

# CIRKULERA

EN

ES





Please record your model and serial numbers below for reference.

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

\_\_\_\_\_

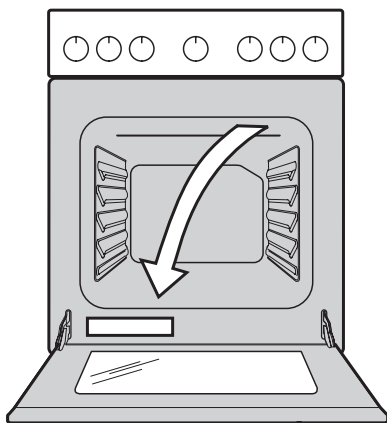
Purchase Date / Fecha de compra

\_\_\_\_\_

Model Number / Número de modelo

\_\_\_\_\_

Serial Number / Número de serie



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

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

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

## Contents

### English 3

### Español 37

#### **i** NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

Adjunte el recibo de compra aquí para referencia futura.

Important Safety Information . . . . .	3	Before Setting Oven Controls . . . . .	16
Cooking Recommendations . . . . .	9	Oven Controls. . . . .	17
Before Setting Surface Controls . . . . .	12	Care and Cleaning. . . . .	26
Setting Surface Controls . . . . .	15	Before You Call . . . . .	32
		IKEA LIMITED GUARANTEE. . . . .	35

**IMPORTANT SAFETY INFORMATION**


Read all instructions before using this appliance.


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

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


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


**DEFINITIONS**


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

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

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

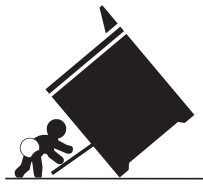
 **IMPORTANT**  
Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.


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

 **WARNING**

**Tip Over Hazard**

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





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

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION****IMPORTANT**

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

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

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

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

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

All materials used in construction of supports, enclosures, and cabinets surrounding the appliance must have a temperature rating above 200°F / 94°C.

**GROUNDING INSTRUCTIONS****WARNING**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ WARNING**

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

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

**⚠ CAUTION**

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

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

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

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

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

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

**CAUTION**

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR RADIANT COOKTOP**

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

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

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

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

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

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

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

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

**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS**

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

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

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

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

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

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

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

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

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE



### CAUTION

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

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

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

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



**IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE**

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

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

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

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

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

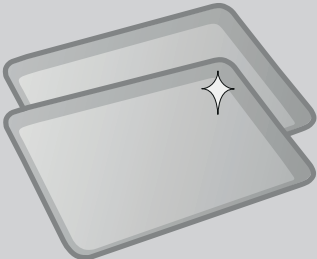

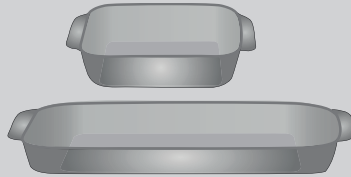
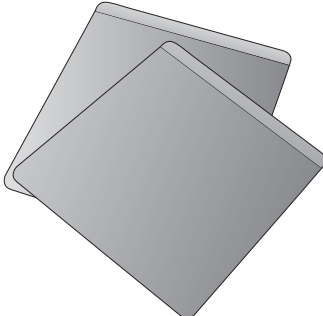
**WARNING**

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



## Bakeware

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

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

## Cooking Conditions

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

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

## Cooking Results

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

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

## Cooking Tips

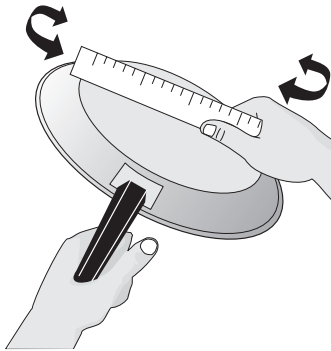
Use these additional tips to get the best results from your appliance.

Oven Use	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in "Oven Controls" on starting on page 17.  When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

Oven Use	Recommendation
<b>Broiling / Roasting</b>	
Broiling pan	For best results when broiling, use a broil pan with a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters.
<b>Convection Cooking</b>	
Convection attributes	Convection cooking uses a fan to circulate hot air around the oven and food. It browns food more evenly and reduces hot spots in the oven. Convection saves time when using multiple racks or cooking several food items at once.
Convection bake	Reduce cooking temperature by 25° F (13-14° C) from the recipe unless the recipe is written for convection baking. Preheat the oven for best results.

