

Use and Care Manual

Bosch Gas Ranges

with Mechanical Controls and Standard Convection

Guide d'utilisation et d'entretien

Cuisinière amovible à gaz Bosch

avec convection

Manual de Uso y Cuidado

Estufas autoestables de gas Bosch

con convección

Table of Contents

About This Manual	1
How This Manual Is Organized	1
Safety	1
Important Safety Instructions.....	1
Getting Started	5
Parts and Accessories	5
Control (Panel)	8
Before Using the Appliance for the First Time	12
Operation - Cooktop	12
About the Cooktop	12
Operation	13
Operation - Oven	13
About the Oven	14
Operation	14
Getting the Most Out of Your Appliance	16
Getting the Most Out of Your Cooktop	16
Getting the Most Out of Your Oven	18
Cleaning and Maintenance	22
Cleaning - Cooktop	22
Cleaning - Oven	24
Cleaning - Drawer	27
Maintenance	27
Service	28
Before Calling Service	28
Waranty	31

Questions?

1-800-944-2904

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

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual Is Organized

This manual contains several sections:

- The *Getting Started* section describes the features and functionality of the range, including a description of how to set up the range and operate the control panel.
- The *Operation* sections describe how to operate each range component.
- The *Getting the Most out of Your Appliance* section includes information about the modes, cooking charts and tips for improving performance.
- The *Cleaning and Maintenance* section describes how to clean and maintain your appliance.
- The *Service* section includes troubleshooting tips and your Warranty.

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

Safety



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

Fire Safety

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

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

Gas Safety



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

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call fire department.**

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

- Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.

- If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.
- If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint smell. Finding a gas leak is not a "do-it-yourself" procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON
- position and this must be done by a qualified service technician. See "WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:" on page 2.
- During a power failure, only the cooktop burners can be lit manually.

Burn Prevention

- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.
- Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door (or drawer) slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.
- Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Child Safety

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

Cleaning Safety

- IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

- a) The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide.
 - b) The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity.
 - c) Exposure to these substances can be minimized by:
 - 1) Providing good ventilation when cooking with gas.
 - 2) Providing good ventilation during and immediately after self cleaning the oven.
 - 3) Operating the unit according to the instructions in this manual.
- Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes or sponges can cause burns from steam.
 - When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.
 - Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.
 - After a spill or boilover, turn off the burner and allow the cooktop to cool. Clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.
 - Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

- Do not place food directly on oven bottom.
- Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.
- Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.
- Use Proper Pan Size. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.
- Adjust burner flame size so that it does not extend beyond the edge of the cookware. Proper relationship of cookware to burner flame reduces safety risks.

Proper Installation and Maintenance

- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.
- All ranges can tip. Injury to persons could result. Install anti-tip device packaged with range. Verify that the anti-tip devices are engaged. See installation instructions.



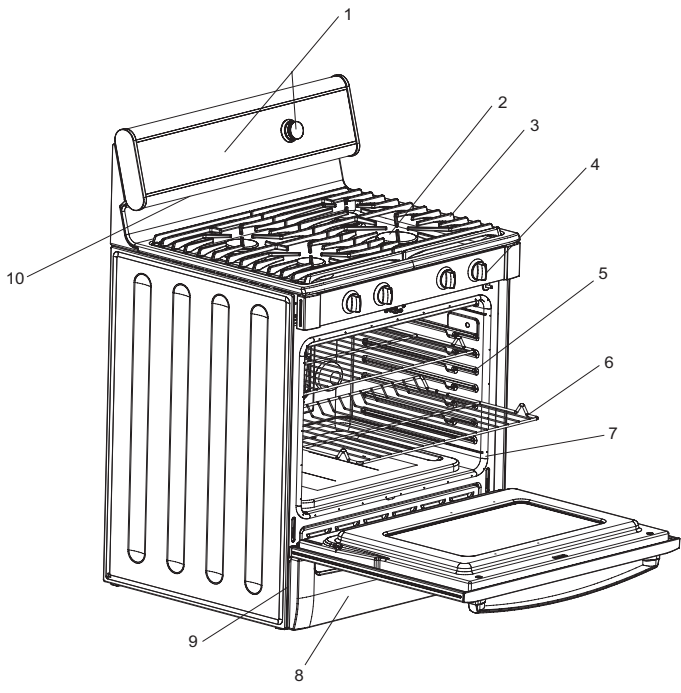
Figure 1: Tipping Precautions

- This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.
- Do not obstruct oven vents.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.
- In the event of an error the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.
- In the event of an error the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.
- Do not operate oven without oven bottom in place.

Getting Started

Parts and Accessories

Table 1: Parts and Accessories

	#	Part
	1	Oven Control Panel and Knob
	2	Burner Caps (4)
	3	Burner Grates (2)
	4	Cooktop Control Knob
	5	Rack Positions/ Rack Guides
	6	Oven Racks, Flat (3)
	7	Oven Door Gasket
	8	Storage Drawer
	9	Model # and Serial # Plate
	10	Oven Vent
	11	Anti-Tip Bracket (not shown)
	12	Cooktop Scraper (glass ceramic models only) (not shown)
	13	Broiler Pan (not shown)
	14	Oven Door Lock (not visible) (not shown)
	15	Literature Package (not shown)
	16	Broil Burner (top of oven interior) (not shown)
	17	Oven Lights (2) (oven back wall) (not shown)
	18	Convection Fan (oven back wall; not shown)

Sealed Gas Burners

The cooktop has sealed gas burners. As a result, there are no parts under the cooktop to clean, disassemble or adjust. Spills stay on top of the cooktop where they are easier to wipe up.

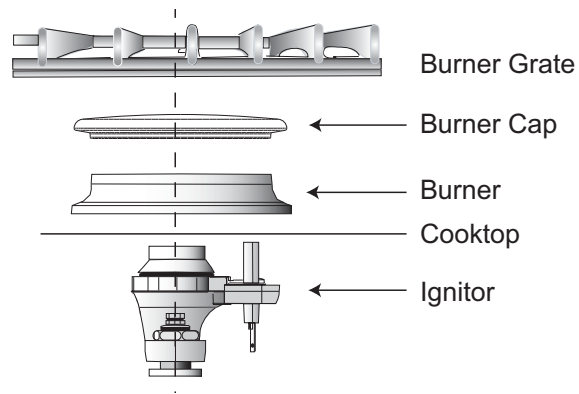


Figure 2: Right Side Burner - Side View

Burner Caps

The cooktop has four burner caps. Match the size of the burner cap to the size of the burner. Burner caps are not interchangeable.

Make sure the burner cap is completely seated on the burner base before attempting to light the burner. If the burner cap is not placed correctly, the burner may not light or the flame may not burn completely or correctly. The appliance is equipped with two types of burners: standard and diffusion.

Burner Grates

Warning: To prevent flare-ups, do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positions. Do not use a grate if the feet are missing or damaged.

There are two burner grates: one for the left side of the cooktop and one for the right side of the cooktop. Position them so that the circular opening is over the burner cap. Burner grates should rest flat on the cooktop. The rubber feet on the grates should rest in the indents on the cooktop.

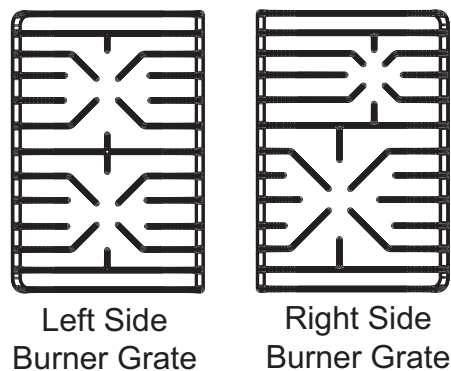


Figure 3: Grates for Free-standing Models

Electronic Ignitor

The cooktop uses electronic ignitors to light the burners, There is no pilot light. Each burner has its own ignitor. For proper operation, keep the ignitor clean and dry. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the ignitor clicks.



Caution: All ignitors spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

High Power Burner

The high power burner is the largest burner. It is the most powerful burner on the cooktop. It retains heat longer than normal burner caps and, at low settings, prohibits the flame from touching the cookware. This results in a gentle, more predictable heat. Use the low settings on this burner to simmer large amounts of sauces or soups. Use the high settings to quickly bring large amounts of water to a boil.

Precision Burner

The precision burner is the smallest burner on the cooktop. It is well suited for gentle cooking of small amounts of food. Use the burner to melt butter or chocolate or to prepare delicate sauces.

Flat Oven Racks

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

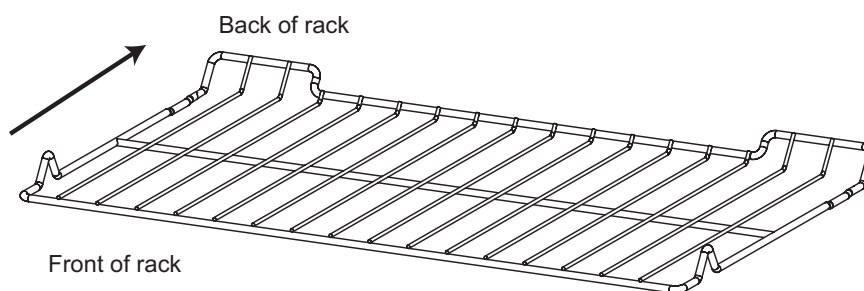


CAUTION

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

Inserting Racks Into Oven

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



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

Figure 4: Inserting a Rack

Oven Bottom



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

Oven Vent

The oven vent is located below the display above the rear left cooktop burner. It is normal to see steam escaping from the vent and condensation may collect on the backguard and cooktop. This area may become hot when the oven is in use. To prevent carbon monoxide build-up, do not block the vent. The oven vent is also important for air circulation.

Automatic Shutoff

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

Self Cleaning

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

Indicators and Other Features

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

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

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

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

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

Convection Fan

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

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

Control (Panel)

Oven Control Panel

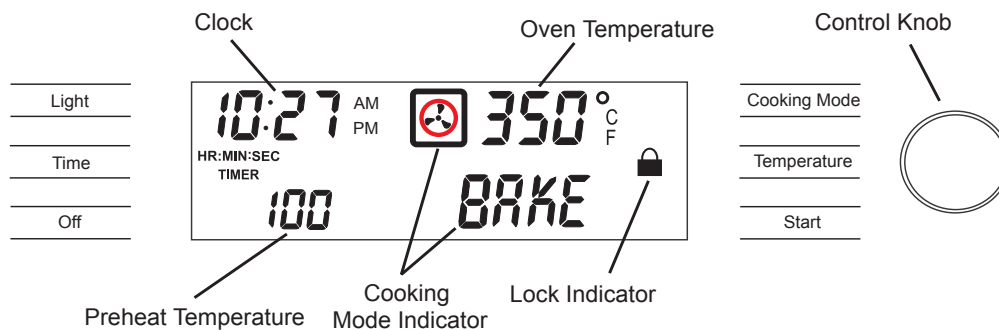


Figure 5: Oven Control Panel

Table 2: Oven Control Panel

<p>Clock– Shows the time of day with a 12 or 24 hour option. Also displays the timer and times associated with delayed cooking and cleaning modes. Turn the control knob to toggle between timer and clock display. Press Time and turn the control knob to change the time of day or the timer.</p> <p>Cooking Mode - Press pad to display cooking mode.</p> <p>Cooking Mode Icon – Shows the cooking burners that are active for the mode that is selected. The icon will also display a fan if the convection fan is utilized in the selected mode.</p> <p>Control Knob - Used to set the clock, timers, select cooking mode and temperature. Turn clockwise to increase and turn counterclockwise to decrease.</p> <p>Door Locking Indicator - Icon is displayed during the self-clean mode when the door is locked. DO NOT attempt to open the door until the lock symbol is no longer present.</p>	<p>Light - Press pad to turn oven light on or off.</p> <p>Off - Press pad to turn off oven and/or warming drawer.</p> <p>Oven Temperature - Shows the oven temperature.</p> <p>Preheat Temperature - Displays temperature of oven during preheat mode.</p> <p>Start - Press pad to complete an entry.</p> <p>Temperature - Press pad to select cooking temperature.</p> <p>Time - Press pad to set or change the time of day or the timer.</p> <p>Timer – There are two timers - TIMER 1 AND TIMER 2; Each counts down the time in hours and minutes. With less than 60 minutes remaining, the timer also displays seconds. Press Time to access the timers.</p>
--	--

You control the operation of the range by using the touch pads, dial and control knobs.

The touchpads, in conjunction with the dial, are used to select an oven mode, set the oven temperature, set the time(s) and to set up your range. To use the touchpad, press the center part of the pad with the flat part of your fingertip. A beep will sound to indicate that the selection has been made. Turn the dial to the desired setting and press start.

The knobs are used to control the heat level of the burners. Push down and turn to the ⚡ symbol to light and then to the desired heat setting.

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

The Clock

About the Clock

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

Setting the Clock

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

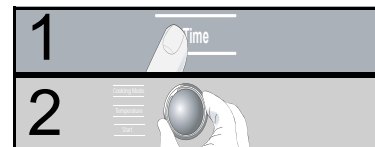


4. Press Time and the clock is now set.

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

Changing the Clock

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



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

The Select Functions Menu

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

To access the SELECT FUNCTION menu

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



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

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



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

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



Turn Clock Display ON or OFF Clock time display can be turned off. The default display is on.

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

**Access Demo Mode**

The demo mode is for appliance store use only.

**Change the Display Language**

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

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

**Lock / Unlock the Oven Control Panel**

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

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

**Change the Oven Temperature Offset**

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

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

**Reset the Factory Settings**

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

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

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

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

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

Setting the Sabbath Feature for the Oven

1. Verify that the oven is turned off.

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

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

7. Press START. Oven starts after 5 seconds.

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



Change the Time Format

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

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



Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF

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

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

Before Using the Appliance for the First Time

- Remove all packing materials and labels from range. Remove packing materials from inside the oven and inside the drawer.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- For models with a glass ceramic cooktop, apply the glass ceramic cooktop cleaner. Buff with a clean cloth. See Care and Cleaning Section.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Operation - Cooktop

This section explains how to operate the cooktop. See “Getting the Most Out of Your Cooktop” on page 16 for guidelines to improve cooktop results.

About the Cooktop

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

Operation

Setting the Burner Heat Level

Burner Control Knob

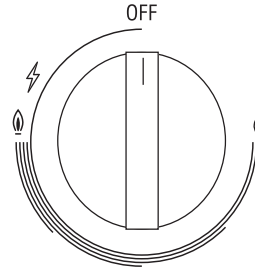


Figure 6: Burner Control Knob

Lighting the Burner

Push in and turn the knob counterclockwise to the ⚡ symbol.

Note: If the burner does not light within four seconds, turn the burner off. Verify that the burner cap is positioned correctly on the burner base and that the ignitor is clean and dry. If the burner still fails to ignite, see “Cooktop Troubleshooting Chart” on page 28



Caution: All ignitors spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

Lighting the Burner during a Power Failure

Cooktop burners can be lit manually during a power failure. Hold a match at the port and turn the knob to the HI position. Wait until the flame is burning all the way around the burner before adjusting the flame to the desired setting.

Setting the Flame Size

After lighting, turn the knob counterclockwise to the desired flame size. See “Cooking Guide” on page 17 for recommended burner settings.

Caution: To prevent possible burns or possible damage to the pan or the appliance, the flame should not extend beyond the edge of the pan.

Turning the Burner off

Turn knob clockwise to the OFF position.

Note: an “pop” may be heard when the burner is turned off. The “pop” may be louder with LP gas than with natural gas. This is normal.

Operation - Oven

This section explains how to operate the oven. See “Getting the Most Out of Your Oven” on page 18 for guidelines to improve oven results.

About the Oven

Operation



CAUTION

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

Setting the Cooking Mode and Temperature

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

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



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

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

Automatic Convection Conversion (models with convection bake)

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

The Automatic Convection Conversion feature can be turned off to allow for manual temperature adjustment. See “Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF” on page 12 for details.

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

Hot Oven Indicator

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

Using the Timer

Notes:

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

To set the timer:

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



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



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

**Changing the Timer/s**

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

**Clearing the Timer/s**

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

**Cancelling**

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

Using Timed or Delayed Cook

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

- Be sure that the time-of-day clock displays the correct time before beginning. See "Changing the Clock" on page 10 to adjust the time.
- At end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off.
- Delayed cooking is not recommended for foods that need to rise (i.e.; cookies, cakes, breads, souffles, etc.)

Setting a Timed Mode

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

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

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



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

Delaying the Start of a Timed Mode

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



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

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

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

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

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

Setting the Sabbath Feature

See “Set the Sabbath Feature” on page 11.

Getting the Most Out of Your Appliance

Getting the Most Out of Your Cooktop

Cooktop Cooking Guide

Boiling Water

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

- Use a lid.
- Use a pan that is appropriately sized for the amount of water and the size of the burner.
- Select a pan with a flat base (See “Cookware Selection Guide” on page 17 for details).
- Choose a medium-weight pan (rather than a heavy-weight one).
- Start with water that is already warm.
- Boil the smallest amount of water necessary. Smaller volumes will boil faster than larger volumes.

Recommended Settings

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

- type and quality of pan (See “Selecting Cookware”),
- type, quantity and temperature of the food,
- burner used and

- the cook's preference.

Table 3: Cooking Guide

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

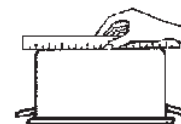
Cookware Selection Guide

Cookware Characteristics

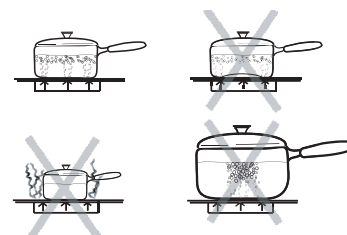
Pan selection directly affects cooking speed and uniformity. For best results select pans with flat bases. When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium-to-heavy-weight pans are best.

To Test the Flatness of Your Pans

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



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



Match Pan Diameter to Flame Size

The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan.

Place oversized pans that span two burners front to rear, not side to side.

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

Cookware Tips

- Use of pots and pans with rounded (either concave or convex) warped or dented bottoms should be avoided. See drawings.
- Make sure the bottom of the pot or pan being used is clean and dry.
- Use pots and pans with thick, smooth metal bottoms.

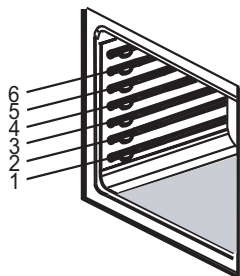
Specialty Pans

Specialty pans such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water bath canners and pressure canners must have the same features as described above. Use only a flat-bottomed wok.

Getting the Most Out of Your Oven

Oven Cooking Guide

Rack Position



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

Figure 7: Rack Positions

Multiple Rack Cooking

When using multiple racks, follow the placement recommendations below.

- **Two rack:** Use rack positions 2 and 5.
- **Three rack:** (for convection bake): Use positions 1, 3 and 6.

Pan Placement

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

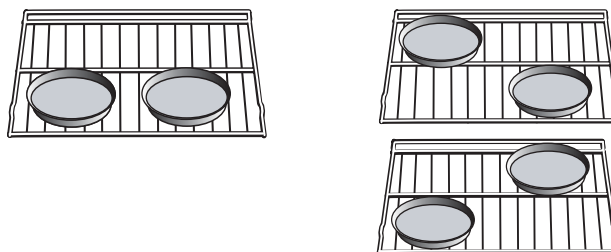


Figure 8: Pan Placement

Baking Pans

Here are some tips for cooking with baking pans:

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

Preheating the Oven

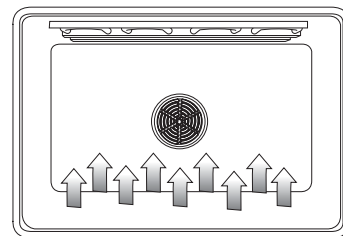
Preheat the oven if the recipe recommends it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. Setting a higher temperature does not shorten preheat time. Place oven racks in proper position before preheating. A beep will confirm that oven is preheated and selected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

Oven Cooking Modes



Bake, Proof and Warm

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



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

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

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

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

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



CAUTION

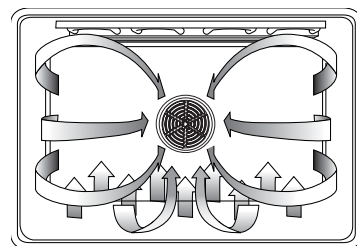
When using Warm mode, follow these guidelines:

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



Convection Bake

Convection baking is similar to baking. Heat comes from the lower heating burner. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan.



The Convection Bake mode is well-suited for baking large quantities of food on multiple racks.

It can be used to prepare cookies, pies, cupcakes, pastries, breads, snack foods and appetizers among other items. The benefits of Convection Baking include:

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

For Best Results:

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

Automatic Convection Conversion

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

The Automatic Convection Conversion feature can be turned off to allow for manual temperature adjustment. See “Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF” on page 12 for details.

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

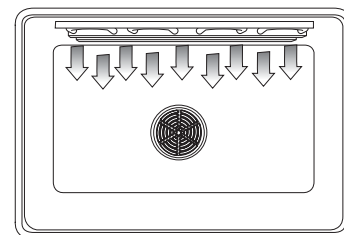
Table 4: Convection Baking Chart

Food	Item	Rack Position	Temp. (°F) (preheated oven) ^a	Convection Bake Time (min.) ^b
Cake	Cupcakes	3	350	18-21
	Bundt Cake	2	350	37-43
	Angel Food	1	350	39-43
Pie	2 Crust, fresh, 9"	2	400-450	45-55
	2 Crust, frozen fruit, 9"	2	400	68-78
Cookies	Sugar	3	375-400	6-11
	Chocolate Chip	3	375-400	10-15
	Brownie	3	375	29-36
Breads	Yeast bread, loaf, 9x5	2	400	20-24
	Yeast rolls	3	400-425	14-18
	Quick bread, loaf, 8x4	2	375-400	45-55
	Biscuits	3	400-425	11-15
	Muffins	3	450	16-20
Pizza	Frozen	3	425-475	23-26
	Fresh	3	450-475	12-15

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

**Broil**

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



The benefits of Broiling include:

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

For Best Results:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and Chops should be at least 3/4" thick
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking
- Use the broil pan and grid included with your range
- Do not cover the broiler grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering
- Turn meats once halfway through the recommended cooking time (see Broil Chart for examples).

- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); they can't tolerate the high temperature.

Table 5: Broiling Chart

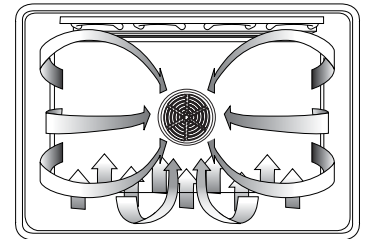
Food	Item / Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min.) ^a	Time Side 2 (min.) ^a
Beef	Steak (3/4"-1") Medium Rare	5	high	145	6-7	5-6
	Medium	5	high	160	7-8	6-7
	Well	5	high	170	8-9	7-9
	Hamburgers (3/4"-1") - Well	5	high	160	9-11	8-10
Poultry	Breast (bone in)	4	low	170	18-20	18-19
Pork	Pork chops (1")	4	high	160	8-9	7-8
	Sausage - fresh	3	high	160	7-9	6-8
	Ham slice (1/2")	5	high	160	5-6	5-6
Seafood	Fish filets (3/4"-1") buttered	5	low	Cook until opaque and flakes easily	12-14	Do Not Turn
Bread	Garlic bread slices (1")	5	high	N/A	2-4	Do Not Turn

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



Convection Roast

Convection Roast uses intense heat from the lower burner as well as heat circulated by the convection fan. The result is a crispier exterior that seals in juices. The Convection Roast mode is well suited to preparing tender cuts of meat and poultry.



