. Cuando termine la cocción, APAGUE el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

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

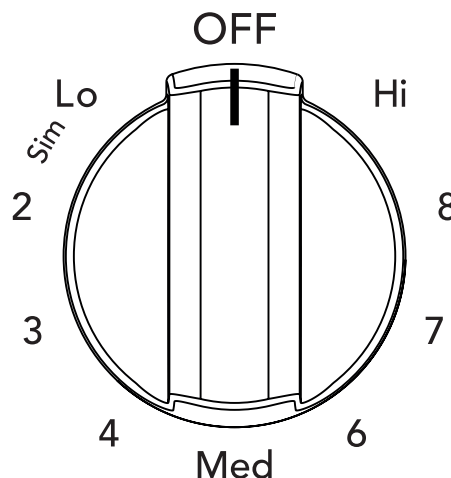
Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio, significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

**Ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores**

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

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

**Table 2: Ajustes sugeridos para los elementos radiantes**



**Figure 29: Perilla de control superior**

**PRECAUCIÓN**

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

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

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

**NOTA**

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

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

## Elementos radiantes superiores dobles

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

### Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar los elementos interiores y exteriores. Si solo requiere el elemento interior para utensilios más pequeños, presione la perilla y gírela a la izquierda (consulte la Figure 30).
3. Cuando termine la cocción, gire la perilla a la posición "OFF" (Apagado) antes de retirar el utensilio.

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

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

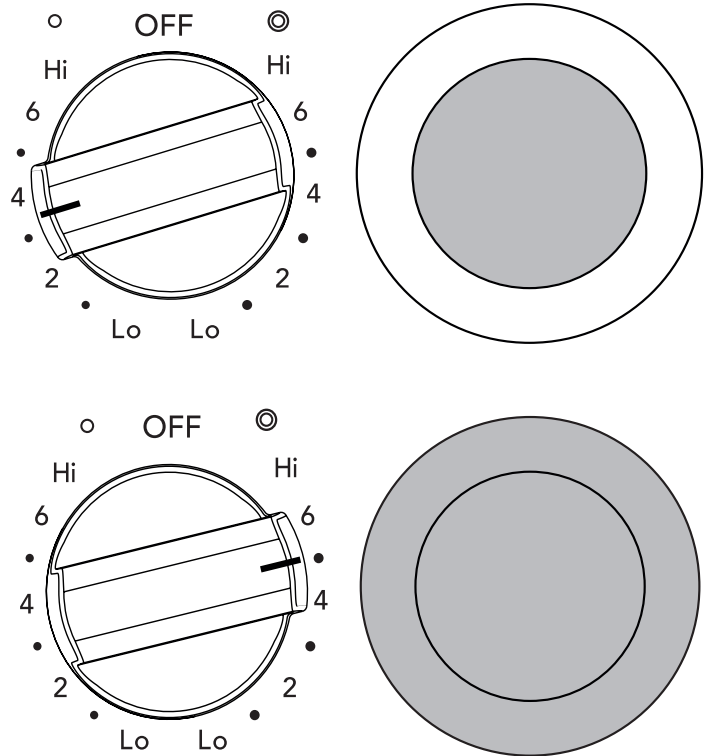
Puede cambiar a cualquiera de los ajustes de tamaño del elemento sencillo o doble en cualquier momento durante la cocción. Consulte "Table 2: Ajustes sugeridos para los elementos radiantes" on page 47

### PRECAUCIÓN

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

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

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



**Figure 30: Ajustes de la perilla del elemento doble**

### IMPORTANTE

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

### NOTA

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

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



**Zona cálida**

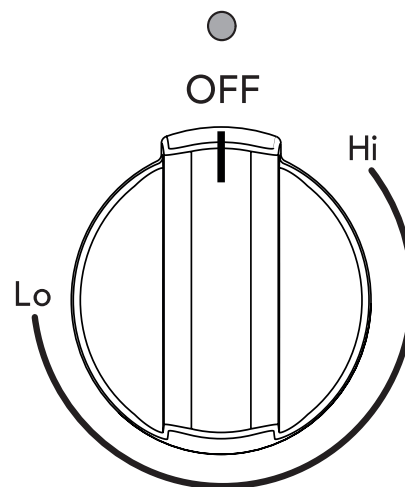
Use la función de mantener caliente para evitar que se enfríen los alimentos cocinados.