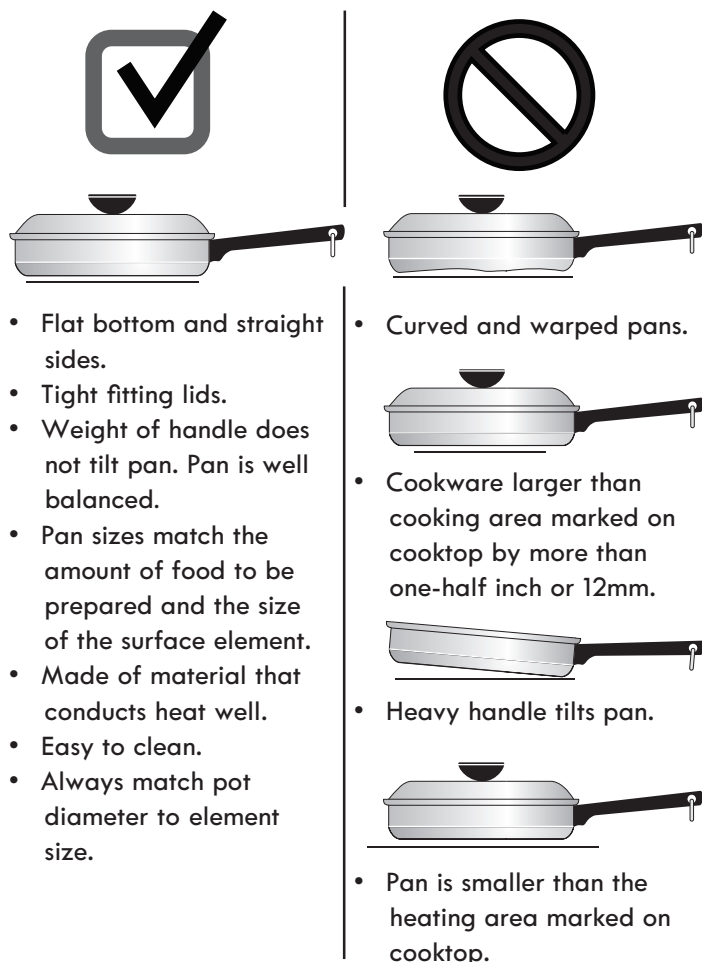
### About the Ceramic Glass Cooktop

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



Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see Figure 1). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (see Figure 2).

Figure 1: Testing cookware



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

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

Figure 2: Proper cookware

### Cookware Material Types

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

- **Aluminum** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Copper** - Excellent heat conductor but discolors easily (see Aluminum).
- **Stainless** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.
- **Cast Iron** - A slow heat conductor that will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. If cast iron pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.
- **Porcelain-enamel on metal** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.
- **Glass** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.



### IMPORTANT

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



### CAUTION

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface. Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it. Pans with rough bottoms may scratch the cooktop surface. Placing food directly on the smoothtop surface (without cooking utensil) is not recommended as difficult cleaning will result and foods may smoke and cause potential fire hazard. Never use the griddle or similar cooking sheet on the ceramic glass cooktop.

## About Surface Elements

For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process. The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.

## About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. Be sure to match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop and only flat-bottomed cookware should be used. The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

### **i** NOTE

Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smooth top. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

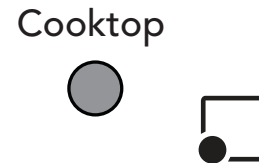
For detailed information about the ceramic cooktop, refer to the "Cooktop Cleaning" on page 29.

### **!** CAUTION

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

## Cooktop Indicator Light

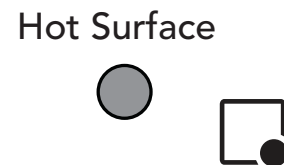
The Cooktop indicator light will turn on when one or more elements are turned on. A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off (Figure 3).



**Figure 3: Cooktop indicator Light Location**

## Hot Surface Indicator Light

Your appliance is equipped with a radiant surface control indicator light, which is located on the control panel (Figure 4).



**Figure 4: Hot Surface indicator Light Location**

The Hot Surface indicator light will glow when any surface cooking area heats up and will remain on until the glass cooktop has cooled to a moderate level.