The benefits of Convection Roasting, include:

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

For Best Results:

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

Table 6: Convection Roast Chart

Meats	Item	Weight (lbs.)	Oven Temp.* (°F)	Roasting Time* (min. per lb.)	Internal Temp. (°F)
Beef	Rib roast	4-6	325	25-32	145 (med. rare) 160 (medium)
	Rib eye roast (boneless)	4-6	325	24-32	145 (med. rare) 160 (medium)
	Rump, eye, tip, sirloin (boneless)	3-6	325	25-30	145 (med. rare) 160 (medium)
	Tenderloin roast	2-3	425	15-25	145 (med. rare)

Table 6: Convection Roast Chart

Meats	Item	Weight (lbs.)	Oven Temp.* (°F)	Roasting Time* (min. per lb.)	Internal Temp. (°F)
Pork	Loin roast (boneless or bone in)	5-8	350	15-25	160
	Shoulder	3-6	350	20-30	160
Poultry	Chicken - whole	3-4	375	14-20	180
	Turkey - unstuffed**	12-15	325	10-14	180
	Turkey - unstuffed**	16-20	325	9-13	180
	Turkey - unstuffed**	21-25	325	6-10	180
	Turkey breast	3-8	325	20-25	170
	Cornish hen	1-1 1/2	350	45-75 (total time)	180

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

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

Cleaning and Maintenance

Cleaning - Cooktop



Caution:

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

Caution: All ignitors spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

Daily Cleaning

Wipe with a warm soapy water; Rinse and dry. After a spill or boilover, turn off the burner and allow the cooktop to cool. Clean around the burner and burner ports. Reassemble burner(s) and check for proper operation.

Cleaning Guidelines

Avoid these Cleaners

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

Table 7: Cooktop Cleaning Chart

Cooktop Part/Material	Suggested Technique(s)	Important Reminders
Burner Base / Enameled Steel	<ul style="list-style-type: none"> • Detergent and hot water; rinse and dry. • detergent-filled steel wool pads such as Brillo® or S.O.S.®. Rinse and dry. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean ports with a stiff nylon bristle toothbrush to clean port openings. • Do not scratch or gouge the port openings

Table 7: Cooktop Cleaning Chart

Cooktop Part/Material	Suggested Technique(s)	Important Reminders
Burner Caps and Grates / Matte Finish on Cast Iron	<ul style="list-style-type: none"> • Hot water and detergent. Rinse and dry immediately • Nonabrasive cleaners such as Fantastic[®] or Formula 409[®]. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners such as Bon Ami[®] or Soft Scrub[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> • The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters / crazing / chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperatures changes. • Do not wash in the dishwasher • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.
Control Knobs / Plastic	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry immediately. 	<ul style="list-style-type: none"> • To remove knobs, place in off position and pull straight out. • Do not soak knobs. • Do not force knobs onto valve shaft. Line up D-shaped opening with the valve shaft. • Do not use abrasive scrubbers or cleansers, such as BonAmi[®], Ajax[®], or Comet[®]. They may permanently damage the finish.
Exterior finish / Porcelain Enamel	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Nonabrasive cleansers such as Fantastic[®] or Formula 409[®]. • Mild abrasive cleansers such as Bon Ami[®], Ajax[®], Comet[®]. • Liquid cleaners such as Soft Scrub[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> • Carefully reassemble the burner when finished. Verify that the burner cap is properly seated. • Do not use a toothpick; it may break off. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Do not soak burner caps. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. • Never use oven cleaners, caustic cleaning agents or abrasive cleaning agents on exterior of range.
Exterior Finish / Stainless Steel	<ul style="list-style-type: none"> • Hot water and detergent • Non-abrasive cleaners such as Fantastic[®] or Formula 409[®]. Rinse and dry immediately. • Cleaner polish such as Stainless Steel Magic[®] to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household white vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Kleen King[®] stainless steel liquid cleaner, Cameo[®] aluminum & stainless steel cleaner, Bon Ami[®]. • Heat discoloration: Bar Keepers Friend[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. • Use clean, soft cloths, sponges or paper towels. • Wipe area dry to avoid water marks. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.

Table 7: Cooktop Cleaning Chart

Cooktop Part/Material	Suggested Technique(s)	Important Reminders
Igniters / Ceramics	<ul style="list-style-type: none"> Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or a non-abrasive cleaner such as Formula 409®. Gently scrape soil off with a toothpick. 	<ul style="list-style-type: none"> Keep the ignitor ports clean for proper performance. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic igniters click. A damp igniter will prevent burner from igniting. For proper burner performance, keep igniters clean and dry. Remove any lint that may remain after cleaning.

Cleaning - Oven

Daily Cleaning

Daily cleaning of the inside of the oven is not necessary. When soil builds up, use the self-clean function as explained in “Self Cleaning the Oven” on page 24. See “Oven Cleaning Chart” on page 24 for instructions for specific surfaces and items.

Cleaning Guidelines

Avoid these cleaners

- Do not use caustic cleaners such as Easy Off®. They may etch the surface.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40

Table 8: Oven Cleaning Chart

Part	Recommendations
Racks	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap filled pads as directed. If racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil, then wipe off excess.
Fiberglass Door Gasket	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
Glass (other than cooktop)	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Surfaces	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.

Self Cleaning the Oven

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

- Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

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

Preparing the Oven for Self Clean



WARNING

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

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove oven racks. If oven racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning Chart for proper care.
3. Wipe up excessive soil, spills and grease before self-cleaning the oven. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.

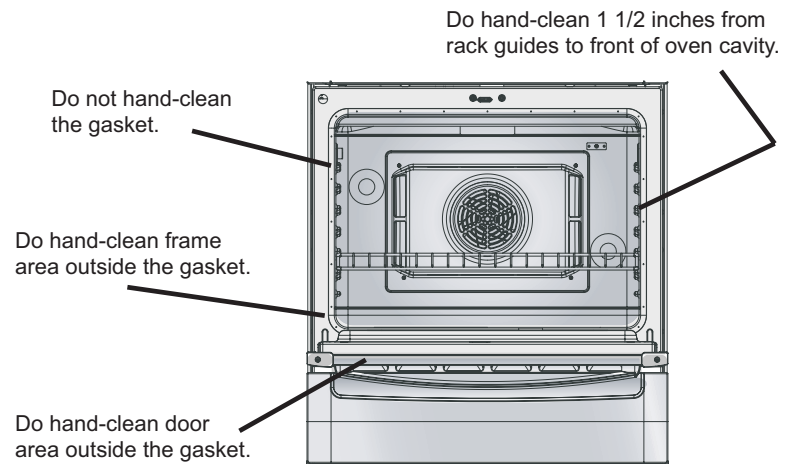


Figure 9: Cleaning Guidelines

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

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

Setting the Self-Clean Mode

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



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

Delaying the Start of the Self-Clean

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

1. Press COOKING MODE.
2. Turn knob until SELF CLEAN mode appears. Press START.
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, turn knob to change number of hours. Otherwise, continue to step 4.
4. Press START.
5. Turn knob until DELAYED CLEAN mode appears. Press START.
6. SELF CLEAN END appears in the display.
7. Turn knob to enter the time of day you want the self-clean to end: Set hours, press time, set minutes.
8. Press START. The display will remind you to remove oven racks.
9. Press START. The display shows DELAYED CLEAN. The self-clean will automatically start at the appropriate time.



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

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

After Self-Cleaning

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

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

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

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

- Always use the mildest cleaner that will remove the soil.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.

Cleaning - Drawer

Daily Cleaning

Wash with hot soapy water, rinse and dry.

Maintenance

Cooktop Maintenance

Stainless Steel Cooktop Models

No maintenance is required other than daily cleaning as described in "Cleaning Guidelines" on page 22

Oven Maintenance

Removing the Door

1. Be sure to read the WARNING below before attempting to remove oven door.

WARNING

When removing the door:

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

2. Open the door completely.
3. Flip lever on hinge toward you.

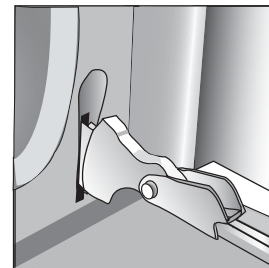
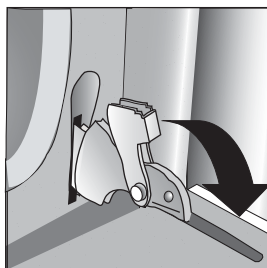
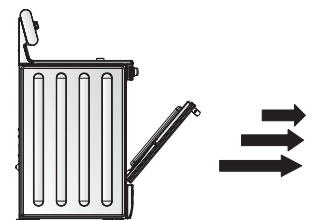


Figure 10: Hinge Positions

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



Replacing the Oven Door

1. Holding the door firmly in both hands, place hinges in hinge slots.
2. Open door all the way to expose hinges and slots. Push lever (one on each hinge) away from you (back toward range).

3. After moving the hinge brackets back down into position, be sure to close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.
4. Door should be straight, not crooked.

Replacing an Oven Light

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

WARNING

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

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

Service

Before Calling Service

Use these suggestions before calling for service to avoid service charges

Troubleshooting Charts

The Cooktop

Table 9: Cooktop Troubleshooting Chart

Cooktop Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Cooking results are not what was expected.	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop is not level. Adjust leveling legs on bottom of range. • Cooking pan is not the appropriate size or type. See "Cookware Selection Guide".
Water takes too long to boil	<ul style="list-style-type: none"> • Time to boil can vary greatly depending on environmental conditions. See "Boiling Water" on page 16 for tips to decrease time to boil.
Burners click continuously	<ul style="list-style-type: none"> • Knob(s) are in the "light" position. Turn knobs to the "OFF" position or to desired flame setting.
Burners click intermittently	<ul style="list-style-type: none"> • Moisture has accumulated inside the ignitor. Turn both front burners to the highest setting for 15-20 minutes then turn to OFF.

Table 9: Cooktop Troubleshooting Chart

Cooktop Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Surface burners do not light	<ul style="list-style-type: none"> • Gas is turned off. Make sure the gas shut-off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off. • Unit is not hooked up to the gas supply. Call gas company. • Plug is not completely inserted into outlet or the house wiring is incorrect. Check the power supply, verify that the unit is grounded with the correct polarity, make sure the unit is plugged in. • Circuit breaker is tripped. Check circuit breaker and reset if necessary. Check and/or replace fuse. • Burner ports are clogged. Turn the cooktop off and allow the burners to cool. Remove burner caps and use a stiff nylon bristle toothbrush to push debris through burner ports. • Misaligned burner cap. Verify that burner caps are properly positioned over burners. • Ignitor is wet, damaged or dirty. Check ignitor for moisture. If wet, allow to air dry before using. Check for burned-on food or grease. See cleaning recommendations. Burner will not light if ignitor is wet, damaged or dirty.
Uneven or too high flame; burner is hard to light	<ul style="list-style-type: none"> • Burner ports are clogged. Turn the cooktop off and allow the burners to cool. Remove burner caps and use a stiff nylon bristle toothbrush to push debris through burner ports. • Misaligned burner cap. Verify that burner caps are properly positioned over burners. • Burner cap is wet. Turn off burner and allow to cool. Dry burner cap and base thoroughly.
Uneven flame - LP gas users	<ul style="list-style-type: none"> • Call service

The Oven

Table 10: Oven Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
The oven mode or temperature selected or the numbers selected do not appear in the display	The knob was turned too rapidly. Turn knob slower until correct wording or temperature appears. Review manual instructions when setting clock, timer, or Self-Clean.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait 5 minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Adjust oven calibration if necessary (see “Change the Oven Temperature Offset” on page 11). Refer to cooking charts for recommended rack position.
Baking results are not as expected	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check “Getting the Most Out of Your Oven” on page 18 for tips and suggestions. Adjust oven calibration if necessary (see “Change the Oven Temperature Offset” on page 11).
Food takes longer to cook than expected	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See “Change the Oven Temperature Offset” on page 11.

Table 10: Oven Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Food is overcooked	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "Change the Oven Temperature Offset" on page 11.
Convection Bake Results are not as expected	If the Automatic Convection Conversion Feature is turned off, the temperature must be manually reduced by 25°F. If the feature is active, the temperature is automatically adjusted. See "Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF" on page 12 for more information. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See "Change the Oven Temperature Offset" on page 11.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Oven Temperature Offset.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light will not turn off	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent. When the Sabbath feature is activated, the oven light will stay on or off (as selected during set-up) during the entire Sabbath mode.
Cannot remove lens cover on light	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a five-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is electrical power to oven. See Clock and Timer sections.
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
"F" and a number appears in display and control beeps	This is a fault code. Press Off to clear the display and stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains and beep continues, record fault code, cancel oven and call authorized service technician.
With a new range there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new range and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle will also "burn-off" the smell more quickly.
Control does not react when the pad is touched	Be sure that pad is clean. Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.
Fan is not running during a convection mode	On some modes, the convection fan does not come on at the beginning of the cycle. This is normal. If the fan is not running at the beginning of the cycle, wait 15 minutes and then check again. If the fan is still not running, call service.
Fan turns off and on during the cycle	The convection fan turns off while the oven door is open. It resumes when the door is closed again.
Fan is running during modes that don't use convection	On some models, the convection fan will run while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.

How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

Product Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. It is located on the frame near the drawer. Open the drawer to view it.

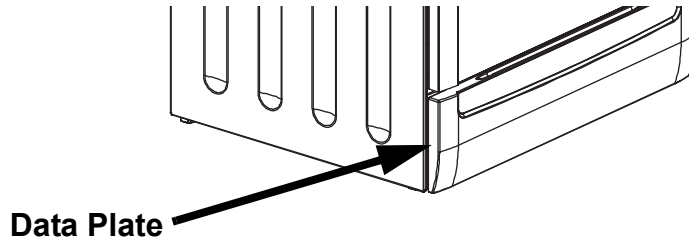


Figure 11: Data Plate

Waranty

What this Warranty Covers & Who it Applies to:

The limited warranty provided BSH Home Appliances Bosch in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch freestanding and slide-in range, ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased: (1) for your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes; (2) new at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use; and (3) within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase. The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts:

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five days (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy:

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Autho-

Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product:

Bosch is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions:

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Bosch, including without limitation, one or more of the following: (1) use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels); (2) any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings); (3) adjustment, alteration or modification of any kind; (4) a failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations; (5) ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product; and (6) any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God. In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses. TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY Bosch, OR OTHERWISE. SOME

STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE. No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to Obtain Warranty Service:

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Bosch authorized service center.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-944-2904

Table des matières

Concernant ce guide	1
Présentation de ce guide	1
Sécurité	1
Instructions de sécurité importantes	1
Mise en oeuvre	6
Pièces et accessoires	6
Contrôle (Panneau)	9
Avant la première utilisation	12
Fonctionnement – surface de cuisson	13
Concernant la surface de cuisson	13
Fonctionnement	13
Fonctionnement – four	14
Concernant le four	14
Fonctionnement	14
Pour de meilleurs résultats avec le appareil	17
Pour de meilleurs résultats avec le surface de cuisson	17
Pour de meilleurs résultats avec du four	18
Nettoyage et entretien	23
Nettoyage - surface de cuisson	23
Nettoyage - four	25
Nettoyage - tiroir	28
Entretien	28
Service	30
Avant d'effectuer un appel de service	30
Garantie	34

Questions?

1-800-944-2904

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

Nous attendons de vos nouvelles !

Concernant ce guide

Présentation de ce guide

Ce guide comprend plusieurs sections :

- La section *Mise en oeuvre* décrit les fonctions et les caractéristiques de l'appareil, ainsi qu'une description sur la façon de le régler et d'actionner le panneau de contrôle.
- Les sections *Fonctionnement* décrit comment actionner et obtenir le meilleur rendement de chaque composant : la surface de cuisson, le four et le tiroir réchaud.
- Pour tirer avantage de l'appareil comprend de l'information sur les modes, tableaux de cuisson et des conseils pour améliorer le rendement.
- La section *Nettoyage et entretien* décrit la façon de nettoyer et d'entretenir l'appareil.
- La section *Service* comprend le guide de dépannage et la garantie.

Avant d'utiliser cet appareil, lire ce guide. Porter une attention spéciale à **les Sections Sécurité** au début du guide.

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions de sécurité importantes

Sécurité pour les incendies

- Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour doubler toute partie de l'appareil, spécialement les bols d'égouttement ou le fond de l'appareil. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou un incendie.
- Régler le contrôle de brûleur afin que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole.
- Si des matériaux à l'intérieur du four ou du tiroir réchaud s'enflamment, laisser la porte fermer. Mettre l'appareil hors circuit et débrancher le circuit du coupe-circuit.
- Utiliser cet appareil seulement de la façon décrite dans ce guide. Par exemple, ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ne jamais utiliser pour le rangement.
- Ne pas laisser de l'aluminium, plastique, papier ou chiffon entrer en contact avec une grille ou un brûleur chaud. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.
- Si la surface de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou ; ils peuvent s'enflammer.

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



AVERTISSEMENT : L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement suivie, sous risque d'incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

Ne pas ranger ni utiliser des matériaux combustibles, essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou tout autre appareil.

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **Ne pas allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher aux interrupteur électriques.**
- **Ne pas utiliser le téléphone de l'édifice.**
- **Téléphoner immédiatement au fournisseur de gaz et suivre ses instructions.**
- **Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, communiquer avec le service des incendies.**

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service autorisée ou le fournisseur de gaz.

- Demander à l'installateur de montrer où est située la soupape d'arrêt de gaz.
- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrir portes et fenêtres. Attendre que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.
- S'il y a une odeur de gaz, l'installateur n'a pas effectué un travail satisfaisant quant aux fuites de gaz. Si les connexions ne sont pas parfaitement étanches, il peut y avoir une petite fuite et, par conséquent, une odeur de gaz. Repérer une fuite de gaz n'est pas à faire soi-même.
- Certaines fuites peuvent être seulement trouvées avec le contrôle du brûleur en position ON et ceci doit être effectué par un technicien qualifié. Voir "SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:" à la page 3.
- Pendant une panne de courant, seuls les brûleurs de la surface de cuisson peuvent être allumés manuellement.

Prévention de brûlures

- **NE PAS TOUCHER AUX SURFACES OU ZONES ADJACENTES DE L'APPAREIL** - les surfaces peuvent être chaudes même si elles sont foncées. Les zones peuvent aussi être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces surfaces tant qu'elles n'ont pas refroidi ; cela comprend la surface de cuisson et la zone face à la surface de cuisson.
- **NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - les éléments chauffants peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures peuvent aussi être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi; cela comprend les événements, surfaces près des ouvertures et les portes de fours.
- Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte ou le tiroir lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Éloigner le visage et s'assurer que les enfants et animaux sont loin de l'appareil. Une fois la vapeur et l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Garder la porte fermée sauf pour la cuisson ou le nettoyage. Ne pas laisser la porte ouverte sans surveillance.

- Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Toujours placer les grilles en position désirée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, les moufles de four ne doivent pas toucher aux éléments chauffants.
- Toujours mettre la hotte EN CIRCUIT pour la cuisson à chaleur élevée ou pour flamber des aliments (ex. : crêpes Suzette, cerises jubiléées, etc.)
- Utiliser les réglages élevés de la surface de cuisson seulement lorsque nécessaire. Pour éviter le bouillonnement ou les éclaboussures, chauffer l'huile lentement à un réglage bas à moyen. L'huile chaude peut causer des blessures sérieuses.
- Ne jamais déplacer une casserole d'huile chaude, surtout une friteuse, attendre qu'elle ait refroidi.

Sécurité pour les enfants

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

Sécurité pour le nettoyage

- NOTE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE : la loi sur les produits toxiques et l'eau potable de Californie requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'état comme pouvant causer le cancer, malformation ou autres problèmes de reproduction et exige que les compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances.
 - a) La combustion de combustible à cuisson à gaz et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone.
 - b) L'isolation en fibre de verre d'un four autonettoyant génère de petites quantités de formaldéhyde pendant les premiers cycles. La Californie liste le formaldéhyde comme une cause potentielle du cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction.
 - c) L'exposition à ces substances peut être minimisée en :
 - 1) Assurant une bonne ventilation pendant la cuisson à gaz.
 - 2) Assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
 - 3) Actionnant l'appareil selon les instructions données dans ce guide.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyeurs produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons mouillés ou éponges humides peuvent causer des brûlures par vapeur.
- Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée. Si elle ne se verrouille pas, ne pas actionner l'autonettoyage et communiquer avec un centre de service.
- Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont nocives.

- Après un déversement, mettre le brûleur hors circuit et laisser refroidir la surface de cuisson. Nettoyer autour du brûleur et des ports. Après le nettoyage, vérifier le fonctionnement approprié.
- Il ne doit pas y avoir d'accumulation de graisse.

Sécurité pour les casseroles

- Ne pas placer les aliments directement au fond du four.
- Observer les instructions du fabricant pour utiliser des sacs de cuisson ou de rôtissage.
- Tenir la poignée de la casserole pour brasser ou tourner des aliments afin d'éviter les déversements ou le mouvement de la casserole.
- Utiliser un format approprié de casserole. Si trop petit, cela expose une portion de l'élément ou du brûleur causant ainsi l'ignition des vêtements. Choisir des casseroles à fond plat assez large pour couvrir la surface. Cet appareil est doté d'éléments de différents formats. Un bon rapport format de casserole et d'élément/brûleur améliore l'efficacité.
- Toujours positionner la poignée vers l'intérieur de façon à ne pas dépasser les zones adjacentes, brûleurs ou bord de l'appareil. Ceci réduit le risque d'incendie, de déversements et de brûlures.
- Régler la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Un bon rapport flamme casserole réduit les risques de sécurité.

Installation et entretien

- Demander à l'installateur de montrer l'emplacement du coupe-circuit ou fusible. Le noter à des fins de références.
- Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un électricien qualifié. Brancher seulement sur une prise adéquatement mise à la terre. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.
- Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures. Installer le dispositif anti bascule compris avec l'appareil. S'assurer que le dispositif anti bascule est bien enclenché. Voir les instructions d'installation.