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

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

**Ajuste del control del área cálida:**

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



**Figure 31: Perilla del cajón cálida**  
**Selección de temperatura:**

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

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

**Table 3: Ajustes recomendados para calentar en el área cálida**

**➔ IMPORTANTE**

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

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

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

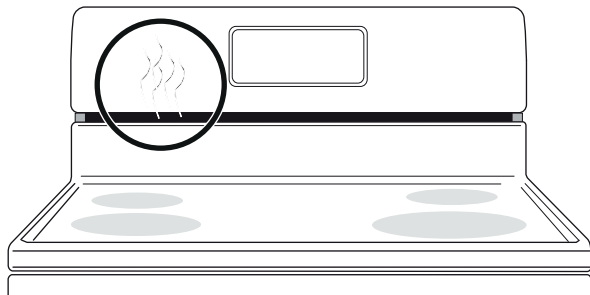
## Enlatado de conservas

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

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

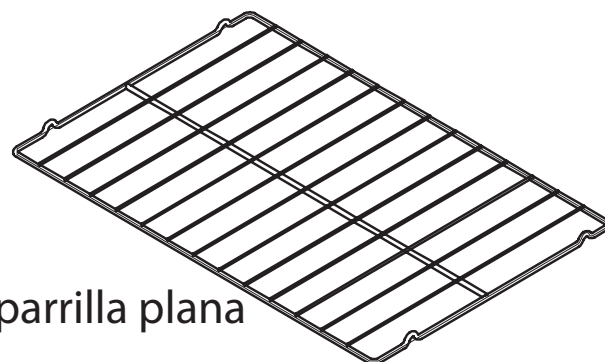
## Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra debajo del panel de control. Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno.



**Figure 32: No bloquee la ubicación del respiradero del horno**

## Tipo de Parrillas



parrilla plana

**Figure 33: Descripciones de las parrillas**

Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.

### Extracción, reemplazo y disposición de rejillas planas

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

Para retirar: tire de la rejilla del horno hacia adelante hasta que llegue a la posición de parada. Levante ligeramente la parte delantera de la rejilla del horno y deslícela hacia afuera.

Para reemplazar: coloque la rejilla del horno en las guías de la rejilla a ambos lados de las paredes del horno. Incline la parte delantera de la rejilla del horno ligeramente hacia arriba y deslice la rejilla del horno nuevamente en su lugar. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usar.

### ⚠ ADVERTENCIA

No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno ni en ninguna otra pieza de la estufa. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.





1. **"Bake"** (horneado): se usa para seleccionar todas las funciones de horneado.
2. **"Broil"** (asado a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla. Cuando la función "Broil" (asado a la parrilla) está activa, la luz indicadora sobre la tecla "Broil" (asado a la parrilla) se encenderá.
3. **"Timer On/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no comienza ni detiene la cocción.
4. **"Set Clock"** (ajuste del reloj): se usa con las teclas direccionales hacia arriba y hacia abajo para ajustar la hora del día.
5. **"OFF"** (apagado): se usa para detener o anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima la tecla "OFF" (apagado) para detener la cocción.
6. **Teclas direccionales hacia arriba y hacia abajo:** use estas teclas con las teclas de función para ajustar la temperatura del horno, el reloj o el temporizador.

Configuración mínima y máxima			
Características	Mode	Min Temp o Time	Max.Temp o Time
"Bake" (horneado)		170°F (77°C)	500°F (260°C)
"Broil" (asado a la parrilla)		LO	HI (ALTO)
Timer On-Off	12 Hr.	1 minuto	11 horas 59 mins
Hora del día	12 Hr	1:00 Hr./Min.	12:59 Hr./Min.