### **!** CAUTION

The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

## Home Canning



### **CAUTION**

Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you. Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

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

Use only quality flat bottom canners when home canning. Use a straight-edge to check canner bottom.

Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.

Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner. It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops and to center canners on the burner grates.

Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.

Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.

Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.

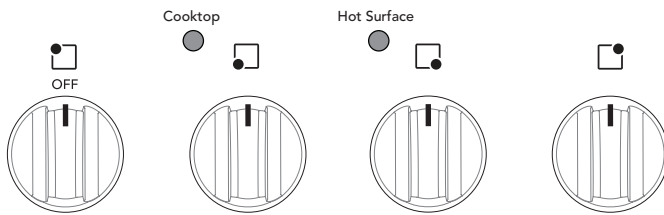
It is best to can small amounts and light loads.

Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

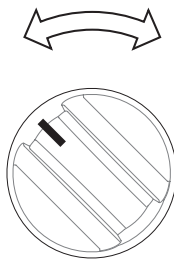
Alternate surface units between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same burner unit all day.

## Surface Cooking Elements and Settings

The cooktop has four single radiant or coil surface elements, depending upon your appliance.



**Figure 5: Surface control knobs**



**Figure 6: Control knob shown is typical only**

The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the surface element power level setting needed for best cooking results. Use Table 1 to determine the correct setting for the type of food you are preparing.

Setting	Type of Cooking
HIGH (HI)	Start most foods; bring water to a boil and pan broiling
MEDIUM HIGH (8-10)	Continue a rapid boil; frying, deep fat frying
MEDIUM (6)	Maintain a slow boil; thicken sauces and gravies; steaming vegetables
Medium LOW (2-4)	Keep foods cooking; poaching and stewing
LOW (LO)	Keep warm, melting and simmering

**Table 1: Recommended settings for surface elements**

## To Operate the Surface Elements:



### CAUTION

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The indicator light will turn on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

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

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

1. Place correctly sized cookware on the radiant or coil surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 6). Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.
3. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware.

### Surface Cooking Tips:

- For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- The Cooktop indicator light will glow when one or more elements are turned on. A quick glance at these indicator lights when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off.



### Oven Vent Location (some models)

The oven vent is located under the control panel. When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block the oven vent. Never close off the openings with aluminum foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

### The Cooling Fan (some models)

The cooling fan operates during cooking. Air is expelled through the vents between the oven door and the control panel as shown in Figure 7.