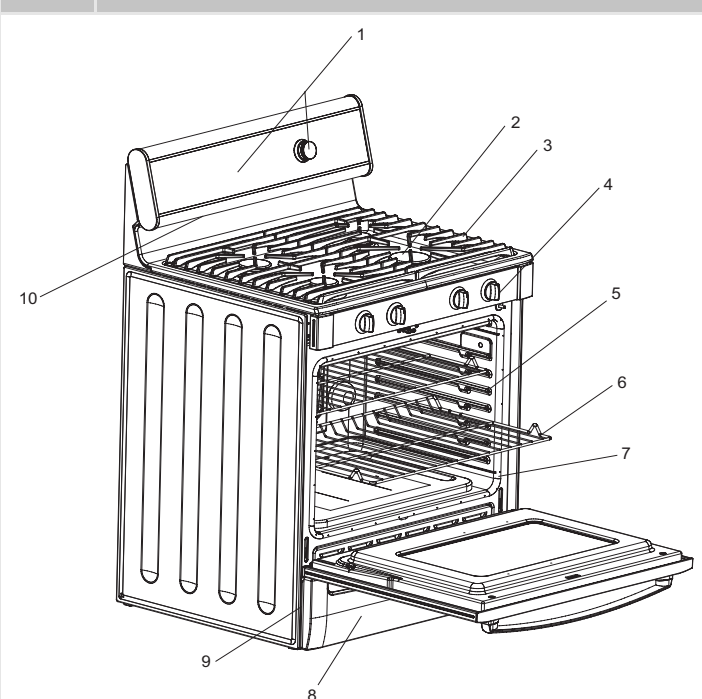
Figure 1: Risque de bascule

- Cet appareil est destiné un usage domestique normal seulement. Non approuvé pour une utilisation à l'extérieur. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Ne pas ranger ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, produits inflammables ou non alimentaires près ou dans cet appareil, lequel est spécifiquement conçu pour cuire et chauffer des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage peut endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne pas actionner l'appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un centre de service autorisé.
- Ne pas obstruer les événements du four.
- Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Référer tout service à un centre de service autorisé.
- Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et il y a une tonalité continue. Si cela se produit pendant l'autonettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation et téléphoner à un technicien qualifié.
- Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et il y a une tonalité continue. Si cela se produit, débrancher l'appareil de l'alimentation et téléphoner à un technicien qualifié.
- Ne pas faire fonctionner le four sans le bas du four en place.

Mise en oeuvre

Pièces et accessoires

Tableau 1: Pièces et accessoires

	#	Pièce
	1	Panneau de contrôle et boutons du four
	2	Capuchons de brûleur (4)
	3	Grilles de brûleur (2)
	4	Bouton de contrôle de surface de cuisson
	5	Position de grille/ guide de grille
	6	Grilles de four, plates (3)
	7	Joint de porte
	8	Tiroir de rangement
	9	Plaque signalétique
	10	Évent de four
	11	Fixation anti bascule (non illustrée)
	12	Grattoir de surface de cuisson (modèle avec céramique vitrifiée seulement) (non illustrée)
	13	Lèchefrite (non illustrée)
	14	Verrouillage de porte (non visible) (non illustré)
	15	Documentation (non illustrée)
	16	Brûleur gril (haut de la cavité du four) (non illustré)
	17	Éclairage (2) (paroi arrière) (non illustré)
	18	Ventilateur à convection (paroi arrière du four, non illustré)

Brûleurs à gaz scellés

La surface de cuisson est dotée de brûleurs à gaz scellés. Résultat, il n'y a pas de pièce sous la surface de cuisson à nettoyer, démonter ou régler. Les déversements demeurent sur la surface de cuisson où ils sont plus faciles à nettoyer.

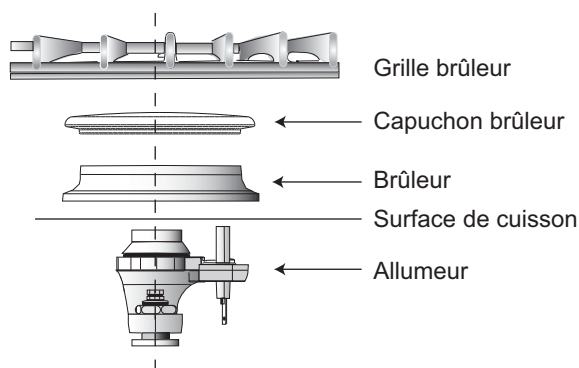


Figure 2: Grille côté droit - vue latérale

Capuchons de brûleurs

La surface de cuisson est dotée de capuchons de brûleurs. Faire correspondre le capuchon avec le format du brûleur. Les capuchons ne sont pas interchangeables.

S'assurer que le capuchon de brûleur est bien installé sur la base du brûleur avant d'allumer le brûleur. Si le capuchon est mal placé, le brûleur peut ne pas s'allumer ou la flamme peut ne pas brûler complètement ou correctement. Cet appareil est doté de deux types de brûleurs : standard et à diffusion.

Grilles de brûleurs



Avertissement : Pour éviter le flambage, ne pas utiliser la surface de cuisson sans les capuchons de brûleurs et les grilles s'ils ne sont pas en position appropriée. Ne pas utiliser une grille si un pied manque et est endommagé.

Il y a deux grilles de brûleurs : une pour le côté gauche de la surface de cuisson et une pour le côté droit. Positionner afin que l'ouverture circulaire soit au-dessus du capuchon de brûleur. Les grilles doivent être à plat sur la surface de cuisson. Le pied en caoutchouc des grilles doit reposer dans les encoches de la surface de cuisson.

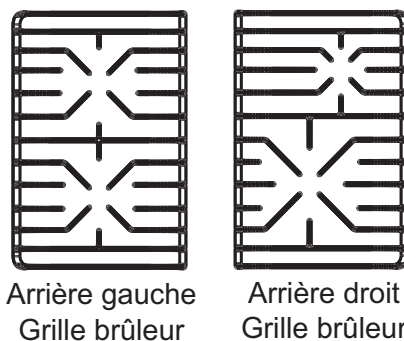


Figure 3: Grilles pour modèles amovibles

Allumeur électronique

La surface de cuisson utilise des allumeurs électroniques pour allumer les brûleurs. Il n'y a pas de veilleuse. Chaque brûleur est doté de son allumeur. Pour un fonctionnement adéquat, l'allumeur doit être propre et sec. Il est nécessaire de les nettoyer lorsqu'il y a déversement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si l'allumeur fait un clic.



Attention : tous les allumeurs font une étincelle lorsqu'un brûleur est allumé. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la surface de cuisson est utilisée.

Brûleur haute puissance

Ce brûleur est le plus grand et le plus puissant. Il conserve la chaleur plus longtemps qu'un capuchon de brûleur normal, empêche la flamme de toucher à la casserole. Ceci donne une chaleur plus douce et plus facile à prédire. Utiliser pour les réglages bas afin de faire mijoter de grandes quantités de soupe ou de sauce. Utiliser les réglages élevés pour amener rapidement à ébullition de l'eau.

Brûleur de précision

Il est le plus petit brûleur et est idéal pour une cuisson douce de petites quantités d'aliments. Utiliser pour fondre le beurre ou le chocolat ou préparer des sauces.

Grilles plates de four

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



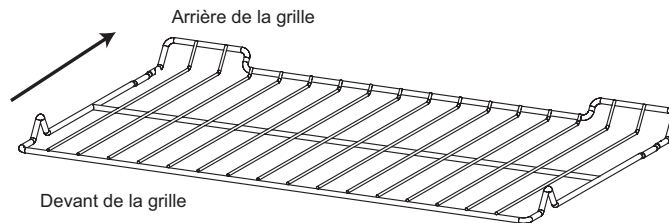
ATTENTION

Pour éviter les brûlures, placer les grilles en position désirée avant de mettre le four en circuit. Toujours utiliser des moufles à four si ce dern-

ier est chaud. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, les moufles ne doivent pas entrer en contact avec les brûleurs chauffants.

Mise en place des grilles

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



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

Figure 4: Insérer la grille

Fond du four



Attention : ne pas placer les aliments directement dans le fond du four. Ne pas utiliser d'aluminium ou de doublures protectrices pour doubler toute pièce de l'appareil, surtout les bols d'égouttements ou le fond du four. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

Évent du four

Cet événement est situé sous l'affichage au-dessus du brûleur arrière gauche. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former sur le dossier et la surface de cuisson. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne pas obstruer l'évent ; il est aussi important pour une bonne circulation d'air.

Arrêt automatique

Le four s'arrête automatiquement après 12 h (24 h si le format est réglé à 24 h à la rubrique Sélection de fonctions).

Autonettoyage

Le four est doté de la fonction autonettoyage facilitant le nettoyage du four.

Voyants et autres caractéristiques

Bip : Indique qu'il faut entrer plus d'information ou confirme une entrée. Signale aussi la fin d'un programme ou une erreur du four.

Voyant fin de cycle : Indique la fin d'un mode par 3 bips consécutifs.

Réglages par défaut : Les modes cuisson sélectionnent automatiquement la température par défaut. Peuvent être modifiés au besoin.

Symbole ou numéro clignotant : Indique un réglage incomplet et requiert une autre étape ou de presser START.

Codes numéro F : Figurent s'il y a un problème avec l'appareil.

Ventilateur à convection

Le ventilateur fonctionne pendant tout mode à convection. Lorsque le four est en mode à convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il fonctionne pendant l'autonettoyage, mais pas au début du mode.

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

Contrôle (Panneau)

Panneau de contrôle

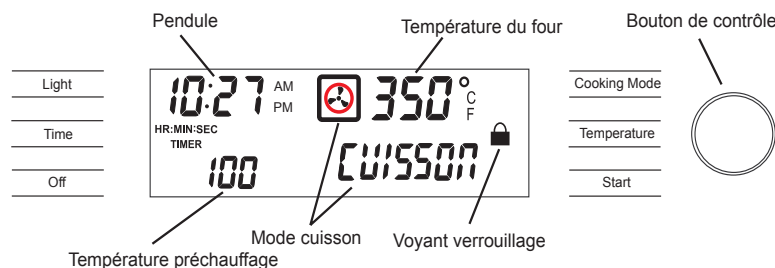


Figure 5: Panneau de contrôle du four

Tableau 2: Panneau de contrôle du four

<p>Pendule – indique l'heure en 12 ou 24 h. Affiche également la minuterie et les heures associées à la cuisson et à l'autonettoyage. Tourner le bouton de contrôle pour alterner entre la minuterie et la pendule. Presser heure et tourner le bouton de contrôle pour changer l'heure du jour ou la minuterie.</p> <p>Mode cuisson – presser la touche pour afficher le mode cuisson.</p> <p>icone mode cuisson - indique les brûleurs de cuisson actifs pour le mode choisi. Affiche aussi un ventilateur si le ventilateur à convection est utilisé pour le mode choisi. Presser heure pour accéder aux minuteries.</p> <p>Bouton de contrôle – utiliser pour régler la pendule, minuterie, choisir le mode cuisson et température. Tourner dans le sens horaire pour augmenter et contre horaire pour diminuer.</p> <p>Voyant verrouillage de porte – l'icone figure pendant l'autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. NE PAS tenter d'ouvrir la porte tant que le symbole figure.</p>	<p>Éclairage – presser la touche pour marche ou arrêt.</p> <p>Arrêt – pour arrêter le four et/ou tiroir réchaud.</p> <p>Température du four – montre la température du four.</p> <p>Température de préchauffage – affiche la température pendant le mode préchauffage du four.</p> <p>Marche – presser pour compléter une entrée.</p> <p>Température – presser pour choisir la température de cuisson.</p> <p>Heure – presser pour choisir l'heure.</p> <p>Minuterie – il y a 2 minuteries : MINUTERIE 1 et MINUTERIE 2. Chacune compte à rebours en heure et minutes. À moins de 60 minutes, elle affiche les secondes. Presser TIME pour accéder minuterie.</p>
--	---

La cuisinière fonctionne à l'aide de pression des touches et de l'utilisation du cadran et des boutons de contrôles.

Les touches, avec le cadran, sont utilisées pour sélectionner un mode four, régler la température du four, régler la ou les minuteries et régler l'appareil. Pour utiliser les touches, presser le centre avec le plat du doigt. Un bip retentit pour indiquer que la sélection est faite. Tourner le cadran au réglage désiré et presser marche.

Les boutons sont utilisés pour contrôles le niveau de chaleur des brûleurs.

Presser et tourner jusqu'au ⚡ symbole qui s'allume, puis au réglage désiré.

Voir les rubriques Utilisation de la surface de cuisson et Utilisation du four pour plus de détails.

La pendule

Concernant la pendule

- Toujours régler la pendule après l'installation ou une panne de courant.
- La pendule affiche les heures et les minutes.
- L'heure figure sauf pendant les fonctions du four et celles de la minuterie.

- Le four est préréglé en format 12 heures (AM et PM). Pour passer en format 24 h, voir la rubrique "Le menu de sélection de fonction" à la page 10.
- Si la pendule n'est pas réglée, le four fera un bip périodiquement pour rappeler de régler la pendule. Presser OFF pour arrêter le bip.

Réglage de la pendule

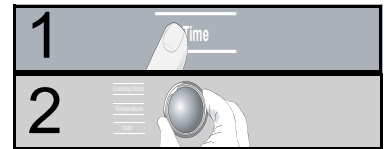
1. PENDULE figure et 4 chiffres clignotent. Tourner le bouton pour choisir AM ou PM.
2. Presser Time. PENDULE figure et les minutes clignotent.
3. Tourner le bouton et régler les minutes.
4. Presser Time et la pendule est réglée.



Remarque : si la pendule n'est pas réglée, le four fera un bip périodiquement pour rappeler de régler la pendule. Presser OFF.

Changer la pendule

1. Presser Time. MINUTERIE 1 clignote.
2. Tourner le bouton pour choisir PENDULE.
3. Presser Time et les heures clignotent.
4. Tourner le bouton pour changer les heures.
5. Presser Time et les minutes clignotent.
6. Tourner le bouton pour changer les minutes.
7. Presser Time et la pendule est réglée.



Remarque : pour annuler la sélection TIME (pendule) en réglant la pendule, presser OFF en tout temps en mode pendule.

Le menu de sélection de fonction

SÉLECTION FONCTION est la section du menu pour régler et modifier les fonctions données ci-dessous.

Pour accéder au menu SÉLECTION FONCTION.

1. Presser et maintenir COOKING MODE (mode cuisson) pendant 5 secondes. SÉLECTION FONCTION figure.
2. Tourner lentement le bouton à la fonction désirée. Il y aura un léger décalage avant de voir chaque message ou fonction à l'affichage. Tourner lentement et attendre environ 1 seconde pour que figure la fonction suivante.
3. Presser START pour choisir la fonction.
4. Tourner le bouton au réglage désiré et presser MARCHÉ. Lorsque tous les réglages sont effectués pour la fonction, SÉLECTION FONCTION clignote de nouveau.
5. Presser ARRÊT pour quitter le menu sélection fonction.



Changer le volume du bip

Le volume peut être changé de LOW (faible) à HIGH (élevé). Le contrôle par défaut est moyen.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher VOLUME.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton pour choisir faible, moyen ou élevé.
5. Presser START.



Changer l'échelle de température

Le four est préréglé en Fahrenheit. Il est possible d'alterner entre Fahrenheit et Celsius.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher SELECT TEMP F-C.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton pour choisir Fahrenheit (F) ou Celsius (C).
5. Presser START pour accepter la sélection.



Marche-arrêt de l'affichage pendule

L'affichage pendule peut être mis hors circuit. Réglage par défaut : marche.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher AFFICH PENDULE.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton et marche ou arrêt figure.
5. Presser START pour accepter la sélection.

DEMO

Accéder au mode démonstration

Ce mode s'applique aux magasins d'électroménagers seulement.



Changer la langue de l'affichage

Choix d'anglais, espagnol ou français. Réglage par défaut : anglais. **Remarque** : le menu SÉLECTION FONCTIONS figure en anglais seulement, quelle que soit la langue choisie.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la langue désirée.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton dans le sens horaire pour une autre langue.
5. Presser START pour accepter le changement.



Verrouiller/Déverrouillé le panneau de contrôle

Le clavier du four peut être verrouillé à des fins de sécurité. Utiliser pour empêcher le fonctionnement du four. Ceci NE verrouille PAS la porte du four.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que TOUCHES VERR clignote.
3. Presser START. CLAVIER VERR figure. Il y a un bip si une touche est pressée indiquant le verrouillage.
4. Pour déverrouiller, presser COOKING MODE et tenir 5 secondes. TOUCHE DEVER figure.
5. Lorsque déverrouillé, la pendule figure de nouveau.



Changer le décalage de température du four

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

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que DEVIA TEMP FOUR figure.
3. Presser START. 0 °F figure.
4. Tourner le bouton pour augmenter en tranches de 25 °F.
5. Presser START pour accepter le changement.



Remettre aux réglages en usine

Cette fonction est utilisée pour remettre tous les réglages de « sélection fonction » aux réglages d'origine en usine (ou par défaut).

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



Régler la fonction Sabbat

Concernant la fonction Sabbat

La fonction Sabbat destinée pour les croyances religieuses avec exigences « sans travail » pour le Sabbat.

- Le four cuit pendant 73 h avant de se mettre automatiquement hors circuit.
- Pendant le mode Sabbat, l'affichage indique SABBAT et l'icône cuisson figure. La pendule et la température ne figurent pas à l'affichage.

- Pendant le mode Sabbat, seule la touche OFF fonctionne. Presser OFF en tout temps pour mettre fin au mode et fermer le four.
- À la fin des 73 h, le four se met hors circuit automatiquement et SABBAT FIN figure. Presser OFF pour l'heure en cours.
- La sonde NE peut PAS être utilisée pendant le mode Sabbat.

Réglage du mode Sabbat pour le four

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

Remarque : l'éclairage ne peut être modifié depuis ce point. Il demeure en ou hors circuit, tel que sélectionné, pendant tout le mode Sabbat.

7. Presser MARCHE. Le four se met en marche après 5 secondes.

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



Changer le format heure

La pendule peut être réglée en format 12 h ou 24 h. Réglage par défaut : 12 h.

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



Marche ou arrêt conversion convection automatique

Cette fonction convertit automatiquement les températures indiquées dans la recette ou sur l'emballage pour utilisation avec le mode cuisson à convection. Réglage par défaut : marche.

1. Accéder au menu SELECC FUNCIONES.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que AUTO CONVECT BAKE figure.
3. Presser Start.
4. Tourner le bouton pour choisir ON ou OFF.
5. Presser START pour accepter le choix.

Avant la première utilisation

- Retirer tout matériel d'emballage et étiquettes de la surface de cuisson. Retirer tout matériel d'emballage et étiquettes de l'appareil ainsi qu'à l'intérieur du four et du tiroir.
- Pendant qu'elle est froide, l'essuyer avec une éponge humide et assécher.
- Pour les modèles à surface en céramique vitrifiée, appliquer le nettoyant pour surface de cuisson en céramique vitrifiée. Essuyer avec un chiffon propre. Voir Entretien et nettoyage.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations ; ceci est normal et disparaîtra.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le guide d'Utilisation et d'entretien avant d'utiliser.

Fonctionnement – surface de cuisson

Cette rubrique explique le fonctionnement du four. Voir “Pour de meilleurs résultats avec le surface de cuisson” à la page 17 pour plus de détails sur l'amélioration des résultats.

Concernant la surface de cuisson

Utiliser la surface de cuisson pour faire bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur ou sauter.

Fonctionnement

Réglage du niveau de chaleur du brûleur

Bouton de contrôle du brûleur

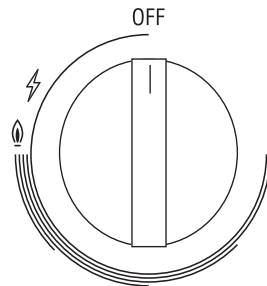


Figure 6: Bouton de contrôle du brûleur

Allumer le brûleur

Pousser et tourner le bouton dans le sens contre horaire jusqu'au ⚡ symbole.

Remarque : si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, le fermer. Vérifier si le capuchon est en position appropriée sur la base du brûleur et que l'allumeur est propre et sec. Si le brûleur ne s'allume pas, voir “Guide de dépannage pour la surface de cuisson” à la page 30.



Attention:: tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'un brûleur est mis en circuit. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la surface de cuisson est en circuit.

Allumer un brûleur pendant une panne de courant

Les brûleurs de la surface de cuisson peuvent être allumés pendant une panne de courant. Tenir une allumette au port et tourner le bouton en position HI. Attendre jusqu'à ce que la flamme enveloppe le tour du brûleur avant de régler la flamme au réglage désiré.

Réglage de la flamme

Après l'allumage, tourner le bouton dans le sens contre horaire pour la flamme désirée. Voir "Guide de cuisson" à la page 17 pour les réglages de brûleurs recommandés.

Attention : pour éviter toute blessure ou dommage à la casserole ou l'appareil, la flamme ne doit pas excéder le bord de la casserole.

Fermer le brûleur

Tourner le bouton dans le sens horaire à la position arrêt.

Remarque : il peut y avoir un " pop " lorsque le brûleur est mis hors circuit. Il est plus fort avec le gaz LP qu'avec le gaz naturel. Ceci est normal.

Fonctionnement – four

Cette rubrique explique le fonctionnement du four. Voir "Pour de meilleurs résultats avec le surface de cuisson" à la page 17 pour plus de détails sur l'amélioration des résultats.

Concernant le four

Fonctionnement



ATTENTION

Ne pas utiliser d'aluminium ou de doublures protectrices pour doubler toute pièce de l'appareil, surtout les bols d'égouttements ou le fond du four. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

Régler le mode cuisson et la température

Remarque : pour sortir du mode en cours, presser OFF. (Si un mode n'est pas réglé, OFF met le four hors circuit)

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



La température de préchauffage figure, débutant à 100 °F. Elle augmente jusqu'à la température réglée, à ce point le four fait un bip.

10. Pour changer la température pendant la cuisson, presser température. Tourner le bouton pour choisir une autre température et presser START.
11. Une fois la cuisson terminée, presser OFF pour fermer le four.

Conversion à convection automatique (modèles à cuisson à convection)

En mode cuisson à convection, la température est automatiquement réduite de 25°F des températures indiquées sur les emballages ou recettes. Simplement entrer la température de l'emballage ou recette au moment de régler le mode et l'appareil calcule la température appropriée.

La fonction conversion à convection automatique peut être mise hors circuit pour un réglage manuel de la température. Voir "Marche ou arrêt conversion convection automatique" à la page 12 pour plus de détails.

Lorsque cette fonction est activée, l'affichage indique CUISSON CONV AUTO. Lorsqu'elle est hors circuit, l'affichage indique CUISSON CONV.

Voyant de four chaud

Une fois le four hors circuit, CHAUD figure à l'affichage au lieu du mode cuisson pour indiquer que le four est hors circuit, mais chaud. Lorsque la température descend sous 176 °F, CHAUD disparaît.

Utilisation de la minuterie **Remarque :**

- Si la minuterie n'est pas totalement réglée, le four émet un bip périodiquement comme rappel. Presser OFF pour quitter le mode minuterie. (Si un mode n'est pas réglé, OFF met le four hors circuit.)
- Tourner le bouton pour afficher l'heure du jour ou autre information sur le mode four lorsque la minuterie est utilisée.

Pour régler la minuterie:

1. Presser TIME et MINUTERIE 1 clignote.



Tourner dans le sens horaire et minuterie 2 figure. Choisir minuterie 1 ou 2, presser TIME. REG MINUTERIE 1 ou 2 figure. Les minutes clignotent.



2. Tourner le bouton pour régler les minutes. Si seules les minutes sont réglées, presser START. Autrement, passer à l'étape 4.



3. Presser TIME et les heures clignotent.
4. Tourner le bouton pour régler les heures.
5. Presser TIME de nouveau, la minuterie est réglée.
6. Si TIME ou START n'est pas pressée, le four émet un bip et l'affichage minuterie clignote.

Changer la(les) minuterie(s)

1. Presser TIME. MINUTERIE 1 figure. Choisir MINUTERIE 1 ou 2.
2. Presser TIME. REMISE MIN 1 (2) figure. Les minutes clignotent.
3. Tourner le bouton dans un sens ou l'autre pour changer les minutes.
4. Presser TIME de nouveau, les heures clignotent.
5. Tourner le bouton dans un sens ou l'autre pour changer les heures.
6. Presser TIME et l'heure est réglée.