### Ajuste del reloj

Cuando enchufe el electrodoméstico por primera vez o cuando se haya interrumpido el suministro eléctrico, 12:00 destellará en la pantalla. Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

1. Ajuste del reloj
2. Oprima **"SET CLOCK"** (reloj) una vez. **CLO** aparecerá en la pantalla.
3. Oprima la tecla  o  el tiempo aparecerá en la pantalla. Oprima y mantenga oprimida la tecla de flecha hasta que aparezca en el indicador visual la hora del día correcta. Suelta la tecla de flecha para aceptar la hora.



### NOTA

No se puede cambiar la hora cuando el horno está programado para cocinar.

## Unidades de temperatura (Fahrenheit/Celsius)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170 °F a 500 °F (77 °C a 260°C).

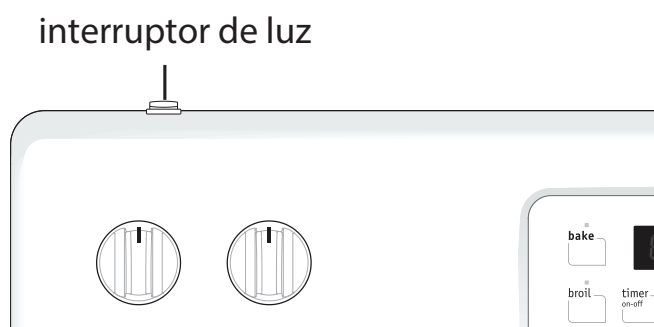
### Para cambiar el formato de temperatura a Celsius (°C) o de °C a °F:

1. Oprima la tecla "Broil" (asado a la parrilla) hasta que F o C aparezcan en la pantalla.
2. Oprima la tecla  o  para cambiar de °F a °C o de °C a °F. Para aceptar el cambio, espere 6 segundos hasta que el control del horno emita un pitido de aceptación.
3. La pantalla mostrará nuevamente la hora del día.



## Funcionamiento de la luz del horno

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima el interruptor de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada



## Ajuste del temporizador

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


### NOTA

El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.

Si cualquier otra función está activa mientras el temporizador está en funcionamiento, el temporizador aparecerá en la pantalla.

Para ver la información sobre otras funciones activas, oprima la tecla de esa función.

### Para cambiar el temporizador mientras está en uso:

Cuando el temporizador esté activo y aparezca en la pantalla, oprima y mantenga oprimida  o

 para aumentar o disminuir el tiempo restante.

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

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

## Ajuste del horneado



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

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



### Consejos de horneado

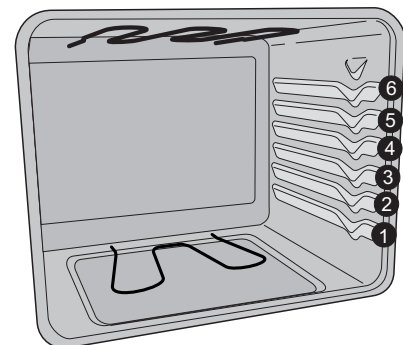
- Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, use la parrilla en la posición 3.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 4.
- Cuando hornee con dos parrillas de horno, coloque los utensilios de cocina de manera tal que quede al menos un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre los utensilios de cocina tener una buena circulación de aire y coloque los sartenes como se muestra en Figura 35.
- Los utensilios para hornear oscuros o apagados absorben más calor que los utensilios para hornear brillantes, lo que da como resultado alimentos oscuros o de propiedad excesiva. Puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar el exceso de cocción de algunos alimentos.
- Las cacerolas oscuras se recomiendan para pasteles; Se recomiendan bandejas brillantes para pasteles, galletas y muffins.
- No abra la puerta del horno a menudo. Abrir la puerta reducirá la temperatura en el horno y puede aumentar el tiempo de cocción.
- No deje la luz del horno encendida mientras hornea.