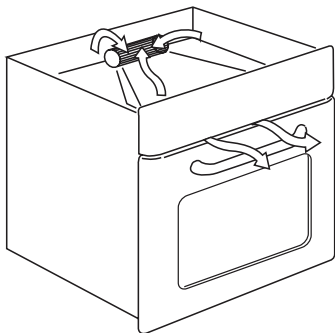


Figure 7: Cooling fan location



### WARNING

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



### CAUTION

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

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

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

### Type of Oven Rack

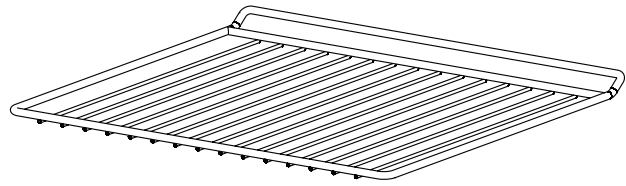


Figure 8: Type of oven racks

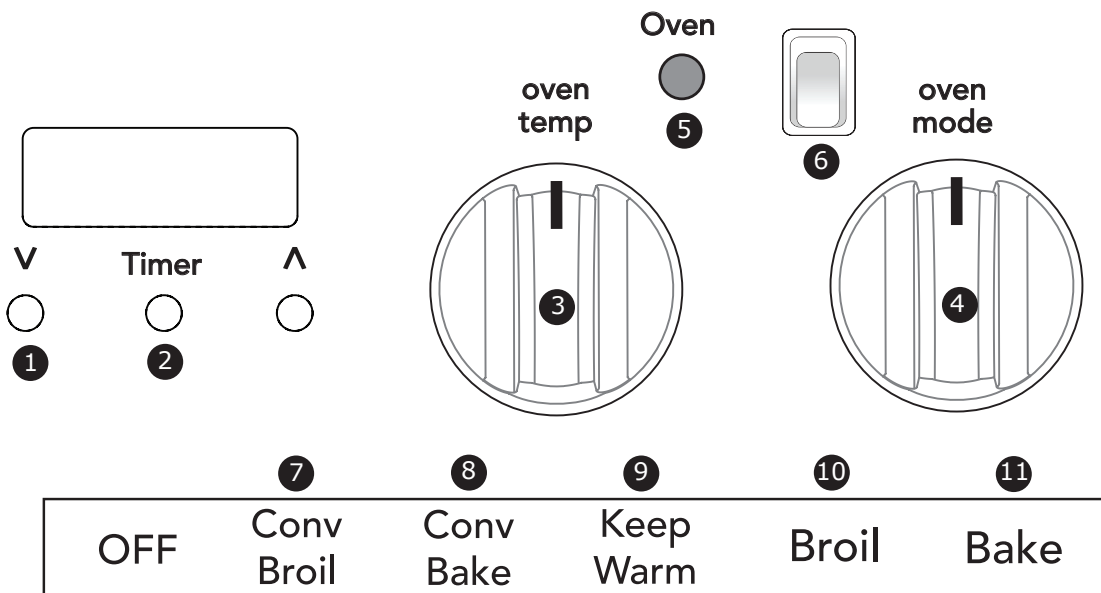
- **Flat oven racks** may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.

### Removing, Replacing, and Arranging Flat Racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

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

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



### Oven Control Features

1. Up / Down arrows - Use to adjust and set the appliance's timer functionality.
2. Timer - Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop any cooking function.
3. Oven temp knob - Use to select the desired cooking temperature.
4. Oven mode knob - Use to select the desired oven mode.
5. Oven indicator light - Glows each time the oven cycles on to maintain the set oven temperature.
6. Oven light - Use this switch to turn the internal oven light on or off.
7. Conv broil - Use to select the convection broil function, best for thicker cuts of meat, fish and poultry. Convection broiling gently browns the exterior and seals in the juices.
8. Conv bake - Use to select convection baking, which is used to obtain the best culinary results when baking with multiple pans and racks at any temperature.
9. Keep Warm - Use to keep cooked foods at serving temperature.
10. Broil - Use to set the broil function.
11. Bake - Use to enter the normal baking mode temperature and start a normal baking function.

### Setting the Time

You must set the time before you operate the oven. When you connect the appliance to the electrical supply or after a power outage, the display flashes automatically.

#### To set the time:

1. Press **Timer**. The timer activate symbol will come on.
2. Use **Λ** and **V** to set the correct time of day. After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

#### To change the time:

1. When the appliance is active, press and hold **Λ** and **V** at the same time.
2. When the dot between the hour and minutes flashes, use **Λ** and **V** to set the new time.

### Operating the Oven Light

Press the oven light switch located on the control panel to turn the interior oven light on and off. The light is located in the rear of the oven interior. To replace the interior oven light, see "Replacing the Oven Light" on page 31.

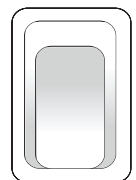


Figure 9: Oven light switch

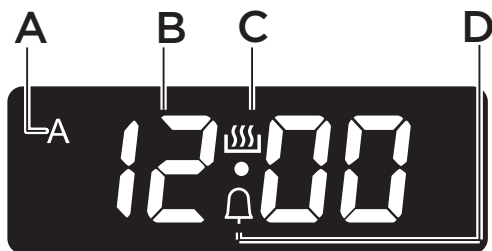
## Timer Functions

This appliance is equipped with three timer options: minute countdown timer, cook time (**dur**), and end time (**END**).

**Table 2: Timer Functions**

Function	Application
Minute Timer (⌚)	Use to track your cooking times without interfering with the cooking process. The timer may be set from a minimum time of 1 minute to a maximum of 23 hours and 59 minutes.
Cook Time Duration ( <b>dur</b> )	Use to set the cooking time of the oven, from 1 minute to 10 hours.
End Time ( <b>END</b> )	Use to program the oven when to stop cooking, from 1 minute to 10 hours.