**Effacer la(les) minuterie(s)**

1. Presser TIME une fois. MINUTERIE 1 clignote.
2. Tourner le bouton pour choisir EFF MINUTERIE 1 ou 2. Presser TIME.
3. Si la touche n'est pas pressée, il y a un bip et l'affichage clignote.
4. Presser TIME pour revenir à l'écran principal.



Annulation

Si l'action n'est pas complétée, le four fait périodiquement un bip pour rappeler de régler l'heure. Presser OFF pour quitter le mode minuterie. (Si un mode n'est pas réglé, OFF met le four hors circuit).

Utilisation de la cuisson différée ou minutée

La CUISSON MINUTÉE règle le four à un mode de cuisson pour une durée réglée, puis le met hors circuit. Disponible pour les modes suivants : cuisson, cuisson à convection et rôtissage à convection.

- S'assurer que la pendule est réglée à l'heure en cours. Voir "Changer la pendule" à la page 10 pour régler l'heure.
- À la fin de la durée programmée, le four se met hors circuit automatiquement.
- Non recommandée pour les aliments à levure (ex. : biscuits, gâteaux, pains, soufflés, etc.).

Régler un mode minuté

1. Presser COOKING MODE.
2. CUISSON figure. Tourner le bouton pour choisir un autre mode.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton pour choisir la température.

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

5. Presser TIME. CUISSON MIN figure.
6. Presser TIME. REG CUISS MIN figure, les minutes clignotent.
7. Régler les minutes. Presser TIME.
8. Les heures clignotent. Les régler. Presser START.
9. CUISSON MIN figure et le four commence à préchauffer.



Une fois la cuisson complétée, FIN CUISS MIN clignote et un bip retentit. Presser OFF pour effacer.

Différer le mode minuté

1. Suivre les étapes 1 à 5 ci-dessus.
2. Tourner le bouton pour afficher CUISS DIF-FÉRÉE.
3. Presser TIME. REG CUISSON MIN figure, les minutes clignotent.
4. Régler les minutes et presser TIME. Les heures clignotent.
5. Régler les heures et presser TIME. REG FIN CUISS figure.
6. Presser TIME.
7. Utiliser le bouton pour entrer l'heure d'arrêt ou de mise hors circuit du four.
8. Régler les heures et presser TIME.
9. Régler les minutes et presser TIME.



Remarque : la pendule calcule automatiquement les heures marche et arrêt. L'affichage compte à rebours par minute.

10. À la fin du temps de cuisson programmé, le four se met automatiquement hors circuit. FIN CUISS MIN figure et il y a un bip. Presser OFF pour effacer.

Remarque : retirer les aliments du four immédiatement lorsque le cycle est terminé pour éviter la surcuisson, car ils continueront à cuire une fois le cycle complété.

Vérifier le temps de cuisson et l'heure arrêt une fois le différé réglé

1. Presser TIME.
2. Tourner le bouton à BAKE END ou BAKE TIME.
3. Presser TIME.

Pour de meilleurs résultats avec le appareil

Pour de meilleurs résultats avec le surface de cuisson

Guide de cuisson du surface de cuisson

Bouillir l'eau

La durée peut varier grandement selon les conditions environnementales. Essayer les conseils suivants pour diminuer la durée :

- Utiliser un couvercle.
- Utiliser une casserole de format approprié pour la quantité d'eau et le format du brûleur.
- Choisir une casserole à fond plat.
- (Voir "Guide de sélection de casseroles" à la page 17 pour plus de détails.)
- Commencer avec de l'eau déjà chaude.
- Bouillir la plus petite quantité d'eau nécessaire ; cela boue plus rapidement.

Réglages recommandés

Utiliser ce tableau comme guide pour les réglages de chaleur ; une gamme de réglages est donnée car le réglage réel dépend :

- dimension, type et qualité de la casserole (Voir "Guide de sélection de casseroles"),
- type, quantité et température des aliments,
- brûleur utilisé et
- goût du cuisinier.

Tableau 3: Guide de cuisson

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

Guide de sélection de casseroles

Caractéristiques des casseroles

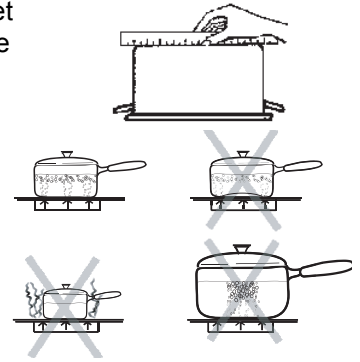
Le choix des casseroles affecte directement la vitesse et l'uniformité de la cuisson. Pour de meilleurs résultats, choisir des casseroles à fond plat. Chaud, le fond devrait reposer uniformément sur la surface sans balloter. Choisir une casserole de calibre moyen à lourd.

Pour de meilleurs résultats avec le appareil

Vérifier le plat de la casserole

Mettre la casserole à l'envers sur le plan de travail et placer une règle contre le fond; ce dernier et la règle doivent être un contre l'autre.

Une autre façon de déterminer la distribution uniforme de chaleur et de verser 1 po d'eau (25,4 mm) dans la casserole. Amener à ébullition et observer l'emplacement des bulles lorsque l'eau commence à bouillir. Les bulles auront une distribution uniforme sur la surface de l'eau si la casserole est appropriée.



Faire correspondre le diamètre de la casserole au format de la flamme

La flamme doit être de même format que le fond de la casserole ou plus petite. Ne pas utiliser de petites casseroles à un réglage élevé.

Placer les grandes casseroles sur deux brûleurs, devant à derrière et non de côté à l'autre.

Couvercle hermétique - cela réduit le temps de cuisson en gardant la chaleur à l'intérieur de la casserole.

Conseils sur les casseroles

- Ne pas utiliser des casseroles et des plats à fond rond (concave ou convexe, voilé, etc.). Voir illustrations.
- S'assurer que le fond est propre et sec.
- Utiliser des plats avec un fond en métal lisse et épais.

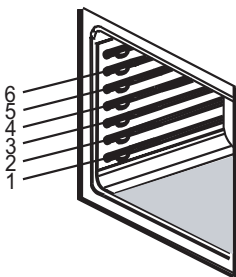
Casseroles spécialisées

Ces types tels rôtissoires, cuiseurs, wok, etc. doivent avoir les mêmes caractéristiques que celles décrites ci-dessus. Utiliser des woks à fond plat seulement.

Pour de meilleurs résultats avec du four

Guide de cuisson du four

Position des grilles



- GRILLE POSITION 6 (plus élevée) – fondre fromage, griller aliments minces
- GRILLE POSITION 5 – griller viande tendre, pain
- GRILLE POSITION 4 – griller viande épaisse
- GRILLE POSITION 3 – la plupart des aliments avec cuisson sur une grille tels biscuits, gâteaux, aliments surgelés, muffins, etc.
- GRILLE POSITION 2 – utiliser pour tartes, casseroles, pain, quatre quarts, petits rôtis ou volaille.
- GRILLE POSITION 1 (plus basse) – utiliser pour gâteau des anges, gros rôtis, dinde.

Figure 7: Positions de grilles

Cuisson sur plusieurs grilles

Pour la cuisson sur plusieurs grilles, suivre l'emplacement recommandé.

- **Deux grilles** : utiliser position 2 et 5.
- **Trois grilles**: (cuisson à convection): positions 1, 3 et 6.

Emplacement des plats

Pour de meilleurs résultats, placer les plats au centre du four, si plus d'un plat sur une grille, laisser au moins de 1 à 1 1/2 po entre les plats. Pour un gâteau à 4 étages, placer les moules deux par deux en quinconce, comme ci-dessous.

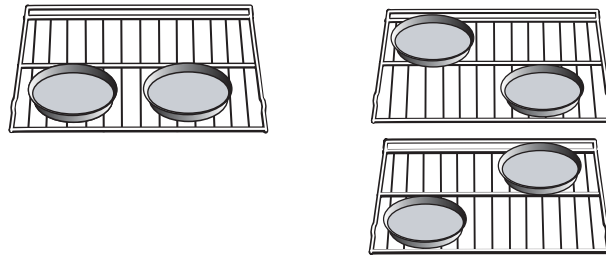


Figure 8: Emplacement des plats

Plats à cuisson

Conseils pour la cuisson :

- Les plats en verre absorbent la chaleur, réduire la température du four de 25°F.
- Les plats en métal lisse, brillant réfléchissent la chaleur pour un brunissage plus délicat.
- Les plats mats, foncés absorbent la chaleur pour une croûte plus brune et croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F. Suivre leurs recommandations.
- Utiliser un plat en verre ou en métal foncé pour les tartes.
- Les plats isolés nécessitent une augmentation de la durée de cuisson recommandée.

Préchauffer le four

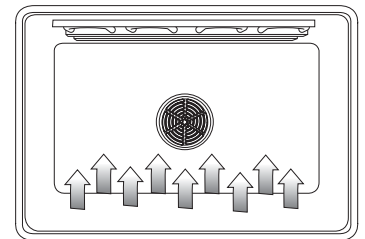
Préchauffer le four si recommandé dans la recette. Cela est nécessaire pour les gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains. Un réglage plus élevé de la température ne réduit pas le temps de préchauffage. Placer les grilles en position avant de préchauffer. Un bip confirme que le four est préchauffé et la température choisie s'affiche.

Modes cuisson du four



Cuisson, levage et réchaud

Il s'agit d'une cuisson avec air chaud et sec. Le brûleur inférieur effectue un cycle pour maintenir la température. Utiliser pour préparer des aliments tels pâtisseries et casseroles et rôtir la viande.



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

En mode levage, le four utilise le brûleur inférieur afin de maintenir une basse température pour lever le pain.

- Le levage est le fait que le pain lève.
- Les températures du levage sont de 85 à 110 °F, par défaut 100 °F.
- Couvrir de façon lâche le bol ou la casserole et utiliser toute grille pour accommoder le format de la casserole.
- Laisser la porte fermer et utiliser l'éclairage du four pour vérifier le levage de la pâte.

En mode réchaud, le brûleur inférieur maintient une température basse dans la cavité du four afin de garder les aliments à une température de service.

Pour de meilleurs résultats avec le appareil

- Utiliser le réglage réchaud pour garder les aliments chauds prêts à servir.
- Température de réchaud de 140 à 220 °F ; par défaut 170 °F°.
- Les aliments qui doivent rester humides devraient être couverts.



ATTENTION

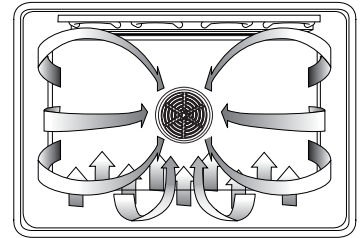
Avec le mode réchaud, suivre ces directives :

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



Cuisson à convection

La cuisson à convection est semblable à la cuisson. La chaleur provient de le brûleur inférieur. La principale différence est que la chaleur est circulée dans tout le four par le ventilateur à convection.



Ce mode est idéal pour cuire de grande quantité d'aliments sur plusieurs grilles. Utiliser pour préparer des biscuits, tartes, petits gâteaux, pains, goûter et hors-d'oeuvre. Avantages :

- Légère diminution du temps de cuisson
- Cuisson sur 3 grilles (brunissage plus uniforme)
- Volume plus élevé (aliments à levure)
- Permet de cuire plus d'articles à la fois

Pour de meilleurs résultats :

- Réduire la température de la recette de 25 °F. Voir le tableau de cuisson à convection.
- Placer les aliments dans un plat non couvert, bas tel une tôle à biscuits.
- Centrer le plat de gauche à droite sur la grille.

Conversion convection automatique

En mode cuisson à convection, la température est automatiquement réduite de 25°F des températures indiquées sur les emballages ou recettes. Simplement entrer la température de l'emballage ou recette au moment de régler le mode et l'appareil calcule la température appropriée.

La fonction conversion à convection automatique peut être mise hors circuit pour un réglage manuel de la température. Voir "Marche ou arrêt conversion convection automatique" à la page 12 pour plus de détails.

Lorsque cette fonction est activée, l'affichage indique CUISSON CONV AUTO. Lorsqu'elle est hors circuit, l'affichage indique CUISSON CONV.

Tableau 4: Cuisson à convection

Aliments	Produits	Position grille	Temp. ^a (°F) (four préchauffé)	Cuisson à convection temps ^b (min)
Gâteau	Petits gâteaux	3	350	18-21
	Bundt	2	350	37-43
	Des anges	1	350	39-43
Tarte	2 croûtes, fraîches, 9 po	2	400-450	45-55
	2 croûtes, fruits surgelés 9 po	2	400	68-78

Tableau 4: Cuisson à convection

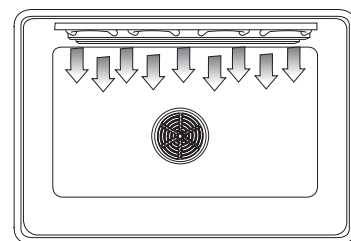
Aliments	Produits	Position grille	Temp. ^a (°F) (four préchauffé)	Cuisson à convection temps ^b (min)
Biscuits	Sucre	3	375-400	6-11
	Brisures de chocolat	3	375-400	10-15
	Brownie	3	375	29-36
Pains	Pain à la levure 9x5	2	400	20-24
	Petits pains à la levure	3	400-425	14-18
	Pain rapide, 8x4	2	375-400	45-55
	Biscuits	3	400-425	11-15
	Muffins	3	450	16-20
Pizza	Surgelée	3	425-475	23-26
	Fraîche	3	450-475	12-15

- a. La température doit être diminuée manuellement de 25 °F si la fonction conversion convection automatique est hors circuit.
- b. Ce tableau est un guide. La durée réelle dépend des mélanges ou des recettes. Suivre les recettes ou les directives.



Gril

Utilise une chaleur radiée intense de le brûleur supérieur. Idéal pour cuire des coupes de viande tendre et mince (1 po ou moins), volaille et poisson, brunir le pain et les casseroles. Toujours fermer la porte pour le gril.



Avantages :

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

Pour de meilleurs résultats :

- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four plus de 5 minutes.
- Steaks et côtelettes d'au moins 3/4 po d'épaisseur
- Badigeonner poisson et volaille de beurre ou d'huile pour empêcher de coller.
- Utiliser la lèchefrite et grille fournies avec l'appareil.
- Ne pas couvrir la lèchefrite d'aluminium. Elle est conçue pour drainer le gras et les jus de la surface de cuisson pour empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Tourner la viande à mi cuisson selon la durée de cuisson recommandée (voir tableau de gril).
- Pour brunir des casseroles, utiliser des plats en métal ou en céramique vitrifiée comme Corningware®.
- Ne jamais utiliser du verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Tableau 5: Gril

Aliments	Produit / épaisseur	Position grille	Réglage gril	Temp. interne. (°F)	Côté 1 (min) ^a	Côté 2 (min) ^a
Boeuf	Steak (3/4 – 1 po)	5	high	145	6-7	5-6
	Médium saignant					
	Médium					
	Bien cuit					
	Hamburgers (3/4 – 1 po) - Bien cuit					

Tableau 5: Gril

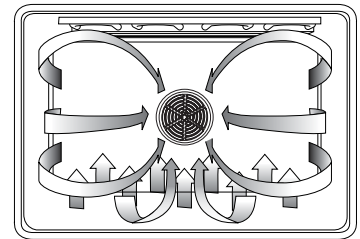
Aliments	Produit / épaisseur	Position grille	Réglage gril	Temp. interne. (°F)	Côté 1 (min) ^a	Côté 2 (min) ^a
Volaille	Poitrine avec os	4	low	170	18-20	18-19
Porc	Côtelette (1 po)	4	high	160	8-9	7-8
	Saucisse - fraîche	3	high	160	7-9	6-8
	Jambon tranché (1/2 po)	5	high	160	5-6	5-6
Fruits de mer	Filet poisson beurré (1 po)	5	Bas	Cuire jusqu'à opacité se défaisant facilement	12-14	Ne pas tourner
Pain	Tranche pain à l'ail (1 po)	5	Haut	N/A	2-4	Ne pas tourner

a. *Les durées de gril sont approximatives et peuvent varier. Les durées sont basées sur la cuisson avec un élément gril préchauffé.



Rôtissage à convection

Utilise la chaleur intense des brûleurs inférieurs et celle circulée par le ventilateur à convection. Le résultat est un extérieur plus croustillant, scellant les jus. Idéal pour préparer des coupes de viande tendres et la volaille.



Les avantages du rôtissage par convection comprennent :

- Cuisson 25 % plus rapide que la cuisson / rôtissage standard
- Brunissage doré et riche

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser la température indiquée dans la recette.
- Vérifier la cuisson plus tôt car la durée peut être réduite jusqu'à 25 %. Voir le tableau de rôtissage à convection.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser des sacs à cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et la grille fournie avec l'appareil. Un plat peu profond peut être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de la viande.
- Si la viande est brunie à point, mais pas assez cuite, une petite bande d'aluminium peut être placée pour couvrir la viande et l'empêcher de trop brunir.
- Laisser reposer la viande couverte d'aluminium de 10 à 15 minutes après le retrait du four.

Tableau 6: Rôtissage à convection

Viande	Produit	Poids (lb)	Temp. four.(°F)	Temps rôtissage ^a (min par lb)	Temp. interne. (°F)
Boeuf	Côte de boeuf rôtie	4-6	325	25-32 28-32	145 (méd/saignant) 160 (médium)
	Rosbif faux filet (sans os)	4-6	325	24-32 27-32	145 (méd/saignant) 160 (médium)
	Surlonge, rosibif, pointe, surlonge (sans os)	3-6	325	25-30 28-32	145 (méd/saignant) 160 (médium)
	Rôti de filet	2-3	425	15-25	145 (méd/saignant)
Porc	Longe (avec ou sans os)	5-8	350	15-25	160
	Épaule	3-6	350	20-30	160

Tableau 6: Rôtissage à convection

Viande	Produit	Poids (lb)	Temp. four.(°F)	Temps rôtissage ^a (min par lb)	Temp. interne. (°F)
Volaille	Poulet entier	3-4	375	14-20	180
	Dinde – non farcie ^b	12-15	325	10-14	180
	Dinde - non farcie ^b	16-20	325	9-13	180
	Dinde - non farcie ^b	21-25	325	6-10	180
	Dinde - poitrine	3-8	325	20-25	170
	Poulet de Cornouailles	1-1 1/2	350	45-75 (temps total)	180

a. Le temps de rôtissage à convection est approximatif et peut varier selon la forme de la viande et est en fonction d'une viande décongelée.

b. La dinde farcie requiert un temps de rôtissage additionnel. La température minimale sécuritaire pour la farce de la volaille est de 165 °F.

Nettoyage et entretien

Nettoyage - surface de cuisson



Attention:

Ne pas utiliser de nettoyant sur la surface de cuisson chaude. Cela peut causer des émanations et peut être dangereux pour la santé. Les nettoyants chauffés peuvent attaquer la surface et l'endommager.

Attention: tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'un brûleur est mis en circuit. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la surface de cuisson est en circuit.

Nettoyage quotidien

Essuyer avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et assécher. Après un déversement, fermer le brûleur et laisser la surface de cuisson refroidir. Nettoyer le brûleur et les ports. Réassembler le ou les brûleurs et vérifier le fonctionner approprié.

Directives de nettoyage

Éviter ces produits

- Nettoyant pour vitre contenant de l'ammoniaque ou du javellisant. Ces ingrédients peuvent égratigner ou tacher la surface de cuisson.
- Nettoyant caustique
- Nettoyant à four comme Easy Off® égratigne la surface
- Nettoyant abrasif
- Les tampons à récurer en métal et éponges à récurer telles Scotch Brite® peuvent égratigner et/ou laisser des marques.
- Tampon à récurer savonneux comme SOS® égratigne la surface.

- Nettoyant en poudre contenant du javellisant peuvent tacher de façon permanente la surface de cuisson.

Tableau 7: Nettoyage de la surface de cuisson

Pièce/matériaux	Suggestion	Rappels Important
Base brûleur / acier émaillé	<ul style="list-style-type: none"> • Détergent et eau chaude, rincer et assécher. • Tampon en laine d'acier avec savon comme Brillo® ou S.O.S.® Rincer et assécher. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les ports avec une brosse à dents en poils de nylon. • Ne pas égratigner ni forcer les ouvertures des ports.
Capuchon brûleur et grilles/ fini mat sur fonte	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude et détergent. Rincer et assécher immédiatement. • Nettoyant non abrasif tel Fantastic® ou Formula 409®. Rincer et assécher immédiatement. • Nettoyant abrasif doux tel Bon Ami®, Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes, faire attention au moment de les soulever. Placer sur une surface protégée. • Écaillage, éclats, etc. sont dus aux températures extrêmes et aux changements de température rapides. • Ne pas laver au lave-vaisselle. • Les déversements acides ou avec sucre peuvent détériorer la porcelaine émaillée. Enlever immédiatement. • Les nettoyants abrasifs utilisés trop souvent ou avec force peuvent marquer l'émail.
Boutons de contrôle / plastique	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse, rincer et assécher immédiatement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour enlever les boutons, régler en position arrêt, puis tirer droit. • Ne pas faire tremper les boutons. • Ne pas forcer les boutons sur la tige de soupape. • Ne pas utiliser de nettoyant abrasifs tels Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Ils peuvent endommager le fini.
Fini extérieur / porcelaine émaillée	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse, rincer et assécher complètement. • Nettoyant non abrasif tel Fantastic® ou Formula 409®. • Nettoyant abrasif doux tel Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Nettoyant liquide tel Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réassembler avec soin le brûleur lorsque terminé. S'assurer que le capuchon est bien positionné. • Ne pas utiliser de cure-dents, il peut se briser. • Les déversements acides ou avec sucre peuvent détériorer la porcelaine émaillée. Enlever immédiatement. • Ne pas utiliser d'éponge ou essuie-tout mouillé sur la porcelaine chaude. • Ne pas faire tremper les capuchons de brûleurs. • Toujours utiliser le moins de pression possible en appliquant les nettoyants abrasifs. • Ne jamais utiliser de nettoyant pour le four, caustiques ou abrasifs sur l'extérieur de l'appareil.

Tableau 7: Nettoyage de la surface de cuisson

Pièce/matériaux	Suggestion	Rappels Important
Fini extérieur / acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude et détergent. Nettoyant non abrasif tel Fantastic® ou Formula 409®. Rincer et assécher immédiatement. Poli tel Stainless Stell Magic® pour protéger le fini des taches; rehausse l'apparence. Tache d'eau calcaire : vinaigre blanc. Nettoyant abrasif doux : nettoyant liquide Kleen King® pour acier inoxydable, nettoyant acier inoxydable et aluminium Cameo® et Bon Ami®. Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et autre en autant que la surface est propre et protégée. Utiliser un chiffon, éponge ou essuie-tout doux. Essuyer la surface pour éviter les marques d'eau. Ne jamais laisser les taches ou le sel demeurer sur l'acier inoxydable pendant longtemps. Frotter légèrement dans le sens des lignes. Les composés au chlore de certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients avant d'utiliser.
Allumeurs / céramique	<ul style="list-style-type: none"> Essuyer avec soin à l'aide d'un coton tige humide d'eau, ammoniacque ou un nettoyant non abrasif tel Formula 409®. Gratter les taches avec un cure-dents. 	<ul style="list-style-type: none"> Les ports d'allumeurs doivent être propres pour un fonctionnement approprié. Il est nécessaire de les nettoyer lorsqu'il y a un déversement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si l'allumeur électronique fait un clic. Un allumeur humide empêche le brûleur de s'allumer. Pour un bon rendement, les allumeurs doivent être propres et secs. Enlever toute charpie après le nettoyage.