### Para programar el horneado:

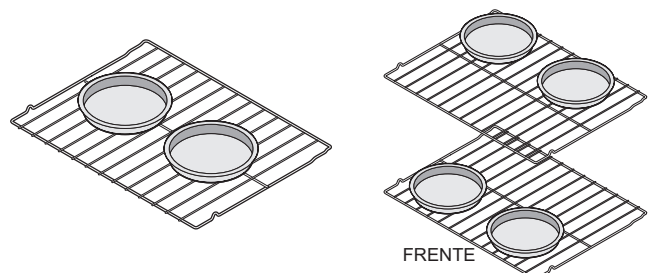
1. Oprima **"Bake"** (horneado). "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Durante los siguientes 5 segundos, oprima  o . La pantalla mostrará "350 °F" (177 °C). Entonces, la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C).
3. Cuando suelte una tecla, el horno comenzará a calentarse a la temperatura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

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

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



**Figure 34: Posiciones de las parrillas**



**Figure 35: Horneado de tortas de capas con una o dos parrillas**

## Ajuste para asado a la parrilla

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

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

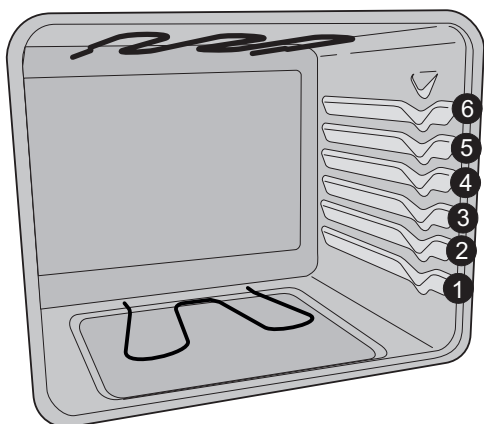
### ⚠ ADVERTENCIA

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



### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

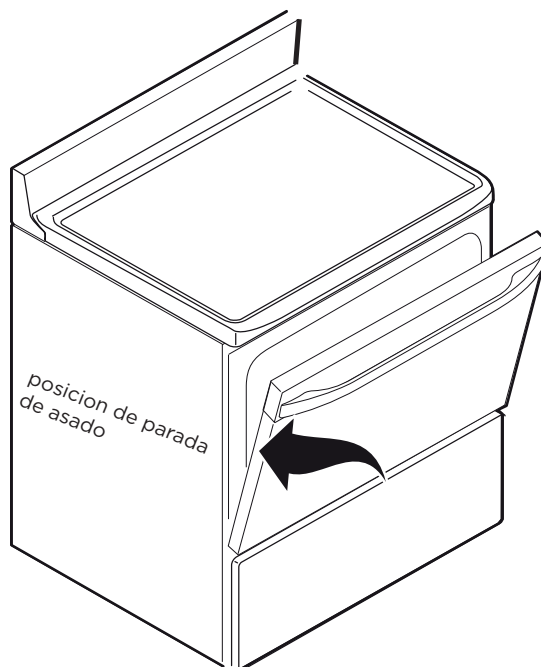


## Para programar "broil" (asado a la parrilla)

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

Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado.

Cuando termine de asa oprima **"OFF"** (Apagado)



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

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

## Ajuste de la temperatura del horno

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

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

### **NOTA**

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

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

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

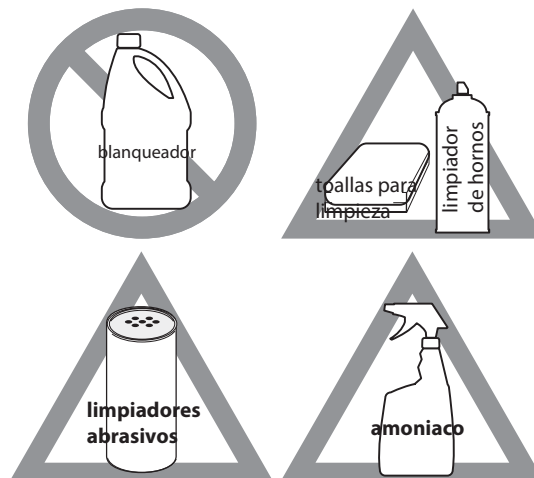
## Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "**Bake**" y libérela cuando la pantalla muestre el ajuste de la temperatura de fábrica "**00**". Si la temperatura de fábrica del horno ha sido ajustada anteriormente, el último ajuste aparecerá en la pantalla.
2. La temperatura ahora puede ajustarse hasta +35 °F (+19 °C) en incrementos de 5 °F (15 °C) cada vez que oprima la tecla .
3. Cuando reduzca la temperatura del horno con la tecla , aparecerá un signo menos (-) delante del número para indicar que el horno estará más frío de acuerdo con la cantidad de grados desplegados en la pantalla.
4. Para aceptar el cambio, espere hasta que el control del horno emita la señal sonora.