## Display Indicators



**Figure 10: Clock display functions**

- A: Duration and End time indicator
- B: Time display
- C: Timer active indicator
- D: Minute timer indicator

### To set a timer function:

1. For Duration (**dur**) and **END** (**end**), use the **oven temp** and **oven mode** knobs to set an oven function and cooking temperature. (This is not necessary for ⌚.)
2. Press **Timer** until the desired function option appears, indicated by the bell symbol, **dur**, or **END**, and starts to flash.
3. Press **▲** or **▼** to set the desired timer function. The timer function activates, and the corresponding indicator will appear in the display. For **End** and **dur**, **A** will also appear in the display.

### **i** NOTE

Duration and End time may be used at the same time if you want the appliance to activate and deactivate automatically. First, set Duration. Then, set End.

4. When the time ends, the function's indicator on the display will start flashing and an signal will sound for two minutes. Press any button to stop the signal.



### IMPORTANT

With the Duration and End functions, the appliance will stop cooking automatically.

### To cancel the timer function:

1. Press **Timer** until the desired function option appears.
2. Press and hold **▲** and **▼** at the same time. The timer function will go out after several seconds.

### To change the acoustic signal:

1. To hear the current signal, press and hold **▼**.
2. Repeatedly press **▼** to change the signal.
3. Release **▼**. The last tone you heard will be the new signal.
4. Wait five seconds for the setting to be confirmed.



### NOTE

When the appliance is disconnected from the outlet or after a power outage, the signal tone will be set back to the default tone.

## Setting Bake

Use the bake feature whenever the recipe calls for baking using normal temperatures.

### To set bake:



### CAUTION

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

Do not bake foods directly on the oven bottom. To avoid damaging the oven interior and surfaces, always bake foods in the oven using bakeware positioned on an oven rack.

1. Arrange oven racks while the oven is still cool.
2. Allow oven to preheat for 8-to-10 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles, or broiling most foods.
3. Turn the **oven mode** knob to the bake position (Figure 11).

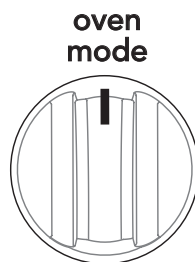
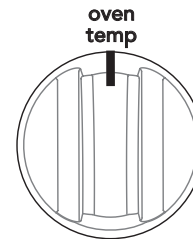


Figure 11: Oven mode knob

4. Turn the **oven temp** knob to the desired temperature position (Figure 12).



OFF • 150 • 200 • 250 • 300 • 350 • 400 • 450 • 500 •

Figure 12: Oven temp knob



### WARNING

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, this appliance has a safety thermostat which interrupts the power supply. The appliance activates again automatically when the temperature drops.

5. To cancel the baking function, turn the **oven mode** and **oven temp** knobs to the **OFF** positions.

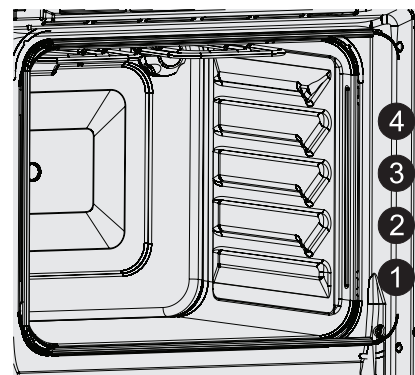
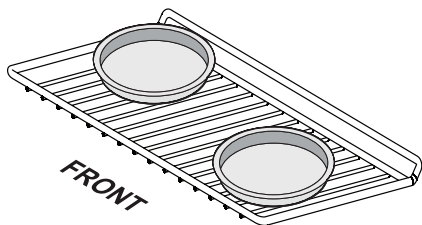


Figure 13: Oven rack positions

## Single Rack Baking



**Figure 14: Baking with a single rack**

If you choose to use a single rack while cooking, then radiant baking is preferred.



### IMPORTANT

For this appliance, single rack radiant bake is the recommended bake function for best results for batter and dough-based baked goods such as cakes, pastries, and breads.

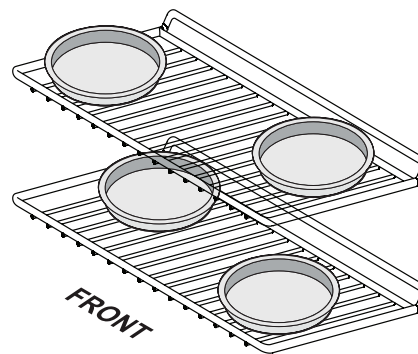
- For best results when baking with one oven rack, place racks in positions 2 or 3 (Figure 13).
- When baking using one oven rack, position bakeware as shown in Figure 14. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.