Nettoyage - four

Nettoyage quotidien

Le nettoyage quotidien à l'intérieur du four n'est pas nécessaire. Lorsqu'il y a accumulation de résidus, utiliser l'autonettoyage tel qu'il est expliqué à Voir "Autonettoyage du four" à la page 26 pour des instructions sur les surfaces et articles spécifiques.

Directives de nettoyage

Éviter ces nettoyants

- Nettoyant à four comme Easy Off® égratigne la surface.
- Nettoyant inflammable comme du liquide à briquet ou WD-40..

Tableau 8: Nettoyage du four

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

Tableau 8: Nettoyage du four

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

Autonettoyage du four

Le four est doté d'un autonettoyage qui élimine le labeur manuel. Pendant l'autonettoyage, le four utilise une température très élevée pour brûler la graisse et les résidus.

- Ne pas nettoyer les pièces et accessoires à l'autonettoyage du four.
- Il peut y avoir de la fumée et/ou des flammes pendant l'autonettoyage, selon le contenu et la quantité de résidus dans le four. Si les flammes persistent, fermer le four et le laisser refroidir avant d'ouvrir la porte et d'essuyer l'excédant.
- La porte du four se verrouille au début de l'autonettoyage.
- L'éclairage ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'autonettoyage, bien aérer la cuisine pour aider à éliminer les odeurs associées à l'autonettoyage. Celles-ci s'amenuiseront à l'usage.
- La durée prééglée est de 4 heures. L'appareil peut être réglé pour 3 ou 5 heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin de la durée.
- Lorsque le four est refroidi, le verrouillage de porte se déclenche et la porte peut être ouverte.
- Pour annuler ou arrêter le mode en cours, presser ARRÊT.
- La porte demeure verrouillée tant qu'une température sécuritaire n'est pas atteinte.

Préparation du four pour l'autonettoyage



AVERTISSEMENT

Le joint flexible de porte est nécessaire à l'étanchéité. Ne pas nettoyer, frotter, endommager ni enlever le joint

1. Retirer tout ustensile et casserole.
2. Retirer les grilles. Si elles sont laissées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdront leur fini brillant et deviendront foncées. Voir le tableau nettoyage du four.

- Essuyer tout déversement mou et graisse avec un essuie-tout. L'excès de graisse peut causer des flammes et de la fumée dans le four pendant l'autonettoyage.

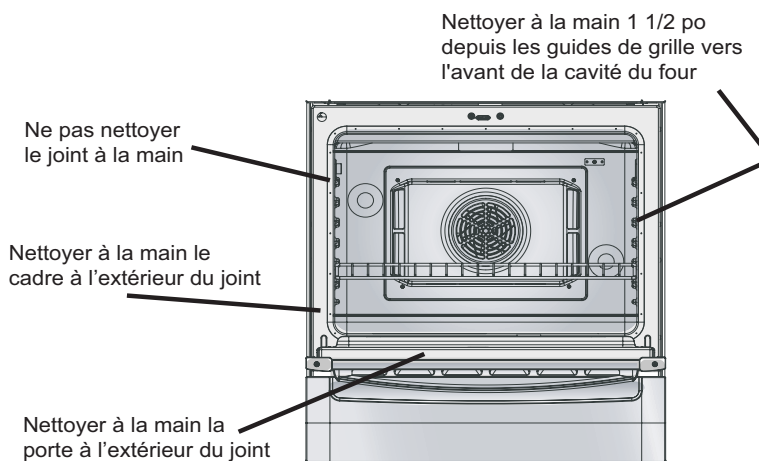


Figure 9: Directives de nettoyage

- Voir l'illustration ci-dessus. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le cycle. Utiliser une éponge savonneuse ou un grattoir en plastique ou un tampon savonneux S.O.S.® pad. Nettoyer le bord de la porte, cadre avant jusqu'à 1 1/2 po à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne pas nettoyer ni frotter le joint. Il est conçu pour garder la chaleur pendant l'autonettoyage. Rincer, puis assécher.
- S'assurer que l'éclairage est hors circuit, que les ampoules et les couvercles sont en place. Ne pas actionner le four sans les ampoules et les couvercles en place.

Important : ne pas utiliser de nettoyants à four de type commerciaux dans le four autonettoyant et sur toute pièce. Ils endommageront le fini ou les pièces.

Régler le mode autonettoyage

- Presser COOKING MODE.
- Tourner le bouton jusqu'à ce que AUTONETTOYANT figure. Presser START.
- La durée par défaut est 4 heures. Pour changer, tourner le bouton pour changer le nombre d'heures, autrement passer à l'étape 4.
- Presser START. AUTONETTOYANT clignote. Presser START.
- ENLEVER GRILLE figure à l'affichage pour rappeler d'enlever les grilles.
- Presser START de nouveau pour actionner l'autonettoyage.



Remarque : la porte se verrouille pas au début du cycle. Le symbole de verrouillage figure à ce moment. Si la porte ne se verrouille pas, presser OFF et ne pas actionner l'autonettoyage. Téléphoner pour le service.

Mise en marche différée de l'autonettoyage

Remarque : l'heure du jour doit être réglée afin que cette option fonctionne adéquatement. Voir " Réglage de la pendule " à la rubrique réglage de la cuisine.

- Presser COOKING MODE.
- Tourner le bouton jusqu'à ce que AUTONETTOYANT figure.

3. Presser START. La durée par défaut est 4 heures. Pour changer, tourner le bouton pour changer le nombre d'heures, autrement passer à l'étape 4.
4. Presser START.
5. Tourner le bouton jusqu'à ce que NETTOYA DIFFERE figure. Presser START.
6. FIN AUTONETTOY figure.
7. Tourner le bouton pour entrer l'heure du jour à laquelle l'autonettoyage s'arrête : régler les heures, presser TIME, régler les minutes.
8. Presser START. L'affichage indique d'enlever les grilles.
9. Presser START. NETTOY DIFFERE figure. L'autonettoyage commence automatiquement à l'heure réglée.



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

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

Après l'autonettoyage

1. À la fin du temps programmé, le four se met automatiquement hors circuit. FIN AUTONETTOY figure. Presser OFF pour effacer.

Remarque : la porte reste verrouillée tant que la température n'est pas sécuritaire.

2. Le mode autonettoyage peut produire de la cendre au fond du four, l'enlever avec un chiffon humide avant d'utiliser le four de nouveau.
3. Essuyer les bords des grilles avec de l'huile à cuisson, enlever l'excès.

Après l'autonettoyage, le four peut être nettoyé de façon sécuritaire avec une éponge savonneuse, rincer et assécher. Si des taches demeurent, suivre les directives données.

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux pour enlever la tache.
- Frotter le fini métal dans le sens du grain.
- Utiliser chiffon, éponge ou essuie-tout propres.
- Bien rincer avec un minimum d'eau pour ne pas qu'elle s'égoutte dans les fentes de la porte.
- Assécher pour éviter les marques d'eau.

Nettoyage - tiroir

Nettoyage quotidien

Laver à l'eau chaude savonneuse, rincer et assécher.

Entretien

Entretien du la surface

Modèle avec surface en acier inoxydable

Aucun entretien requis autre qu'un nettoyage quotidien décrit à "Directives de nettoyage" à la page 23.

Entretien du four

Retrait de la porte

1. S'assurer de lire l'AVERTISSEMENT au dessous avant d'enlever la porte.

2. Ouvrir la porte complètement.
3. Basculer le levier de la charnière vers soi.



AVERTISSEMENT

En enlevant la porte :

- S'assurer que le four est froid et l'alimentation hors circuit au four avant d'enlever la porte. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant est en verre. Manipuler avec soin pour éviter les bris.
- Saisir seulement par les côtés. Ne pas prendre la poignée car la porte peut basculer et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte n'est pas saisie fermement et adéquatement, il y a un risque de dommages au produit ou de blessures.
- Pour éviter toute blessure de la fixation de charnière qui s'enclenche, s'assurer que les deux leviers sont en place de façon sécuritaire avant de bouger la porte. Ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer, la charnière peut se briser et il peut en résulter des blessures.

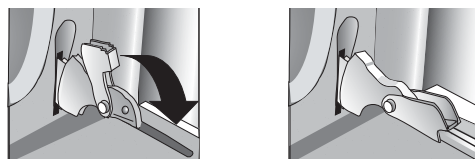
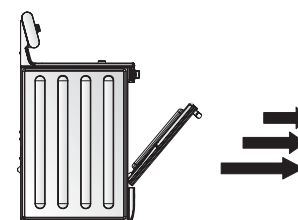


Figure 10: Positions de charnière

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



Installation de la porte

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

Remplacer les ampoules du four

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



AVERTISSEMENT

- S'assurer que le four et l'éclairage sont froids et que l'alimentation au four a été mise hors circuit avant de remplacer les ampoules. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des blessures.
- Les lentilles doivent être en place pour utiliser le four.
- Les lentilles servent à protéger le bris des ampoules.
- Les lentilles sont fabriquées en verre. Manipuler avec soin pour éviter les bris. Le verre brisé peut causer des blessures.
- La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

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

Service

Avant d'effectuer un appel de service

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

Tableau de dépannage

La surface de cuisson

Tableau 9: Guide de dépannage pour la surface de cuisson

Problème de cuisson	Causes possibles et solutions suggérées
Résultats de cuisson inattendus	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas de niveau. Régler les pieds niveleurs.• La casserole n'est pas appropriée. Voir "Guide de sélection de casseroles" à la page 17 pour les conseils sur la façon de diminuer la durée d'ébullition.
L'eau prend du temps à bouillir	<ul style="list-style-type: none">• L'ébullition de l'eau varie selon les conditions environnantes. Voir "Bouillir l'eau" à la page 17 pour les conseils sur la façon de diminuer la durée d'ébullition.
Les brûleurs font un clic continu.	<ul style="list-style-type: none">• Le(s) bouton(s) est(ont) en position allumée. Tourner en position OFF ou au réglage désiré.
Les brûleurs font un clic intermittemment.	<ul style="list-style-type: none">• De l'humidité s'est accumulée à l'intérieur de l'allumeur. Mettre les brûleurs au plus haut réglage pendant 15 à 20 minutes, puis fermer.

Tableau 9: Guide de dépannage pour la surface de cuisson

Problème de cuisson	Causes possibles et solutions suggérées
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le gaz est fermé. S'assurer que la soupape d'arrêt de gaz est en position ON et que l'alimentation en gaz à la résidence n'est pas fermée. L'appareil n'est pas branché sur l'alimentation en gaz. Téléphoner à la compagnie de gaz. La fiche est mal insérée dans la prise. Câblage résidentiel incorrect. Vérifier la source d'alimentation. Vérifier si l'appareil est mis à la terre avec la bonne polarité. S'assurer que l'appareil est bien branché. Le coupe-circuit est déclenché. Le vérifier et le réenclencher au besoin. Vérifier et/ou remplacer le fusible. Les orifices de brûleurs sont obstrués. La surface de cuisson fermée et refroidie, retirer le capuchon de brûleur. Utiliser une brosse à dent en nylon rigide pour enlever les débris. Capuchon mal enligné. S'assurer que les capuchons sont adéquatement positionnés sur les brûleurs. Allumeur mouillé, endommagé ou sale. Si mouillé, laisser sécher à l'air. Vérifier s'il y a des aliments brûlés ou de la graisse. Voir les recommandations de nettoyage. Les brûleurs ne s'allument pas si l'allumeur est mouillé, endommagé ou sale.
Flamme non constante ou trop haute ; brûleur difficile à allumer	<ul style="list-style-type: none"> Les ports du brûleur sont obstrués. Fermer la surface de cuisson et laisser les brûleurs refroidir. Enlever les capuchons et utiliser une brosse à poil en nylon rigide pour enlever tout débris. Capuchon mal placé. Il doit être adéquatement positionné sur le brûleur. Capuchon mouillé. Fermer le brûleur et laisser refroidir. Assécher le capuchon et la base.
Flamme non uniforme - utilisateur de gaz LP	<ul style="list-style-type: none"> Faire un appel de service.

Le four

Tableau 10: Guide de dépannage du four

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Le mode four ou la température choisie ou les chiffres choisis ne figurent pas à l'affichage	Bouton tourné trop rapidement. Le tourner plus lentement jusqu'à ce que la température ou le mot approprié figure. Revoir les instructions de réglage de la pendule, minuterie ou autonettoyage.
Porte verrouillée et ne se déclenche pas, même après le refroidissement	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Four ne chauffant pas	Vérifier le coupe-circuit ou fusible de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Four ne cuisant pas uniformément	Au besoin, régler la calibration du four (Voir "Changer le décalage de température du four"). Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grilles.
Résultats de cuisson non satisfaisants	Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grilles recommandées. Voir "Pour de meilleurs résultats avec du four" à la page 18 pour plus de détails. Régler la calibration du four, au besoin (voir "Changer le décalage de température du four" à la page 11).
Aliments prenant plus de temps à cuire que prévu	Le four est adéquatement calibré pour offrir des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop bruns ou pâles. Voir "Changer le décalage de température du four" à la page 11.
Aliments trop cuits	Le four est adéquatement calibré pour offrir des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop bruns ou pâles. Voir "Changer le décalage de température du four" à la page 11.

Tableau 10: Guide de dépannage du four

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Résultats de cuisson à convection insatisfaisants	Si cette option est hors circuit, la température doit être diminuée manuellement de 25 °F. Si elle est activée, la température est automatiquement réglée. Voir "Conversion à convection automatique (modèles à cuisson à convection)" à la page 15 pour plus de détails. Voir les tableaux de cuisson pour les positions de grilles, durée de cuisson et choix de casseroles. Régler la calibration du four au besoin, voir "Changer le décalage de température du four" à la page 11.
Température du four trop froide ou trop chaude	Le thermostat nécessite un réglage. Voir "Changer le décalage de température du four".
Éclairage ne fonctionnant pas adéquatement	Remplacer ou réinsérer l'ampoule lâche ou défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
Éclairage restant en circuit	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est pliée. Lorsque la fonction Sabbath est activée, l'éclairage du four demeure en ou hors circuit (selon la sélection) pendant le mode Sabbath.
Couvercle de lentille d'ampoule ne pouvant être enlevée	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle. Essuyer la zone avec une serviette propre et sèche avant d'enlever le couvercle.
Le four ne s'autonettoie pas adéquatement	Laisser le four refroidir avant l'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements avant l'autonettoyage. Si le four est très sale, régler l'autonettoyage à 5 heures. Voir "Préparation du four pour l'autonettoyage" à la page 26.
Pendule et minuterie ne fonctionnant pas adéquatement	S'assurer que l'alimentation électrique est fournie au four. Voir "Concernant la pendule" à la page 9.
Porcelaine écaillée	Lorsque les grilles sont enlevées ou insérées, les incliner vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.
« F » et un numéro figurent à l'affichage et il y a un bip	Ceci est un code d'erreur. Presser OFF pour effacer l'affichage et arrêter le bip. Réinitialiser au besoin. Si le code demeure et le bip continue, noter le code d'erreur, fermer le four et téléphoner à un technicien qualifié.
Avec une nouvelle cuisinière, il y a une forte odeur à la mise en circuit	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le contrôle ne réagit pas lorsque l'on presse la touche	S'assurer que la touche est propre. Presser le centre ; utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes qui n'utilisent pas la convection	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne lorsque le four préchauffe pour le mode cuisson. Ceci est normal. Si le ventilateur ne fonctionne pas au début du cycle, attendre 15 minutes, puis vérifier de nouveau. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service.
Le ventilateur se met en et hors circuit pendant le cycle	Le ventilateur à convection se met hors circuit pendant que la porte du four est ouverte. Fermer la porte pour qu'il continue de fonctionner.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes qui n'utilisent pas la convection	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant le préchauffage du mode cuisson. Ceci est normal.
Air chaud ou vapeur depuis l'évent du four	Il est normal de voir de la vapeur ou sentir de l'air chaud depuis l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.

Pour obtenir un service ou des pièces

Pour communiquer avec un représentant de service, voir l'information au début du guide. Avoir l'information imprimée sur la plaque signalétique sous la main avant de téléphoner.

Plaque signalétique

La plaque signalétique donne les numéros de modèle et de série. La consulter au moment de faire un appel de service. Elle est située sur le carenès près du tiroir. Ouvrir le tiroir pour la voir.

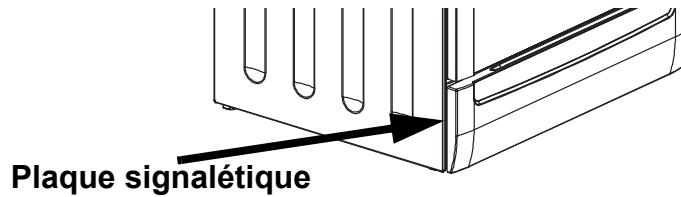


Figure 11: Plaque signalétique

Garantie

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique:

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (" Bosch ") dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux lave-vaisselle Bosch (" produit ") vendus au client, le premier acheteur utilisateur, en autant que le produit ait été acheté : (1) pour une utilisation domestique (non commerciale) normale et que dans les faits, a été utilisé seulement à des fins domestiques normales ; (2) nouveau au détail (non comme modèle en montre, " tel quel " ou modèle retourné) et non pour la revente ou utilisation commerciale ; et (3) aux États-Unis ou au Canada et est, en tout temps, demeuré dans le pays de l'achat d'origine. Les garanties indiquées ci-après s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoique non nécessaire pour la couverture de la garantie, cela est la meilleure façon pour Bosch d'aviser le client en cas d'avis concernant la sécurité ou pour rappel de produit.

Durée de la garantie :

Bosch garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de trois-cent-soixante-cinq (365) jours (c.-à-d. 1 an) à compter de la date d'achat. La durée commence à compter de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelle que raison que ce soit. Les frais de main-d'oeuvre et d'expédition sont compris dans la couverture de base.

Réparation/remplacement comme solution exclusive :

Pendant cette période de garantie, Bosch ou un de ces centres de service autorisés réparera le produit sans frais au client (sujet à certaines limitations énoncées ci-après) si le produit présente un défaut de matériaux ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être disponibles au client, à la seule discrétion de Bosch, pour des frais additionnels). Tout composant et pièce enlevé devient la propriété de Bosch, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard à ces pièces. La seule responsabilité de Bosch est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par un centre de service autorisé Bosch aux heures d'affaires normales. Pour des questions de sécurité et des soucis de dommages à la propriété, Bosch recommande fortement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni utiliser les services d'un centre de service non autorisé ; Bosch ne sera aucunement tenu responsable pour les réparations effectuées par un centre de service non autorisé. Si le client décide qu'une personne autre qu'un centre de service autorisé effectue la réparation du produit, CETTE GARANTIE DEVIENT AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Bosch et qui possèdent, à la discrétion de Bosch, une meilleure réputation pour le service à la clientèle et une habileté technique (il est à

noter qu'ils sont des parties indépendantes et ne sont pas des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch. Nonobstant ce qui suit, Bosch n'aura aucune responsabilité ou ne sera tenu responsable d'un produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 milles (160,9 km) d'un centre de service autorisé) ou s'il est raisonnablement inaccessible, dans un endroit, environnement ou zone dangereux, menaçant ou hasardeux ; dans un tel cas, à la demande du client, Bosch pourrait payer pour la main-d'oeuvre et les pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé environnant, mais le client serait entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le centre de service si ce dernier convient d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie :

Bosch n'est pas tenu, par loi ou autre, d'offrir au client toute concession, incluant réparations, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie :

La couverture de garantie décrite dans la présente exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas directement une faute de Bosch, incluant sans limitation, un ou plusieurs de ce qui suit : (1) utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et pour l'usage auquel il est destiné (incluant sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des avions ou bateaux quels qu'ils soient) ; (2) mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, manipulation, manquement à observer les instructions, manipulation sans précaution, service non autorisé (incluant " réparation " soi-même ou exploration du fonctionnement interne de l'appareil ; (4) réglage, altération ou modification de toute sorte ; (5) manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de la province/état, locaux, municipaux ou autres, règlements ou lois, incluant le manquement à installer le produit conformément aux codes et règlement d'incendie et de construction ; (6) bris et usure ordinaires, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit ; (7) et tout facteur ou force environnemental, élémentaire et/ou externe, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, bris de structure environnante de l'appareil, et actes de Dieu. En aucun cas, Bosch ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété environnante, incluant armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites lorsque le produit ne présente aucun problème, correction de problèmes d'installation (le client est responsable de toute structure et réglage du produit, incluant électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation approprié et pour toute modification incluant sans limitation armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) ; et remise en fonction des coupe-circuits ou fusible. SELON CE QUI EST PERMIS PAR LA LOI, CETTE GARANTIE ÉTABLIT DES SOLUTIONS EXCLUSIVES EN REGARD DU PRODUIT, PAR RÉCLAMATION PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTREMENT. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, SOIT POUR COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE PENDANT LAQUELLE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE SERA TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INTÉRÊTS, INDIRECTS, " PERTE D'AFFAIRES " ET/OU PUNITIFS, PERTES OU DÉPENSES, INCLUANT SANS LIMITATION, CONGÉ DE TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, DÉPENSES POUR RÉNOVATIONS EN

EXCÈS DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS, EXCLUSIVEMENT, PAR BOSCH OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET LE CLIENT PEUT EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT/PROVINCE À L'AUTRE. Aucune tentative d'altérer, modifier ou amender cette garantie ne sera effective sans une autorisation écrite par un responsable de BSH.

Pour obtenir un service sous garantie :

Pour obtenir un service, communiquer avec un centre de service Bosch autorisé dans la région.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 - 800.944.2904.

Contenidos

Acerca de este manual	1
Cómo está organizado este manual	1
Seguridad	1
Instrucciones Importantes de Seguridad	1
Comenzar	6
Partes y accesorios	6
Panel de Control	9
Antes de usar el aparato por primera vez	13
Operación - Parrilla	13
Acerca de la parrilla	13
Operación	13
Operación - Horno	14
Acerca del horno	14
Operación	14
Sacar el mayor provecho de su aparato	17
Sacar el mayor provecho de su parilla	17
Sacar el mayor provecho de su horno	19
Limpieza y Mantenimiento	24
Limpieza - Parrilla	24
Limpieza - Horno	26
Limpieza - Cajones	29
Mantenimiento	29
Servicio	31
Antes de llamar a servicio	31
Garantía	34

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¡Estámos a sus órdenes!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Este manual contiene varias secciones:

- La sección *Comenzar* describe las características y el funcionamiento de la estufa, incluyendo una descripción de cómo configurar la estufa y operar el panel de control.
- La sección de *Operación* describe cómo operar cada componente de la estufa.
- La sección *Sacar el Mayor Provecho de su Aparato* incluye información acerca de los modos de operación, tablas para cocinar y consejos para mejorar el desempeño.
- La sección de *Limpieza y Mantenimiento* describe cómo limpiar y cuidar su aparato.
- La sección de *Servicio* incluye consejos para resolver problemas y su garantía.