**PRECAUCIÓN**

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



**Figure 36: Use los agentes de limpieza con precaución**

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

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

**Papel de aluminio y utensilios**

 **ADVERTENCIA**

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

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

 **IMPORTANTE**

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

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

## Mantenimiento de la cubierta

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

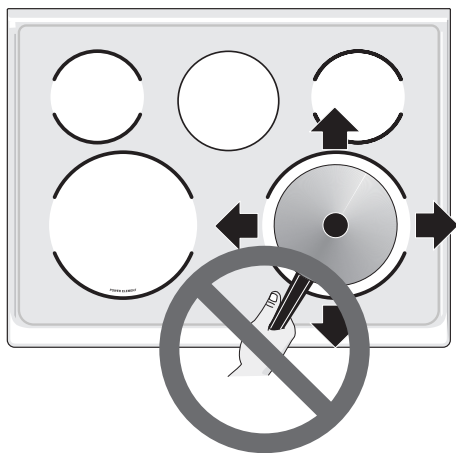
Antes de usar la cubierta de cocción por primera vez, aplique la crema de limpieza de cubiertas de cerámica (disponible en ferreterías, supermercados y almacenes) en la superficie. Limpie y pula con una toalla de papel limpia. Esto facilitará la limpieza cuando la cubierta de cocción se ensucie al cocinar.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

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

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

### No:

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



**Figure 37: Cuidado de la cubierta de cocción**

## ⚠ ADVERTENCIA

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

## ⚠ PRECAUCIÓN

Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

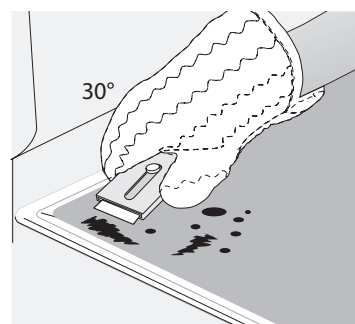
### Para suelos ligeros a moderados:

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

### Para pesado, quemado en el suelo:

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

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



**Figure 38: Limpieza de la cubierta de cocción**

## ➡ IMPORTANTE

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

**Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno**

**Extracción de la puerta del horno:**

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (consulte la Figura Figure 39).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (consulte la Figura Figure 40). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (consulte la Figura 41).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta (consulte la Figura Figure 41).
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (consulte la Figura 40).

**Reinstalación de la puerta del horno:**

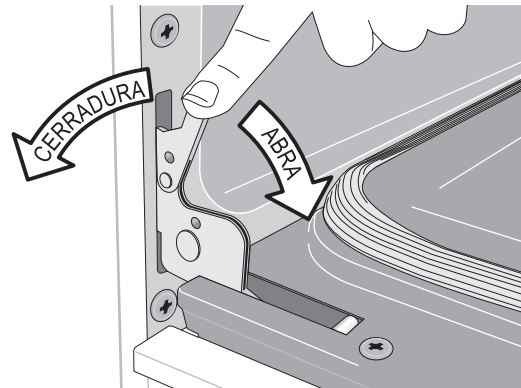
1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (consulte la Figura Figure 41).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (consulte la Figura 42 y Figura Figure 41). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno y déjela horizontal en relación con el piso (consulte la Figura Figure 39).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (consulte la Figura Figure 40).
5. Cierre la puerta del horno.

**➡ IMPORTANTE**

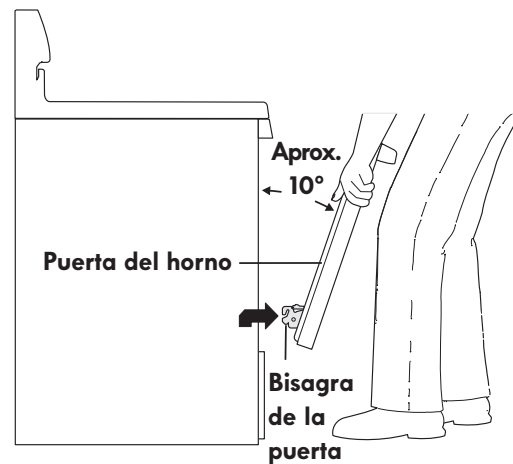
Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, la estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar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



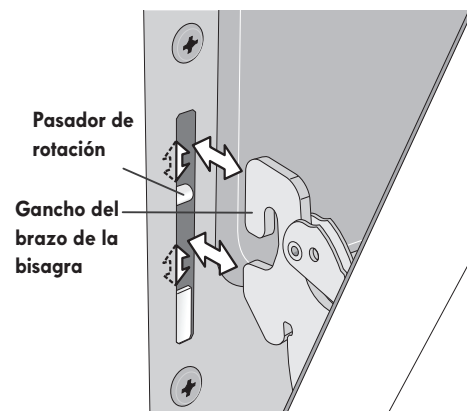
**Figure 39: Ubicación de las bisagras de la puerta**



**Figure 40: Seguros de las bisagras de la puerta**



**Figure 41: Sujeción de la puerta para su extracción**



**Figure 42: Colocación y ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación**

## Sustitución de la luz del horno

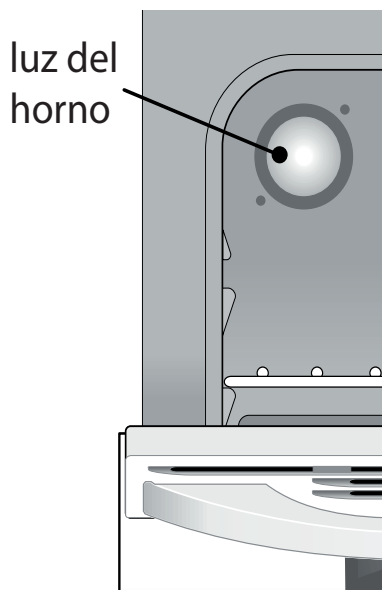
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

#### Sustitución de la bombilla interior del horno:

La luz interior del horno se encuentra en la parte posterior de la cavidad del horno y se cubre con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar siempre que el horno esté en uso (Figura 43).

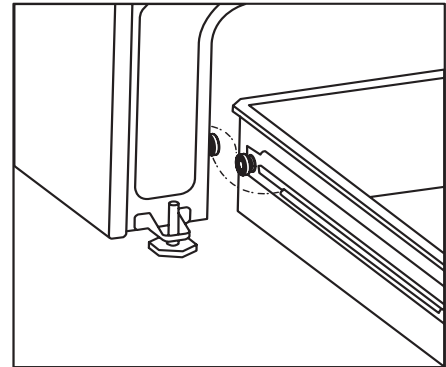
1. Apague la alimentación eléctrica en la fuente principal o desenchufe el aparato.
2. Retire el protector de la luz interior del horno después de quitar el soporte del cable moviendo cuidadosamente el cable hacia el lado del protector de vidrio. La tensión del cable mantiene el protector de vidrio en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



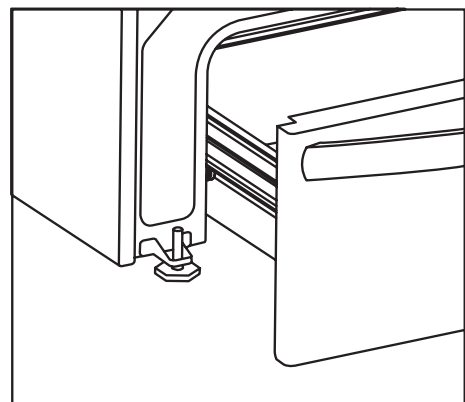
**Figure 43: Horno de luz protegido por pantalla de vidrio**

## Retirar el cajón de almacenamiento

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



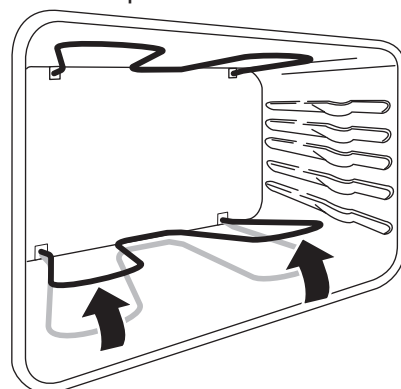
**Figure 44: Cajón de almacenamiento abierto**