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

Seguridad



Instrucciones Importantes de Seguridad

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad

Seguridad contra incendios

- No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte de un aparato, sobre todo bandejas de goteo de las unidades superficiales o los pisos de los hornos. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.
- Ajuste el control del quemador de tal forma que la llama no se extienda más allá del fondo de la olla.
- Si los materiales adentro de un horno o un cajón calentador llegan a encenderse, mantenga la puerta cerrada. Apague el aparato y desconecte el circuito en la caja de cortacircuitos.
- Use este aparato sólo para el uso intencionado como se describe en este manual. Por ejemplo, nunca use el aparato para calentar una habitación. Nunca use el aparato para almacenar cosas.
- No permita que el papel de aluminio, plástico, papel o tela tenga contacto con un quemador o rejilla caliente. No permita que las ollas hiervan hasta quedar secas.

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



ADVERTENCIA: La falta de observar la información en este manual puede causar un fuego o una explosión, y como resultado daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato

QUÉ HACER CUANDO HUELE A GAS:

- **No trate de encender ningún aparato.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.**

Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

- Pídale al instalador que le muestre el lugar de la válvula de cierre de gas.
- En caso que se apague un quemador y se salga el gas, abra las ventanas y puertas. Espere hasta que el gas se disipe antes de usar el aparato.
- Si usted puede oler gas, su instalador no revisó bien si hay fugas. Cuando las conexiones no quedan perfectamente apretadas, usted puede tener una pequeña fuga o por lo tanto un ligero olor a gas. Encontrar una fuga de gas no es un trabajo que lo debe hacer usted mismo.
- Algunas fugas pueden encontrarse solamente con el control del quemador en la posición ON (Prendida), lo cual debe hacer un técnico de servicio calificado. Vea "QUÉ HACER CUANDO HUELE A GAS:" en la página 3.
- Durante una falla de electricidad los únicos quemadores que se pueden encender manualmente son los de la parrilla.

Prevención de quemaduras

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

las puertas cerradas a menos que sea necesario dejarlas abiertas para los propósitos de cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin atención.

- No caliente o recaliente contenedores de alimentos cerrados. La presión acumulada puede causar la ruptura del contenedor y causar lesiones.
- Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado cuando el horno está frío. Cuando deba mover una rejilla mientras que el horno está caliente, evite el contacto de la agarradera de la olla con los elementos calientes.
- Siempre prenda la campana cuando cocina con alto calor o cuando flamee alimentos (i.e. Crepas Suzette, Cherries Jubilee, Filete de Pimienta Flameado).
- Cocine con calor alto en la parrilla sólo cuando sea necesario. Caliente aceite lentamente con un calor bajo a mediano para evitar la formación de burbujas y salpicaduras. El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones severas.
- Nunca mueva una olla con aceite caliente, sobre todo un sartén profundo. Espere hasta que esté frío.

Seguridad para niños

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

Seguridad durante la limpieza

- AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD: La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales sustancias.
 - a) La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza pueden generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono.
 - b) El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza desprende una pequeña cantidad de Formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California lista el Formaldehído como una causa potencial del cáncer. El Monóxido de Carbono es una causa potencial de la toxicidad reproductiva.
 - c) Se puede minimizar la exposición a estas sustancias al:
 - 1) Proporcionar una buena ventilación al cocinar con gas.
 - 2) Proporcionar una buena ventilación durante e inmediatamente después de autolimpiar el horno.
 - 3) Operar la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual.
- No limpie la estufa cuando esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente. Ropa húmeda o esponjas pueden causar quemaduras de vapor.
- Confirme que se cierra la puerta y que no se abrirá cuando use el modo de autolimpieza. Si la puerta no se cierra, no ejecute la autolimpieza. Contacte al servicio.
- Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los puedan alcanzar los vapores de la cocina. Durante la autolimpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarina y aceites para cocinar pueden ser nocivos también.

Seguridad de los utensilios de cocinar

- Después de un derrame de alimentos, apague el quemador y permita que la parrilla se enfríe. Limpie alrededor del quemador y los puertos del quemador. Cuando termine la limpieza, revise el funcionamiento correcto.
- Evite la acumulación de grasa en el horno.
- No coloque los alimentos directamente sobre el piso del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar u hornear.
- Agarre la olla cuando agite o voltee alimentos. Esto ayuda a evitar derrames y el movimiento de la olla.
- Use ollas de tamaño apropiado. El uso de utensilios demasiado pequeños expondrá una parte del elemento caliente o del quemador al contacto directo y puede causar que se encienda la ropa. Seleccione utensilios con fondos planos que cubran toda la unidad superficial. Este aparato incluye una o más unidades superficiales de tamaños diferentes. La relación correcta entre el utensilio de cocinar y el elemento caliente o el quemador mejora además la eficiencia.
- Siempre posicione las agarraderas de ollas hacia adentro de modo que no se extiendan sobre las áreas de trabajo cercanas, quemadores o borde de la parrilla. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador para que no se extienda más allá del borde de la olla. Una relación correcta de la olla a la llama del quemador reduce los riesgos de seguridad.

Instalación y Mantenimiento correcto

- Pídale al instalador que le muestre el lugar del cortacircuito o del fusible. Márquelo para referencias en el futuro.
- Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado. Conecte sólo a una toma de corriente aterrizada. Consulte las instrucciones de instalación para detalles.
- Se pueden volcar todas las estufas. Esto puede causar lesiones. Instale dispositivo antivolcadura que se incluye con la estufa. Verifique que los dispositivos antivolcadura estén enganchados. Vea instrucciones de instalación.



Figura 1: Precauciones de volcadura

- Este aparato es solamente para uso residencial normal. No está aprobada para el uso en exteriores. Vea la garantía. Si usted tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
- No guarde o use químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimenticios en o cerca de este aparato. Está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato y podría causar lesiones.
- No opere este aparato si no funciona bien o si fue dañado. Contacte a un proveedor de servicio autorizado.
- No obstruya las aberturas de ventilación del horno.
- No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Consulte a un centro de servicio autorizado por la fábrica para cualquier servicio que necesite.
- En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos continuamente. Si esto sucede durante la autolimpieza, desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.
- En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos continuamente. Desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.
- No use el horno sin que la parte inferior del horno esté en su lugar.

Comenzar

Partes y accesorios

Tabla 1: Partes y accesorios

#	Artículos
1	Panel de control y perilla del horno
2	Tapas de quemadores (4)
3	Rejillas de quemadores (2)
4	Perilla de control de la parrilla
5	Posiciones de rejillas/guías para rejillas
6	Rejillas del horno, planas (3)
7	Empaque de la puerta del horno
8	Cajón de almacenamiento
9	Placa con No. de Serie y No. de Modelo
10	Abertura del horno
11	Antivolcadura (no se muestra)
12	Raspador para la parrilla (solo modelos con parrilla de cerámica) (no se muestra)
13	Bandeja del asador (no aparece)
14	Bloqueo de la puerta del horno (no visible) (no aparece)
15	Juego de Literatura (no se muestra)
16	Quemador para asar (parte superior del interior del horno) (no aparece)
17	Luces del horno (2) (pared trasera del horno) (no se muestra)
18	Ventilador de convección (pared trasera del horno; no se muestra)

Quemadores sellados de gas

La parrilla tiene quemadores sellados de gas. Como resultados no hay partes debajo de la parrilla que se deben limpiar, desmontar o ajustar. Los derrames se quedan encima de la parrilla donde son fáciles de limpiar.

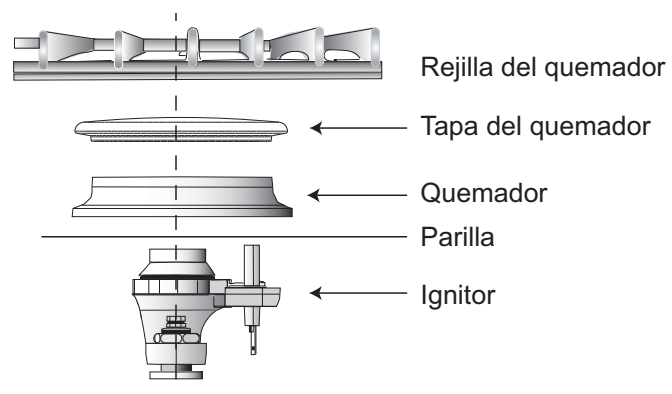


Figura 2: Quemador Lado Derecho - Vista Lateral

Tapas de quemadores

La parrilla tiene cuatro tapas de los quemadores. Empareje el tamaño de la tapa del quemador con el tamaño del quemador. No se pueden intercambiar las tapas de los quemadores.

Asegúrese que la tapa del quemador esté completamente asentada sobre la base del quemador antes de encender el quemador. Si no se coloca bien la tapa del quemador, éste tal vez no se encienda o la llama no se quemé completamente. El aparato viene equipado con dos tipos de quemadores. estándar y difusión.

Rejillas de quemadores



Advertencia: Para evitar destellos de las llamas, no use la parrilla sin que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén posicionadas correctamente. No use ninguna rejilla si le faltan sus patas o si están dañadas.

Hay dos tipos de rejilla de quemador: una para el lado izquierdo de la parrilla y una para el lado derecho. Posiciónelas de tal modo que la abertura circular quede encima de la tapa del quemador. Las rejillas del quemador deben descansar contra la parrilla. Las patas de hule deben descansar en las muescas en la parrilla.

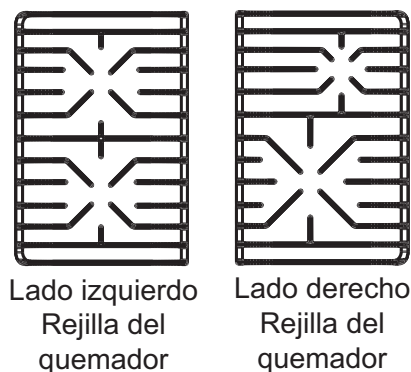


Figura 3: Rejillas para modelos autoestables

Ignitor electrónico

La parrilla tiene ignitores electrónicos para encender los quemadores. No hay una llama de piloto. Cada quemador tiene su propio ignitor. Mantearlos cuando hay un derrame de alimentos o cuando el quemador no se enciende a pesar del ruido de chasquido que se oye al prender el ignitor.



Precaución: Todos los ignitores echan chispas cuando se prende un solo quemador. No toque ninguno de los quemadores cuando se está usando la parrilla.

Quegador de alto poder

El quemador de alto poder es el quemador más grande. Se trata del quemador más poderoso de la parrilla. Retiene el calor más tiempo que las tapas de quemadores normales y, a bajas temperaturas, evita que la llama tenga contacto con las ollas. Esto produce un calor suave, más predecible. Use los ajustes de calor bajo en este quemador para hervir a fuego lento cantidades grandes de salsas o caldos. Use los ajustes de alto calor para hervir rápidamente cantidades grandes de agua.

Quegador de precisión

El quemador de precisión es el quemador más pequeño en la parrilla. Sirve muy bien para cocinar cantidades pequeñas de alimentos. Use el quemador para derretir mantequilla o chocolate o para preparar salsas delicadas.

Rejillas planas del horno

Las rejillas están diseñadas con un tope para detenerse antes de salir completamente y para no caerse.

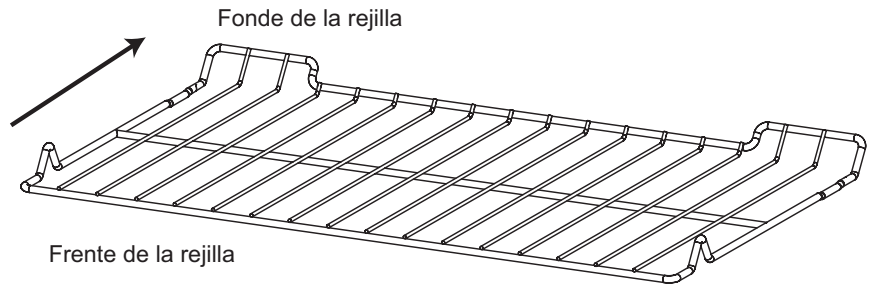


PRECAUCIÓN

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

Insertar las rejillas en el horno

1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados.
2. Inclíne la rejilla hacia arriba para encajar el tope en el portarejillas.
3. Cambie la rejilla a una posición horizontal y empújela completamente. La rejilla debe estar recta y plana, no torcida.



Inserte la rejilla con el fondo de la rejilla hacia la pared trasera de la estufa.

Figura 4: Insertar una rejilla

Piso del horno



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

Abertura de ventilación del horno

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

Apagón automático

El horno se apaga automáticamente después de 12 horas (24 horas si el formato de la hora está configurado para 24 horas en la sección Seleccionar Funciones).

Autolimpieza

Nuestros hornos incluyen una función de autolimpieza que elimina la labor manual involucrada con la limpieza de su horno.

Indicadores y otras características

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

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

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

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

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

Ventilador de convección

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

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

Panel de Control

Panel de control del horno

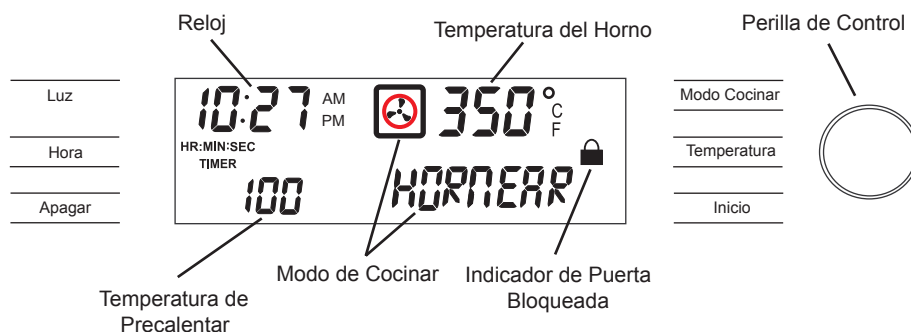


Figura 5: Panel de control del horno

Tabla 2: Panel de control del horno

Reloj – Muestra la hora del día con opción del reloj para 12 horas o para 24 horas. Indica también el cronómetro (timer) y los tiempos asociados con los modos retardados de cocinar y limpiar. Gire la perilla de control para cambiar entre el cronómetro y el reloj en la pantalla. **Oprima Time y gire la perilla de control para cambiar la hora del día o el cronómetro.**

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

Icono del modo de cocinar - Indica los quemadores de cocinar que están activos para el modo seleccionado. El icono indicará también un ventilador, cuando se usa el ventilador de convección en el modo seleccionado.

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

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

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

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

Temperatura del horno - Indica la temperatura del horno.

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

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

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

Hora - Oprima el botón para seleccionar la hora.

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

Usted controla el funcionamiento de la estufa utilizando los botones y la perilla giratoria y las perillas de control.

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

Se usan las perillas para controlar el nivel de calor de los quemadores. Empuje hacia abajo y gírela al símbolo ⚡ para encenderse y luego al ajuste de calor deseado.

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

El reloj

Acerca del reloj

- Siempre configure el reloj inmediatamente después de la instalación o una falla de electricidad. Una vez que regresa la corriente, el reloj marca 12:00 am.
- La hora del día aparece en horas y minutos.
- La hora del reloj aparecerá durante todas las operaciones del horno excepto cuando está funcionando el cronómetro.
- El horno está configurado para un reloj de 12 horas e indica AM y PM. Para cambiar al reloj a 24 horas, vea “El menú “Select Functions” (Seleccionar Funciones)” en la página 10.
- Si no se termina la operación de poner la hora, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. Oprima OFF para detener el pitido.

Poner el reloj

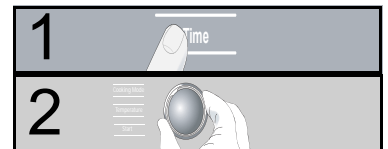
1. Aparecerá RELOJ y los dígitos de la hora parpadean. Gire la perilla para seleccionar la hora y am o pm.
2. Oprima Time (Hora). Aún aparece RELOJ y los dígitos de minutos parpadearán.
3. Gire la perilla. Ajuste los minutos.
4. Oprima Time y el reloj queda configurado.



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

Cambiar la hora del reloj

1. Oprima Time (Hora). RELOJ 1 parpadea en la pantalla.
2. Gire la perilla para seleccionar RELOJ.
3. Oprima Time y parpadean los dígitos de la hora.
4. Gire la perilla para cambiar las horas.
5. Oprima Time nuevamente y parpadearán los dígitos de minutos.
6. Gire la perilla para cambiar los minutos.
7. Oprima Time nuevamente y el reloj quedará configurado.



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

El menú “Select Functions” (Seleccionar Funciones)

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

Para acceder al menú SELECC FUNCIONES

1. Oprima y mantenga oprimido el botón MODO DE CONCINAR por cinco (5) segundos. SELECC FUNCIONES aparece en la pantalla.
2. Gire la perilla lentamente a la opción deseada. Habrá un ligero retardo antes de poder ver cada mensaje (u opción) en la pantalla. Gire la perilla lentamente y espere aproximadamente un segundo para ver la siguiente opción en la pantalla.
3. Oprima START (Inicio) para seleccionar la función.
4. Gire la perilla lentamente a la opción deseada y oprima START. Cuando se hayan terminado todos los ajustes para la función, vuelve a parpadear SELECC FUNCIONES.
5. Oprima OFF para salirse del menú SELECC FUNCIONES.



Cambiar el volumen del pitido

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

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



Cambiar la escala de temperatura

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

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



Prender y apagar el reloj

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

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca PANTALLA RELOJ.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla para seleccionar ON (Prender) o OFF (Apagar).
5. Oprima START para aceptar la nueva selección.



Acceder al modo de demostración

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



Cambiar el idioma en la pantalla

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

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



Bloquear / desbloquear el panel de control del horno

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

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que parpadee BLOQUEAR TECLAS.
3. Oprima Start. Aparece BLOQUEAR TECLADO. La pantalla emite un pitido cuando se oprime una tecla para indicar que el teclado está bloqueado.

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



Cambiar la compensación de la temperatura

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

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



Restablecer los ajustes de fábrica

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

1. Acceda al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca RESTABL DEFAULT.
3. Oprima START. La pantalla muestra SELECC FUNCIONES.



Poner la opción Sabatina

Acerca de la opción Sabatina

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

- El horno horneará por 73 horas antes de apagarse automáticamente.
- Mientras hornea en el modo Sabatino, la pantalla indicará SABATINO (Sábado) y el icono de HORNEAR. El reloj estará apagado y no aparece ninguna temperatura en la pantalla.
- Durante el modo Sabatino, sólo el botón OFF (Apagar) funcionará. Oprima OFF en cualquier momento durante el modo Sabatino para terminar el modo y apagar el horno.
- Al final de las 73 horas, el horno se apagará automáticamente y la pantalla indicará FIN SABATINO. Oprima OFF para regresar a la hora de día.
- NO se puede usar el termómetro para carne durante el modo Sabatino.

Poner la opción sabatina para el horno

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

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

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

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



Cambiar el formato de la hora

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

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



Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección

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

1. Accesa al menú SELECC FUNCIONES.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca AUTO CONVECT BAKE.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar ON o OFF.
5. Oprima Start para aceptar la nueva selección.

Antes de usar el aparato por primera vez

- Quite todos los materiales de empaque y la literatura de la estufa. Quite los materiales de empaque en el interior del horno y del cajón calentador.
- Estando fría, limpie con una esponja limpia, húmeda y seque.
- Aplique la crema de limpieza para parrillas de cerámica. Saque brillo con un paño limpio. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza.
- Durante los primeros usos puede haber un ligero mal olor; esto es normal y desaparecerá.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el Manual de Uso y Cuidado antes de operar el equipo.

Operación - Parrilla

Esta sección explica cómo operar la parrilla. Vea “Sacar el mayor provecho de su parrilla” en la página 17 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con la parrilla.

Acerca de la parrilla

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

Operación

Ajustar la temperatura de los quemadores

Perilla de control de quemador

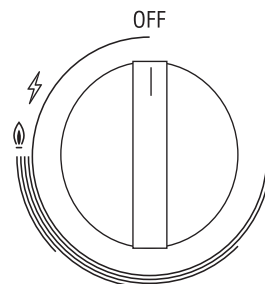


Figura 6: Perilla de control de quemador

Encender el quemador

Empuje la perilla y gírela en sentido contrario del reloj hasta el símbolo ⚡.

Nota: Si no se prende el quemador dentro de cuatro segundos, apague el quemador. Verifique que la tapa del quemador esté puesta correctamente y que el ignitor esté limpio y seco. Si el quemador aún deja de funcionar, vea “Tabla para resolver problemas de la parrilla” en la página 31.



Precaución: Todos los ignitores echan chispas cuando se prende cualquiera de los quemadores. No toque ninguno de los quemadores cuando se está usando la parrilla.

Encender el quemador durante una falla de electricidad

Se pueden encender los quemadores de la parrilla en forma manual durante una falla de electricidad. Sostenga un cerillo prendido al puerto y gire la perilla a la posición HI (Alto). Espere hasta que se prenda la llama y envuelva todo el quemador antes de ajustar la llama al calor deseado.

Ajustar el tamaño de la llama

Después de prenderlo, gire la perilla en sentido contrario del reloj hasta el tamaño deseado de la llama. Vea “Guía para cocinar” en la página 18 para los ajustes de quemadores recomendados.

Precaución: La llama no debe extenderse más allá del borde de la olla para evitar posibles quemaduras o posibles daños a la olla o el aparato.

Apagar el quemador

Gire la perilla en sentido del reloj a la posición de OFF (Apagar).

Nota: Se puede escuchar un sonido “pop” cuando se apaga el quemador. Este sonido “pop” puede ser más fuerte con gas LP que con gas natural. Esto es normal.

Operación - Horno

Esta sección explica cómo operar el horno. Vea “Sacar el mayor provecho de su parrilla” en la página 17 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con el horno.

Acerca del horno

Operación



PRECAUCIÓN

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

Ajustar el modo de cocinar y la temperatura

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

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).

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



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

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

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

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

Se puede apagar la opción de la conversión automática al modo de convección para poder ajustar la temperatura manualmente. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 13 para más detalles.

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

Indicador del horno caliente

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

Usar el cronómetro

Notas:

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

Para configurar el cronómetro:

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



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



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



Cambiar el cronómetro(s)

1. Oprima TIME. RELOJ 1 aparece en la pantalla. Seleccione el RELOJ 1 o 2.
2. Oprima TIME. RESTABL RELOJ 1 (2) aparece en la pantalla. Los dígitos de minutos parpadean.
3. Gire la perilla en sentido del reloj o en sentido contrario del reloj para cambiar los minutos.
4. Oprima TIME nuevamente y parpadean los dígitos de las horas.
5. Gire la perilla en sentido del reloj o en sentido contrario del reloj para cambiar las horas.
6. Oprima TIME y el tiempo nuevo está configurado.



Borrar el cronómetro(s)

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



Cancelar

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

Usar el modo de cocinar cronometrado o retardado

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

- Asegúrese que el reloj con la hora del día indica la hora correcta antes de comenzar. Vea “Cambiar la hora del reloj” en la página 10 para ajustar la hora.
- Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apagará en forma automática.
- No se recomienda cocinar en modo retardado para alimentos que deben levantarse (ej., galletas, pasteles, panes, suflés, etc.)

Configurar un modo cronometrado

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

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

5. Oprima TIME. Aparece HORNEADO CRON en la pantalla.
6. Oprima TIME. FIJAR HORA HORN aparece en la pantalla y los minutos parpadean.
7. Fije los minutos. Oprima TIME.
8. Las horas parpadean. Fije las horas. Oprima START.
9. HORNEADO CRON aparece en la pantalla y horno comienza a precalentar.



Después de terminar, parpadea FIJ FIN HORN y la estufa emite pitidos. Oprima OFF para borrarlo.