**Figure 45: Cajón de almacenamiento cerrado**

## Limpieza debajo del elemento de horneado






El elemento de horneado se encuentra en la cavidad inferior del horno. Para algunos modelos, si el elemento de horneado inferior es visible, puede inclinarse hacia arriba para facilitar el acceso al fondo del horno para su limpieza. Retire las parrillas del horno antes de levantar el elemento. Tenga cuidado de no levantar el elemento más de 4 o 5 pulgadas de la posición de reposo.



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

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

## Problemas y soluciones de horneado

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

## Soluciones de problemas comunes

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

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

Problemas de la cubierta de cocción	
Problema	Causa / Solución
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	<p>Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida.</p> <p>El utensilio es liviano o está deformado. Solo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de estos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.</p>
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	Depósitos minerales de agua y alimentos. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica para quitarlos. Pula con un paño o esponja no abrasiva.
Hay rayas o abrasiones sobre la superficie de cocción.	<p>Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la cubierta de cocción y los utensilios pueden causar rayas. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo.</p> <p>Se usaron materiales de limpieza no recomendados para cubiertas de cocción de vidrio cerámico. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica. Pula con un paño o esponja no abrasiva.</p> <p>Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.</p>
Marcas metálicas en la cubierta.	Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Aplique crema de limpieza de cubiertas de cocción en la superficie de cerámica. Pula con un paño o esponja no abrasiva. Para obtener más información, consulte la sección "Mantenimiento de la cubierta" on page 59.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	Se cocinaron derrames sobre la superficie. Cuando la superficie esté fría, use un raspador con hojilla de afeitar para remover la suciedad. Para obtener más información, consulte la sección "Mantenimiento de la cubierta" on page 59.

<b>Problema</b>	<b>Causa / Solución</b>
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	<p>Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones "Ajuste para asado a la parrilla" on page 55 en el capítulo Controles del horno.</p> <p>La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado.</p> <p>La carne está demasiado cerca del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador. Caliente con anticipación el asador para dorar bien.</p> <p>Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.</p>
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	<p>El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla STOP (apagado) para anular la falla y llame al (833) 337-4006 para obtener asistencia (vea la contraportada).</p>
<b>Otros problemas</b>	
El aparato no está nivelado	<p>Asegúrese de que el piso esté nivelado, fuerte y lo suficientemente estable como para soportar adecuadamente el rango.</p> <p>Si el piso está hundido o inclinado, comuníquese con un carpintero para corregir la situación.</p> <p>Mala instalación. Coloque la rejilla del horno en el centro del horno. Coloque un nivel en la rejilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base del aparato hasta que el estante esté nivelado.</p> <p>La alineación del gabinete de cocina puede hacer que el rango parezca no nivelado. Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y tengan suficiente espacio para el espacio libre del electrodoméstico.</p>
<p>No se puede mover el aparato fácilmente.</p> <p>El dispositivo debe ser accesible para el servicio.</p>	<p>Los gabinetes no son cuadrados o están construidos demasiado apretados. Póngase en contacto con el constructor o instalador para que el dispositivo sea accesible.</p> <p>La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el aparato pueda levantarse sobre la alfombra. No se recomienda la instalación sobre alfombras. Consulte las instrucciones de instalación para conocer las pautas específicas de su dispositivo.</p>
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté segura en el enchufe.



### ¿Cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?

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

### ¿Quién prestará el servicio?

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

### ¿Qué cubre esta garantía?

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

### ¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

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

### ¿Qué no está cubierto en virtud de esta garantía?

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

## ¿Cómo se aplica la legislación del país?

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

### Zona de validez

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

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

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

### El equipo especializado de POSVENTA para los electrodomésticos IKEA

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

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

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



## ¿Cómo contactarnos cuando necesite nuestros servicios?

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

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

### ¡CONSERVE EL RECIBO DE COMPRA!

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

### ¿Necesita más ayuda?

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