Retardar el inicio de un modo cronometrado

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



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

10. Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apaga automáticamente. La pantalla indicará FIJ FIN HORN (Fin del Horneado Cronometrado) y se escucharán pitidos de recordatorio. Oprima OFF para borrarlo.

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

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

1. Oprima TIME.
2. Gire la perilla a FIN HORNEAR o TIEMPO HORNEAR.
3. Oprima TIME.

Poner la opción sabatina

Vea "Poner la opción Sabatina" en la página 12.

Sacar el mayor provecho de su aparato

Sacar el mayor provecho de su parilla

Guía para cocinar con su parilla

Hervir agua

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

Sacar el mayor provecho de su aparato

- Use una tapa.
- Use una olla con un tamaño apropiado para la cantidad de agua y el tamaño del quemador.
- Seleccione una olla con una base plana (Vea “Guía de selección de los utensilios de cocina” en la página 18 para detalles).
- Escoja una olla de peso mediano (en lugar de una olla pesada).
- Comience con agua que ya está caliente.
- Trate de hervir la menor cantidad de agua necesaria. Los volúmenes más pequeños hierven más rápido que volúmenes grandes.

Ajustes recomendados

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

- tipo y calidad de la olla. Vea “Seleccionar utensilios de cocina”,
- tipo, cantidad y temperatura de los alimentos,
- quemador que se está usando et
- las preferencias del cocinero.

Tabla 3: Guía para cocinar

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

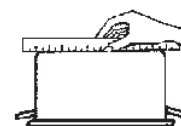
Guía de selección de los utensilios de cocina

Características de los utensilios

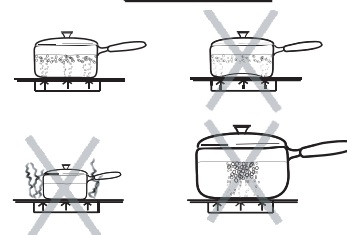
La selección de ollas afecta directamente la velocidad y uniformidad del proceso de cocinar. Para lograr mejores resultados, seleccione ollas con bases planas. Cuando se calienta una olla, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin moverse (balancearse). Ollas planas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

Comprobar lo plano de sus ollas

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



Otra prueba sencilla para determinar la distribución térmica uniforme sobre el fondo de las ollas es poner 1” (25.4 mm) de agua en la olla. Hervir el agua y observar la ubicación de las burbujas a medida que el agua comienza a hervir. Una buena olla plana tendrá una distribución homogénea de burbujas en toda la superficie del fondo.



Emparejar el diámetro de las ollas con el tamaño de las llamas

La llama debe tener el mismo tamaño o ser más pequeña que el fondo de la olla. No use ollas pequeñas con llamas altas ya que éstas pueden subir por los costados de las ollas.

Coloque ollas muy grandes de tal forma que abarquen dos quemadores de frente al fondo, no de lado a lado.

Tapas muy ajustadas – Una tapa acorta el tiempo de cocinar y agua hierve más rápido al mantener el calor dentro de la olla.

Consejos para los utensilios de cocina

- No use ollas y sartenes con fondos redondos (concavos o convexos), deformados o dentados. Vea los dibujos arriba.
- Asegúrese que el fondo de la olla o del sartén que se está usando esté limpio y seco.
- Use ollas y sartenes con fondos metálicos gruesos, suaves.

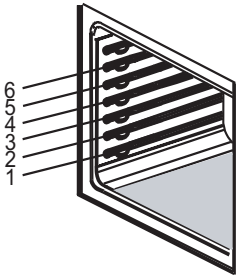
Ollas especiales

Ollas especiales como asadores, tostadoras, ollas de presión, woks, enlatadoras con baño de agua y enlatadoras de presión deben tener las mismas características que se describen arriba. Use sólo un wok con fondo plano.

Sacar el mayor provecho de su horno

Guía para cocinar con su horno

Posición de rejillas



- REJILLA POSICIÓN 6 (posición más alta) – para derretir queso, asar alimentos delgados
- REJILLA POSICIÓN 5 – para asar carnes, tostar pan
- REJILLA POSICIÓN 4 – para asar carnes más gruesas
- REJILLA POSICIÓN 3 – para hornear la mayoría de alimentos en una sola rejilla, como una bandeja para galletas o moldes para hornear, pasteles, alimentos congelados, bollos, brownies, molletes
- REJILLA POSICIÓN 2 – para hornear pays, caserolas, panes, pasteles tipo bundt o pound, ligeros tostados o aves
- REJILLA POSICIÓN 1 (posición más baja) – para pastel tipo bizcocho, tostados grandes, pavo.

Figura 7: Posiciones de rejillas

Cocinar con múltiples rejillas

Cuando usa múltiples rejillas, siga las recomendaciones abajo para su colocación.

- **Dos rejillas:** Use las posiciones de rejilla 2 y 5.
- **Tres rejillas:** (para horneado de convección): Use las posiciones 1, 3 y 6.

Colocación de moldes

Los resultados de hornear son mejores cuando se colocan los moldes en el centro del horno. Cuando hornea más de un molde en una rejilla, permita al menos 1" a 1 ½" (2.5 a 4.0 cm) de espacio libre alrededor del molde. Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, ponga los moldes sobre dos rejillas, de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Vea el dibujo abajo.

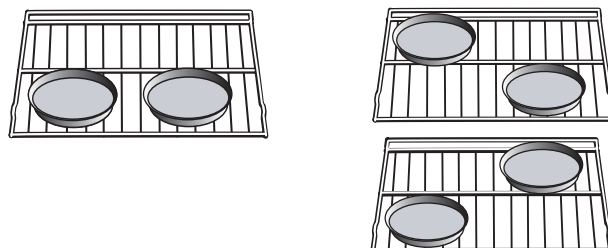


Figura 8: Colocación de moldes

Sacar el mayor provecho de su aparato

Moldes para hornear

Aquí hay algunos consejos para cocinar con moldes para hornear:

- Los moldes de vidrio absorben el calor, por lo tanto debe reducir la temperatura del horno 25°F cuando hornea en moldes de vidrio.
- Metal brillante, suave refleja el calor, resultando un dorado más ligero y más delicado.
- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan bajar la temperatura 25° cuando usa este tipo de molde. Siga las recomendaciones del fabricante.
- Use moldes oscuros de metal o de vidrio para pays.
- Los moldes aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo recomendado de horneado.

Precalentar el horno

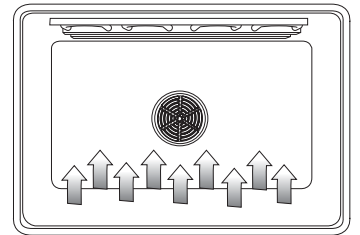
Precalente el horno si la receta lo recomienda. Es necesario precalentar el horno para lograr buenos resultados cuando quiere hornear pasteles, galletas, pastelitos y panes. Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentado. Coloque las rejillas del horno en una posición adecuada antes de precalentar. Un pitido confirmará que el horno está precalentado y la pantalla indicará la temperatura seleccionada del horno.

Modos de cocinar del horno



Hornear, Fermentado y Calentar

Hornear es cocinar con aire seco, caliente. El quemador inferior se prende en ciclos para mantener la temperatura del horno. Se puede usar el modo de Hornear para preparar una variedad de alimentos, desde pastelitos hasta guisados así como para asar carnes.



Nota: Dependiendo del modelo, usted puede escuchar el ventilador de convección mientras el horno está precalentando para el modo de hornear. Esto es normal.

En el modo de fermentar, el horno utiliza el quemador inferior para mantener una temperatura baja para levantar pan.

- La fermentación es el levantamiento de una masa de levadura.
- Las temperaturas para el modo de fermentar son 85° a 110° F (29.4 a 43.3° C). La temperatura por default es 100° F (37.8° C).
- Tape el tazón o la olla ligeramente y use cualquier rejilla que acomode el tamaño del contenedor.
- Mantenga cerrada la puerta y use la luz del horno para revisar el levantamiento de la masa.

En el modo de Calentar, el horno utilizará el quemador inferior para mantener una temperatura baja para guardar los alimentos a una temperatura de servir.

- Use la opción de calentar en el horno para mantener calientes los alimentos hasta que sean servidos.
- Las temperaturas del modo de calentar son 140° - 220°F (60° - 104°C). La temperatura por default es 170°F (77°C).
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben taparse con una tapa o papel aluminio.

PRECAUCIÓN

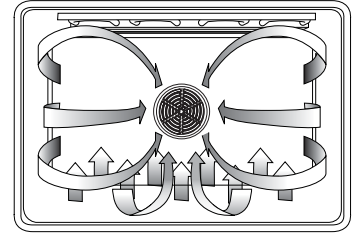
Siga estas pautas cuando usa el modo de calentar:

- No use el modo de calentar para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener caliente los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
- NO caliente los alimentos por más de una hora.



Hornear de convección

El horneado por convección es similar al horneado. El calor viene del quemador de calentamiento inferior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor recircula a través del horno por el ventilador de convección.



El modo de horneado de convección sirve muy bien para hornear cantidades grandes de alimentos sobre múltiples rejillas. Se puede usar para preparar galletas, pays, pastelitos, panes, y botanas entre otras cosas. Los beneficios del horneado de convección incluyen:

- Ligera disminución del tiempo de hornear
- Hornear con 3 rejillas (dorado más uniforme)
- Mayor volumen (la levadura se eleva más)
- Habilidad de concinar más alimentos a la vez

Para lograr mejores resultados:

- Reduzca la temperatura de la receta por 25° F (4°C). Consulte la tabla para horneado de convección.
- Ponga los alimentos en moldes planos, no tapados, como bandejas para galletas sin costados.
- Centre los moldes lado a lado sobre la rejilla del horno.

Conversión automática al modo de convección

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

Se puede apagar la opción de la conversión automática al modo de convección para poder ajustar la temperatura manualmente. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 13 para detalles.

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

Tabla 4: Tabla para horneado de convección

Alimento	Artículo	Posición Rejilla	Temp. ^a (°F) (horno precalentado)	Tiempo del Horneado de Convección ^b (min)
Pastel	Glaseado	3	350	18-21
	Pastel Bundt	2	350	37-43
	Bizcochos	1	350	39-43
Pay	2 cortezas, fresco, 9"	2	400-450	45-55
	2 cortezas, fruta congelada, 9"	2	400	68-78

Sacar el mayor provecho de su aparato

Tabla 4: Tabla para horneado de convección

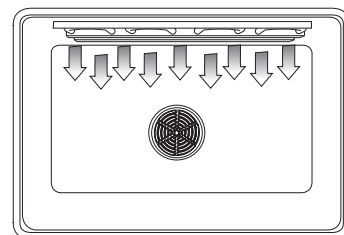
Alimento	Artículo	Posición Rejilla	Temp. ^a (°F) (horno precalentado)	Tiempo del Horneado de Convección ^b (min)
Galletas	Azúcar	3	375-400	6-11
	Chocolate Chip	3	375-400	10-15
	Brownie	3	375	29-36
Panes	Pan de levadura, 9x5	2	400	20-24
	Rollos de levadura	3	400-425	14-18
	Pan rápido, 8x4	2	375-400	45-55
	Bollos, Panecillos	3	400-425	11-15
	Molletes	3	450	16-20
Pizza	Congelada	3	425-475	23-26
	Fresca	3	450-475	12-15

- a. Esta temperatura en esta tabla ha sido reducida por 25°F si la Conversión automática al modo de convección está apagada.
- b. Esta tabla es una guía. Los tiempos verdaderos dependen de las mezclas y recetas horneadas. Siga las direcciones de la receta o del empaque y reduzca la temperatura de modo apropiado.



Asar

El asado usa el calor intenso radiado del quemador superior. El modo de asado sirve mejor para cocinar cortes delgados, suaves de carne (1" o menos), pollo y pescado. Se puede usar también para calentar y dorar carnes, guisados y otros alimentos. Siempre ase con la puerta cerrada.



Los beneficios del asado incluyen:

- Asado rápido y eficiente
- Cocinar sin agregar grasas o líquidos
- Los alimentos se doran mientras se cocinan

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos. No precaliente por más de 5 minutos.
- Los filetes y chuletas deben tener un grosor de al menos 3/4"
- Aplique mantequilla o aceite al pescado o pollo para evitar que se pegue
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su estufa
- No forre la rejilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar ("Tabla para asado" para ejemplos).
- Al dorar guisados, use sólo platos de metal o vidrio cerámico como Corning-ware®.
- Nunca use vidrio refractario (Pyrex®); no puede tolerar la temperatura alta.

Tabla 5: Tabla para asado

Alimento	Artículo / Grosor	Posición Rejilla	Ajustes del Asado	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min) ^a	Tiempo Lado 2 (min) ^a
Res	Filete (3/4" - 1")	5	high	145	6-7	5-6
	Vuelta y Vuelta					
	Medio					
	Bien Cocido					
	Hamburguesas (3/4" - 1") - Bien Cocidas					
Aves	Pechuga (con hueso)	4	low	170	18-20	18-19

Tabla 5: Tabla para asado

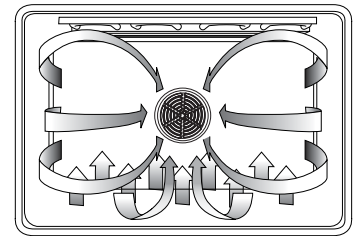
Alimento	Artículo / Grosor	Posición Rejilla	Ajustes del Asado	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min) ^a	Tiempo Lado 2 (min) ^a
Puerco	Chuletas (1")	4	high	160	8-9	7-8
	Salchicha - fresca	3	high	160	7-9	6-8
	Rebanadas de jamón (1/2")	5	high	160	5-6	5-6
Mariscos	Filetes de pescado (1") con mantequilla	5	bajo	Cocinar hasta que quede opaco y se desmenuce con facilidad	12-14	No voltear
Pan	Pan de ajo (1") , rebanadas	5	alto	N/A	2-4	No voltear

a. Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar. Los tiempos se basan en la cocina con un pre-calentado asa.



Tostar de convección

El tostado de convección usa el calor intenso del quemador inferior así como el calor circulado por el ventilador de convección. El resultado es un término más crujiente en el exterior que atrapa los jugos. El modo de tostado de convección sirve muy bien para preparar cortes suaves de carne y pollo.



Los beneficios del tostado de convección:

- Hasta un 25% más rápido para cocinar que el tostado/horneado normal
- Un dorado uniforme

Para lograr mejores resultados:

- Use la misma temperatura que se indica en la receta.
- Revise el término de la carne oportunamente, ya que se puede disminuir el tiempo de asado por un 25%. Consulte la tabla para asado de convección para ejemplos.
- No tape la carne o use bolsas.
- Use la bandeja y rejilla de asado que viene incluida con la estufa. También se puede usar una olla no tapada y poco profunda.
- Use un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de la carne.
- Cuando la carne ya se doró como le gusta, pero aún no se coció, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio encima del pecho para evitar que se dore demasiado.
- Después de sacar la carne del horno, cúbrala con papel de aluminio 10 - 15 minutos.

Tabla 6: Tabla para tostado de convección

Carnes	Artículo	Peso (lb)	Temperatura horno (°F)	Tiempo Tostado* (min por lb)	Temperatura Interna (°F)
Res	Costillas	4-6	325	25-32 28-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Rib eye (sin hueso)	4-6	325	24-32 27-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Rump, eye, tip, sirloin (sin hueso)	3-6	325	25-30 28-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
	Lomo suave	2-3	425	15-25	145 (vuelta y vuelta)
Puerco	Lomo (con o sin hueso)	5-8	350	15-25	160
	Hombro	3-6	350	20-30	160

Tabla 6: Tabla para tostado de convección

Carnes	Artículo	Peso (lb)	Temperatura horno (°F)	Tiempo Tostado* (min por lb)	Temperatura Interna (°F)
Aves	Pollo - entero	3-4	375	14-20	180
	Pavo - sin relleno**	12-15	325	10-14	180
	Pavo - sin relleno**	16-20	325	9-13	180
	Pavo - sin relleno**	21-25	325	6-10	180
	Pechuga de pavo	3-8	325	20-25	170
	Codorniz	1-1 1/2	350	45-75 (tiempo total)	180

*Los tiempos del tostado son aproximados y pueden variar dependiendo de la forma de la carne.

**Pavo relleno requiere de un tiempo adicional de tostado. La mínima temperatura segura para el relleno en pavo es 165°F (74°C).

Limpieza y Mantenimiento

Limpieza - Parrilla



Precaución:

No use ningún limpiador en la parrilla mientras que la superficie esté caliente; Los humos que se producen pueden ser peligrosos para su salud. Calentar el detergente puede producir un ataque químico y dañar la superficie.

Precaución: Todos los ignitores echan chispas cuando se prende cualquiera de los quemadores. No toque ningún quemador cuando se está usando la parrilla.

Limpieza diaria

Limpie con agua jabonosa, caliente; Enjuague y seque. Después de un derrame de alimentos, apague el quemador y permita que se enfríe la parrilla. Limpie alrededor del quemador y los puertos del quemador. Vuelva a ensamblar el quemador(es) y compruebe el funcionamiento correcto.

Indicaciones para la limpieza

Evitar estos limpiadores

- Limpiadores para vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden atacar o manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores cáusticos
- Limpiadores de horno como Easy Off® pueden atacar la superficie de la parrilla.
- Limpiadores abrasivos
- Esponjillas metálicas y esponjas para fregadero como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas metálicas.
- Esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.

- Limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la parrilla permanentemente.

Tabla 7: Tabla para cuidar la parrilla

Parrilla Parte/Material	Técnica(s) sugerida(s)	Indicaciones importantes
Base de quemador / Acero esmaltado	<ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua caliente, enjuagar y secar. • Esponjillas de fibra metálica con jabón como Brillo® o S.O.S.®. Enjuagar y secar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar los puertos con un cepillo de dientes duro para limpiar las aberturas de los puertos. • No rayar o raspar las aberturas de los puertos.
Tapas de quemadores y rejillas/ Acabado mate sobre hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> • Agua caliente y detergente. enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes no abrasivos como Fantastic® o Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes poco abrasivos como Bon Ami® o Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las rejillas son pesadas; tener cuidado cuando las levanta. Ponerlas sobre una superficie protegida. • Ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las extremas temperaturas en los dedos de las rejillas y los cambios rápidos de las temperaturas. • No lavar en una lavavajillas. • Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia o con mucha fuerza pueden dañar el esmalte con el tiempo.
Perillas de control / Plástico	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar de inmediato 	<ul style="list-style-type: none"> • Para quitar las perillas, ponerlas en la posición Off (Apagado) y jalarlas. • No remojar las perillas. • No forzar las perillas sobre el eje de la válvula. • No usar cepillo o detergentes abrasivos como BonAmi®, Ajax®, o Comet®. Estos pueden dañar el acabado permanentemente.
Acabado exterior/ Esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Detergentes no abrasivos como Fantastic® o Formula 409®. • Detergentes poco abrasivos como Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Detergentes líquidos como Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Volver a ensamblar cuidadosamente el quemador cuando termine. Verificar que la tapa del quemador esté sentada correctamente. • No usar un palillo, se puede romper. • Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • No usar una esponja o toalla húmeda con porcelana caliente. • No remojar las tapas de los quemadores. • Siempre aplicar mínima presión con detergentes abrasivos. • Nunca usar detergentes para horno, agentes de limpieza cáusticos o agentes de limpieza abrasivos en el exterior de la estufa.

Tabla 7: Tabla para cuidar la parrilla

Parrilla Parte/Material	Técnica(s) sugerida(s)	Indicaciones importantes
Acabado exterior / Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> • Agua caliente y detergente • Detergentes no abrasivos como Fantastic® o Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Pulido como Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y picaduras; realza la apariencia. • Manchas de agua dura: Vinagre casero. • Detergentes poco abrasivos: Detergente líquido para acero inoxidable Kleen King®, limpiador para aluminio y acero inoxidable Cameo®, Bon Ami®. • Decoloración térmica: Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • El acero inoxidable resiste muchas manchas de alimentos y picaduras, siempre y cuando la superficie se mantiene limpia y protegida. • Usar paños limpios, suaves, esponjas o toallas de papel. • Secar el área para evitar manchas de agua. • Nunca permitir que manchas de alimentos o de sal permanezcan mucho tiempo sobre acero inoxidable. • Frotar ligeramente en la dirección de las líneas de pulido. • Cloro y compuestos de cloro en algunos detergentes son corrosivos para el acero inoxidable. Revisar los ingredientes en la etiqueta.
Ignitores / Cerámica	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie bien con un hisopo de algodón humedecido con agua, amoníaco o un limpiador no abrasivo como Formula 409®. • Quite la mugre cuidadosamente con un palillo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenga limpios los puertos de los ignitores para un desempeño correcto. Es necesario limpiar estos puertos cuando hay un derrame de alimentos o cuando el quemador no se quiere encender a pesar del clic que se escucha de los ignitores electrónicos. • Un ignitor húmedo prevendrá que el quemador se encienda. Mantenga limpios los puertos de los ignitores para un desempeño correcto de los quemadores. • Quite cualquier pelusa que quede después de la limpieza.

Limpeza - Horno

Limpeza diaria

No es necesario limpiar el interior del horno todos los días. Cuando se acumulan suciedades, use la función de autolimpeza como se explica en “Autolimpia el horno” en la página 27. Vea “Guía de limpieza del horno” en la página 26 para instrucciones acerca de superficies y artículos específicos.

Indicaciones para la limpieza

Evitar estos limpiadores

- No use limpiadores cáusticos como Easy Off®. Pueden dañar la superficie.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

Tabla 8: Guía de limpieza del horno

Parte	Recomendaciones
Rejillas	Lave con agua jabonosa caliente. Enjuague cuidadosamente y seque o suavemente frote con esponjillas rellenas de jabón o polvo limpiador (Hornos) según instrucciones. Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de autolimpeza, perderán su acabado brillante y tal vez dejen de deslizarse suavemente. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego quite el exceso.
Empaque de fibra de vidrio de la puerta	NO SE DEBE LIMPIAR EL EMPAQUE A MANO.

Tabla 8: Guía de limpieza del horno

Parte	Recomendaciones
Vidrio (menos parilla)	Lave con jabón y agua o un limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasosas y manchas duras.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo, esponjillas de fibra metálica y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla seca. No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está frío, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas con jabón. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y residuos de comida.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
Plástico y Controles	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.

Autolimpiar el horno

El horno incluye una función de autolimpieza que elimina el trabajo manual de limpiar su horno. Durante la autolimpieza, el horno usa una temperatura muy alta para eliminar restos de comida y grasa.

- No limpie partes o accesorios en el horno de autolimpieza.
- Es algo normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de la autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Cuando persiste una llama, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un trapo.
- La puerta del horno se bloqueará al comienzo del ciclo.
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la autolimpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados con la autolimpieza. Con el tiempo disminuyen los olores.
- El tiempo prefijado de la limpieza son cuatro horas. Se puede ajustar este tiempo de limpieza para 3 o 5 horas.
- El modo se detiene automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el horno se enfría tras la limpieza, se desbloquea el cierre automático de la puerta y se puede abrir ésta.
- Para cancelar o parar la autolimpieza mientras opera el modo, oprima OFF.
- No se podrá abrir la puerta hasta que el horno alcance una temperatura segura.

Preparar el horno para la autolimpieza



ADVERTENCIA

Se necesita un empaque flexible de la puerta para un buen sellado. No limpie, frote, dañe o quite el empaque.

1. Saque todos los utensilios y moldes.
2. Saque las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante el ciclo de la autolimpieza, perderán su acabado brillante permanentemente y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías. Vea "Guía de limpieza del horno" para el cuidado correcto.

3. Limpie suciedades muy grandes, restos de alimentos y grasa con toallas de papel antes de iniciar la autolimpieza del horno. Un exceso de grasa causará llamas y humo dentro del horno durante autolimpieza.

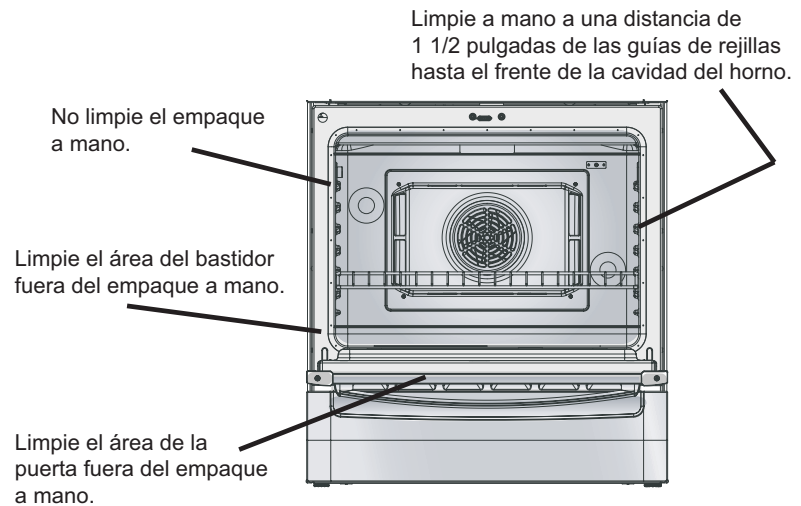


Figura 9: Pautas para la limpieza

4. Revise la ilustración arriba. Algunas áreas del horno deben ser limpiadas a mano antes de iniciar el ciclo. Use una esponja jabonosa o un raspador de plástico o una esponjilla S.O.S.® llena de detergente. Debe limpiar a mano el borde del horno, el bastidor frontal y hasta 1-1/2 pulgadas dentro del bastidor con detergente y agua caliente. No frote ni limpie el empaque en el horno. Enjuague todas las áreas cuidadosamente, luego séquelas.
5. Asegúrese que las lámparas interiores del horno estén apagadas y que los focos y las cubiertas de lentes estén en sus lugares. No debe operar el horno sin que los focos y las cubiertas estén en sus lugares.

Importante: No se deben usar Limpiadores Comerciales para Hornos en el horno de autolimpieza o en alguna otra parte porque éstos dañarán el acabado o la parte.

Poner el modo de autolimpieza

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo AUTOLIMPIEZA. Oprima START.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.
4. Oprima START. AUTOLIMPIEZA parpadea. Oprima START.
5. QUITAR REJILLAS aparece en la pantalla como recordatorio para quitar las rejillas del horno.
6. Oprima START nuevamente para iniciar la autolimpieza.



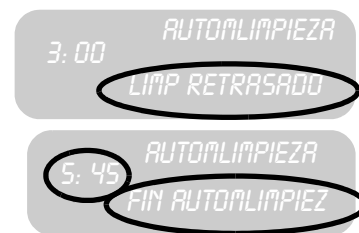
Nota: La puerta se cierra al comienzo del ciclo; El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento. Si la puerta no se bloquea, oprima OFF y no use la autolimpieza; llame por teléfono para servicio.

Retardar el arranque de la autolimpieza

Nota: Para que esta opción funcione bien, se debe configurar la hora del día correctamente. Vea la sección "Poner el Reloj" en "Preparar su Estufa".

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo AUTOLIMPIEZA. Oprima START.

3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.
4. Oprima START.
5. Gire la perilla hasta que aparezca el modo LIMP RETRASADO. Oprima START.
6. FIN AUTOLIMPIEZ aparece en la pantalla.
7. Gire la perilla para ingresar la hora del día que quiere terminar la autolimpieza: Fije las horas, oprima time, fije los minutos.
8. Oprima START. La pantalla le va a recordar de quitar las rejillas.
9. Oprima START. La pantalla muestra LIMP RETRASADO. La autolimpieza se iniciará automáticamente a la hora correcta.



Nota: En el modo de autolimpieza, se activa automáticamente el pestillo de la puerta al comienzo del ciclo. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento.

Nota: Las lámparas del horno no funcionan en el modo de autolimpieza.

Después de la autolimpieza

1. Al final del tiempo programado de limpieza, el horno se apagará automáticamente. FIN AUTOLIMPIEZ aparece en la pantalla. Oprima OFF para borrarlo.

Nota: La puerta no se desbloqueará hasta que el horno alcance una temperatura segura.

2. El modo de autolimpieza puede producir cenizas que se asentarán dentro del horno. Cuando esto sucede, quite las cenizas con un trapo húmedo antes de usar el horno.
3. Limpie los bordes de las rejillas con aceite comestible para permitir un deslizamiento correcto. Limpie el exceso del aceite.

Después de la autolimpieza se puede limpiar todo el horno con una esponja jabonosa, enjuagar y secar sin ningún problema. Cuando se queda alguna suciedad persistente, siga los métodos de limpieza que se recomiendan en esta página.

- Siempre use el detergente más suave para el trabajo.
- Talle los acabados de metal en la dirección del grano.
- Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- Enjuague cuidadosamente con un mínimo de agua para evitar gotas en las ranuras de las puertas.
- Seque bien para evitar manchas de agua.

Limpieza - Cajones

Limpieza diaria

Lave con agua caliente, jabonosa, enjuague y seque.

Mantenimiento

Mantenimiento de la parilla

Modelos con parrillas de acero inoxidable

No se requiere un mantenimiento especial diferente de la limpieza diaria que se describe en "Indicaciones para la limpieza" en la página 24.

Mantenimiento del horno

Quitar la puerta

1. Asegúrese de leer la ADVERTENCIA abajo antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente.
3. Voltee la palanca en la bisagra hacia usted.



ADVERTENCIA

Cuando quita la puerta del horno:

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De otro modo puede causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. El frente de la puerta está hecho de vidrio, Tenga cuidado de no romperla.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que puede girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones de un soporte de bisagra que se cierra de repente, asegúrese que ambas palancas estén fijadas en sus lugares antes de quitar la puerta. No aplique fuerza para abrir o cerrar la puerta - Se puede dañar la bisagra y causar lesiones.

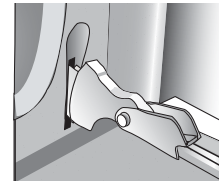
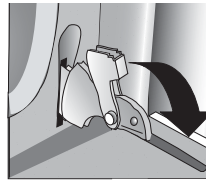
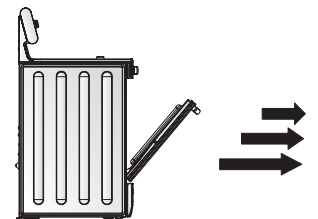


Figura 10: Posiciones de las bisagras

4. Cierre la puerta dejándola mitad abierta. Pare cuando sienta la resistencia de la bisagra.
5. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos costados con ambas manos, jale la puerta y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sostenga la puerta firmemente, ya que pesa mucho.
6. Coloque la puerta en un lugar conveniente y estable para su limpieza.



Reemplazar la puerta del horno

1. Sosteniendo la puerta firmemente con ambas manos, coloque las bisagras en las ranuras.
2. Abra la puerta completamente para exponer las bisagras y las ranuras. Empuje la palanca (una en cada bisagra) lejos de sí mismo (de vuelta hacia la estufa).
3. Después de regresar los soportes con bisagra a su posición, asegúrese de cerrar y abrir la puerta lentamente para estar seguro que esté colocada bien y que funcione correctamente.
4. La puerta debe estar recta, no torcida o chueca.

Reemplazar una lámpara del horno

Cada conjunto de lámparas consiste en un lente removible, un foco así como un casquillo fijo.



ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno y las lámparas estén fríos y de haber desconectado el horno antes de reemplazar los focos. En caso contrario puede sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Los lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno.
- Los lentes sirven de protección para evitar que se rompan los focos.
- Los lentes son de vidrio. Manéjelos con cuidado para evitar que se rompan. Vidrio roto puede causar heridas.
- El casquillo tiene corriente cuando la puerta está abierta.

1. Lea la ADVERTENCIA de arriba.
2. Apague la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
3. Desatornille el lente y sáquelo.
4. Saque el foco de su casquillo, dándole vueltas.
5. Reemplace el foco por uno nuevo. Use un foco de 40 Watt aprobado para aparatos electrodomésticos. Evite tocar el foco con los dedos, ya que la grasa de las manos puede dañar el foco cuando éste se calienta.
6. Vuelva a atornillar el lente.
7. Prenda la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).

Servicio

Antes de llamar a servicio

Use estas sugerencias antes de solicitar servicio para evitar gastos innecesarios.

Tablas para resolver problemas

La parrilla

Tabla 9: Tabla para resolver problemas de la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
Los resultados de cocinar no son como se esperaba.	<ul style="list-style-type: none">• La parrilla no está nivelada. Ajuste las patas de nivelación en la parte inferior de la estufa.• La olla no es del tipo o tamaño recomendado. Vea "Guía de selección de utensilios de cocina".
El agua tarda demasiado para hervir	<ul style="list-style-type: none">• El tiempo para hervir puede variar enormemente dependiendo de las condiciones ambientales. Vea "Hervir agua" en la página 17 para consejos sobre cómo disminuir el tiempo de hervir.
Los quemadores hacen clic continuamente.	<ul style="list-style-type: none">• La perilla(s) está en la posición "encender". Gire la perilla(s) a la posición "OFF" (apagado) o al ajuste de la llama deseado.

Tabla 9: Tabla para resolver problemas de la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
Los quemadores hacen clic intermitentemente.	<ul style="list-style-type: none"> Se acumuló humedad adentro del ignitor. Cambie ambos quemadores delanteros al ajuste de calor más alto por 15-20 minutos y luego apáguelos.
No se prenden los quemadores de la superficie.	<ul style="list-style-type: none"> El gas está apagado. Asegúrese que la válvula de cierre del gas esté en la posición ON y que el suministro de gas a la casa no esté cerrado. La unidad no está conectada al suministro de gas. Llame al proveedor de gas. El cable no está bien enchufado en la tomacorriente. Mal cableado en la casa. Revise la fuente de alimentación. Verifique que la unidad esté aterrizada con la polaridad correcta. Asegúrese de enchufar la unidad. Se bajó el cortacircuito. Revise el cortacircuito y súbalo si es necesario. Revise y/o reemplace el fusible. Los puertos de los quemadores están tapados. Con la estufa apagada y fría, quite las tapas de los quemadores. Use un cepillo de dientes de nylon para sacar los residuos a través de los puertos de los quemadores. Tapa de quemador mal alineada. Verifique que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente sobre los quemadores. El ignitor está húmedo, dañado o sucio. Revise si el ignitor tiene humedad. En caso afirmativo, permita secarse al aire antes de usarlo. Revise si hay alimentos o grasa quemada.
La llama es poco uniforme y muy alta, es difícil encender el quemador	<ul style="list-style-type: none"> El quemador no se enciende cuando el ignitor está húmedo, dañado o sucio. Los puertos de los quemadores están tapados. Con la estufa apagada y fría, quite las tapas de los quemadores. Use un cepillo de dientes de nylon para sacar los residuos a través de los puertos de los quemadores. Tapa de quemador mal alineada. Verifique que las tapas de los quemadores estén colocadas correctamente sobre los quemadores. Se mojó el quemador. Apague el quemador, deje que se enfríe y seque la tapa y la base del quemador cuidadosamente.
Llama poco uniforme - usuarios de gas LP / embotellado.	<ul style="list-style-type: none"> Llama al servicio.

El horno

Tabla 10: Tabla para resolver problemas del horno

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
El modo o la temperatura del horno o los números seleccionados no aparecen en la pantalla	Se giró la perilla muy rápidamente. Gire la perilla más lento hasta que aparezca la temperatura o leyenda correcta. Revise el manual cuando ponga el reloj, el cronómetro o el modo de autolimpieza.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere 5 minutos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no está calentando	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de modo uniforme	Ajuste la calibración si es necesario (Vea "Cambiar la compensación de la temperatura" en la página 12). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas.
Los resultados de hornear no son como se esperaba	Consulte las tablas de cocinar para la posición de rejilla recomendada. Vea "Sacar el mayor provecho de su horno" en la página 19 para consejos y sugerencias. Ajuste la calibración del horno si es necesario (vea "Cambiar la compensación de la temperatura" en la página 12).
Los alimentos necesitan más tiempo que esperado para cocinarse	El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy claros. Vea "Cambiar la compensación de la temperatura" en la página 12.

Tabla 10: Tabla para resolver problemas del horno

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
Los alimentos están recocidos	El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy claros. Vea "Cambiar la compensación de la temperatura" en la página 12.
Los resultados del horneado por convección no son como se esperaba	Si la opción de la conversión automática al modo de convección está apagada, se debe reducir la temperatura manualmente 25°F (4°C). Si la opción está activada, la temperatura queda automáticamente ajustada. Vea "Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección" en la página 13 para más información. Consulte las tablas de cocinar y los consejos para ver las posiciones de las rejillas, los tiempos de hornear y la selección de moldes. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "Cambiar la compensación de la temperatura" en la página 12.
La temperatura del horno está muy caliente o muy fría	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea "Cambiar la compensación de la temperatura" en la página 12.
La lámpara del horno no funciona bien	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida	Revise si la puerta del horno está obstruida. Revise si las bisagras están dobladas. Cuando se activa la opción Sabatina, la luz del horno se quedará prendida o apagada (según fue seleccionado durante el ajuste) durante todo el modo Sabatino.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede que se acumuló suciedad alrededor de la cubierta del lente. Limpie el área de la cubierta del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta.
El horno no se autolimpia bien	Permita que se enfríe el horno antes de usar el modo de autolimpieza. Siempre limpie suciedades sueltas o derrames fuertes antes de realizar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure el horno para una autolimpieza de cinco horas. Vea "Preparar el horno para la autolimpieza" en la página 27.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese que el horno tenga corriente eléctrica. Vea "Acerca del reloj" en la página 10 .
Astillas de porcelana	Cuando se quitan y reemplazan las rejillas del horno, siempre levante las rejillas hacia arriba y no aplique fuerza para evitar astillar la porcelana.
La pantalla indica "F" y un número y el control emite pitidos	Esto es un código de error. Cuando parpadea una "F", oprima Off para borrar la pantalla y detener el pitido. Reinicie el horno si es necesario. Si el código de error persiste y el pitido continúa, anote el código de error y llame a un servicio autorizado.
Con una estufa nueva hay un fuerte olor cuando se prende el horno	Esto es normal con una estufa nueva y desaparece con el tiempo. Operar el ciclo de la autolimpieza "quemará" también el olor más rápido.
El control no reacciona al oprimir el botón	Asegúrese que el botón esté limpio. Oprima el centro del botón. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante modos que no usan la convección	En algunos modelos el ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento del horno para el modo de hornear. Esto es normal. Si el ventilador no funciona al principio del ciclo, espera 15 minutos, entonces revise otra vez. Si el ventilador todavía no funciona, llama al servicio.
Durante el ciclo el ventilador se prende y se apaga	Se apaga el ventilador de convección mientras la puerta del horno esté abierta. Vuelve a funcionar cuando se cierra la puerta.
El ventilador funciona durante modos que no usan la convección	En algunos modelos el ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento del horno para el modo de hornear. Esto es normal.
Aire caliente o vapor sale de la abertura de ventilación del horno	Es normal ver o sentir vapor o aire caliente que sale de la abertura de ventilación del horno. No debe tapar la abertura.

Cómo obtener servicio o refacciones

Placa con datos del producto

Para hablar con un representante de servicio, vea la información de contacto al principio del manual. Por favor, tenga a la mano la información impresa en la placa de información de su producto cuando llame.

La placa con información indica el número de modelo y de serie. Consulte la placa de información en el aparato cuando solicite servicio. Se encuentra debajo del bastidor cerca del cajón. Abra el cajón para verla.

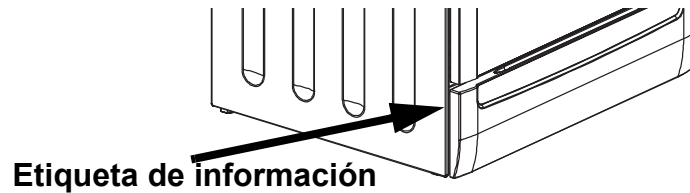


Figura 11: Etiqueta de información

Garantía

Cobertura de esta garantía y para quiénes aplica:

La garantía limitada ofrecida por BSH Home Appliances Bosch en esta Declaratoria de Garantía Limitada de Producto aplica sólo a la estufa autoestable y empotrable de Bosch ("Producto") que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando el Producto fue adquirido (1) para su uso casero normal (no comercial) y que en realidad ha sido utilizado siempre para propósitos domésticos normales; (2) nuevo en la tienda (no un equipo de exhibición, "tal como es", o un modelo previamente devuelto) y no para la reventa o uso comercial; y (3) en los Estados Unidos o Canadá y que siempre ha permanecido en el país de la compra original. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador del Producto y no se pueden transferir.

Asegúrese por favor de devolver su tarjeta de registro; aunque no es necesario para efectuar la cobertura de la garantía, es la mejor manera para Bosch de notificarle a usted en el caso poco probable de un aviso de seguridad o una devolución del producto.

Duración de la garantía:

Bosch garantiza que el Producto está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de compra. El tiempo mencionado arriba comienza a ejecutarse a partir de la fecha de compra y no se puede detener, estar sujeto a derechos, extender o suspender por ningún motivo.

Reparación/Reemplazo como su remedio exclusivo:

Durante el período de garantía, Bosch o uno de sus centros de servicio autorizados va a reparar su Producto sin costo alguno para usted (sujeto a ciertas limitaciones mencionadas aquí), si su Producto resulta defectuoso en materiales y fabricación. Si se hicieron intentos razonables para reparar el Producto sin éxito, entonces Bosch va a reemplazar su Producto (modelos más actuales pueden estar disponibles para usted, a discreción exclusiva de Bosch, con un cargo adicional). Todas las partes y componentes removidos se convertirán en propiedad de Bosch a su discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes. La única responsabilidad de Bosch bajo esta garantía es reparar el Producto defectuoso de fábrica usando un proveedor de servicio autorizado por Bosch durante horarios normales de trabajo. Por cuestión de seguridad y daños al producto, Bosch recomienda altamente que usted mismo no intente reparar el Producto o usar un centro de servicio no autorizado; Bosch no será responsable de reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio no autorizado. Si usted elige a alguien difer-

ente que un proveedor de servicio autorizado para trabajar con su Producto, ESTA GARANTÍA PERDERÁ AUTOMÁTICAMENTE SU VALIDEZ. Proveedores de servicio autorizados son aquellas personas o empresas que han sido entrenados especialmente en productos de Bosch y quienes tienen, en opinión de Bosch, una excelente reputación para dar servicio al cliente y ofrecer servicios técnicos de gran calidad (Se trata de entidades independientes y no de agentes, socios, afiliados o representantes de Bosch). No obstante lo anterior, Bosch no será responsable para el Producto si está ubicado en un área remota (más de 100 millas (160 kilómetros) de un proveedor de servicio autorizado) o si está en un entorno o ambiente inaccesible, peligroso, amenazador o traicionero; en cualquier caso, si usted lo solicita, Bosch aún así pagaría la mano de obra y las partes y enviaría las partes al proveedor de servicio autorizado más cercano, pero usted tendría toda la responsabilidad de viajar y enfrentar los gastos especiales generados por la empresa de servicio, suponiendo que ésta acepta la visita para dar el servicio.

Producto fuera de garantía:

Bosch no está obligado por la ley o de otra forma, de proporcionarle a usted alguna concesión, incluyendo reparaciones, prorratas, o el reemplazo del Producto, una vez que esta garantía haya llegado a su vencimiento.

Exclusiones de la garantía:

La cobertura de la garantía que se describe aquí excluye todos los defectos o daños que no son la responsabilidad directa de Bosch, incluyendo sin limitación, uno o más de los siguientes puntos: (1) el uso del Producto en un modo diferente de su uso normal, usual e intencionado (incluyendo sin limitación cualquier forma de uso comercial, el uso o almacenamiento de un producto para interiores en el exterior, el uso del Producto junto con naves marítimas o aéreas); (2) el mal comportamiento intencional de cualquier parte, negligencia, mal uso, abuso, accidentes, descuido, operación incorrecta, falta de mantenimiento, instalación incorrecta o negligente, manipulación, falta de observar las instrucciones de operación, mal manejo, servicio no autorizado (incluyendo "arreglos" hechos por usted mismo o explorar el funcionamiento interno del aparato); (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) la falta de cumplir con los códigos, regulaciones o leyes eléctricas y/o de construcción estatales, locales y municipales que pueden aplicar, incluyendo la falta de instalar el producto conforme a los códigos y las regulaciones locales de fuego y construcción; (6) el desgaste normal, derrames de alimentos o líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias acumuladas sobre, en o alrededor del Producto y (7) fuerzas y factores externos, elementales y ambientales, incluyendo sin limitación, lluvia, viento, arena, inundaciones, fuegos, deslizamiento de lodo, temperaturas bajo cero, exceso de humedad o exposición extendida a humedad, relámpagos, sobretensiones, fallas estructurales alrededor del aparato y casos fortuitos. Por ningún motivo Bosch será responsable de daños a la propiedad cercana al aparato, incluyendo gabinetes, pisos, techos y otras estructuras u objetos que rodean el Producto. También se excluyen de esta garantía raspaduras, hendiduras, abolladuras ligeras y daños cosméticos en superficies externas y partes expuestas; Productos donde se alteró, se desfiguró o se quitó el número de serie; visitas de servicio para enseñarle cómo usar el Producto, o visitas donde no hay nada malo con el Producto; la corrección de problemas de la instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y entorno para el producto, incluyendo todas las instalaciones eléctricas, hidráulicas u otras conexiones, para una cimentación/pisos adecuados y para alteraciones incluyendo sin limitación gabinetes, paredes, pisos, estantes, etc.); y para poner o reemplazar cortacircuitos o fusibles. AL GRADO PERMITIDO POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS REMEDIOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, SIN IMPORTAR SI LA RECLAMACIÓN SURGE EN CONTRATO O AGRAVIO (INCLUYENDO LA RESPONSABILIDAD ESTRICTA, O NEGLIGENCIA). ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO

EN ESTA GARANTÍA. BAJO NINGÚN MOTIVO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, LA "PÉRDIDA DE NEGOCIO" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS, O GASTOS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN EL TIEMPO AUSENTE DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN EN EXCESO DE LOS DAÑOS DIRECTOS QUE DEFINITIVAMENTE FUERON CAUSADOS EXCLUSIVAMENTE POR BOSCH, O DE OTRA FORMA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, Y ALGUNOS ESTADOS TAMPOCO PERMITEN LIMITAR LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE TIEMPO DE UNA GARANTÍA IMPLICADA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS ARRIBA TAL VEZ NO APLICAN PARA USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cómo obtener servicio de garantía: Para obtener servicio de garantía para su producto, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado de Bosch más cercano.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-944-2904



BOSCH

Invented for life

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com
9000155061 • 10098A • 3/06 © BSH Home Appliances Corporation