### NOTE

The single rack baking image is correct, but it's also for presentation purposes. You may also bake with the left pan in the front and the right pan in the back. Either position for either pan bakes correctly.

## Multi-Rack Baking



**Figure 15: Baking with multiple levels & racks**

If you choose to use multiple rack while cooking, then Convection baking is preferred.

- For best results when baking cakes or cookies using two oven racks, place racks in positions 1 and 3 (Figure 13) and place pans as shown in Figure 15.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.



### IMPORTANT

When baking using two oven racks, the pans on each rack must be swapped half way through the cook time for best results.

### General Baking Tips:

- Preheat the oven 8-10 minutes before baking items like cookies, biscuits, cakes, and breads.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent over browning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open the oven door too often. Opening the door will reduce the temperature in the oven.
- Glass bakeware is a slow heat conductor. May require reducing oven temperature.

## Setting Broil

Use to cook meats that require direct exposure to radiant heat for optimum browning results. Position the rack as suggested in Table 3.



### NOTE

Keep the oven door closed when broiling. The escaping heat could damage appliance knobs and controls.

### To set broil:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Turn the **oven mode** knob to the **broil** position (Figure 11).
2. Turn the **oven temp** knob to the desired temperature position (Figure 12). For optimum results, preheat broil for 2-to-5 minutes before adding food.
3. Place the insert on the broil pan (if equipped), then place the food on the broil pan insert (if using a broiler pan and insert).
4. Place the broiler pan and insert on the oven rack. Center the broiler pan directly under the broiler element. Broil on one side until food is browned. Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food. Turn and broil food on the second side.
5. To cancel the broiling function, turn the **oven mode** and **oven temp** knobs to the **OFF** positions.

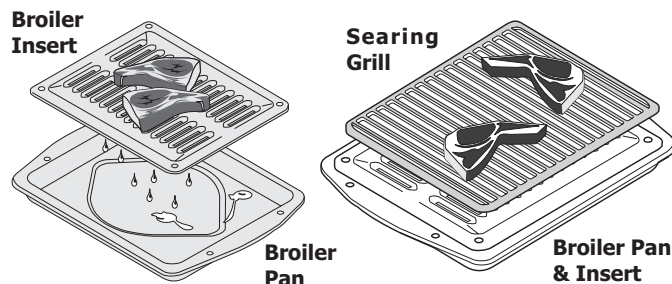


Figure 16: Broil accessories



### WARNING

Should an oven fire occur, keep oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

The broiler pan and the insert allow grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.



### CAUTION

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

Table 3: Broil recommendations<sup>a</sup>

Food item	Rack Position	Temperature	Cook time in minutes		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	3rd	525°F	7:00	6:00	Rare
	4th	525°F	8:00	7:00	Medium
Pork Chops 3/4" thick	3rd or 4th	525°F	8:00	6:00	Well
Chicken - Bone In	3rd	525°F	20:00	10:00	Well
Chicken Boneless	3rd or 4th	525°F	8:00	6:00	Well
Fish	3rd	525°F	13:00	--	Well
Shrimp	3rd	525°F	5:00	--	Well
Hamburger 1" thick	3rd	525°F	7:00	6:00	Rare
	3rd or 4th	525°F	9:00	7:00	Medium

<sup>a</sup>The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For beef medium 160°F, well done 170°F.

## Setting Convection Bake

Convection functions use a fan to circulate the oven's heat uniformly and continuously around the oven (Figure 17). This improved heat distribution allows for fast, even baking and browning results. It also gives better baking results when using two oven racks at the same time. Heated air flows around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Breads and pastry brown more evenly. Most foods baked in a standard pan will bake faster and more evenly with the convection feature. Multiple rack baking may slightly increase bake time for some foods, but the overall result is time saved.

### Benefits of Convection Bake:

- Superior multiple oven rack performance.
- Foods bake more evenly.
- Foods can bake up to 25 to 30% faster.



### IMPORTANT

When using convection bake, decrease your normal cooking times. Adjust the cook time for desired doneness as needed. Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked.



### CAUTION

Be aware that the convection fan will continue to run after the door is opened. This is normal. Use caution when reaching inside of the oven. Hot air will be pushed out of the appliance.

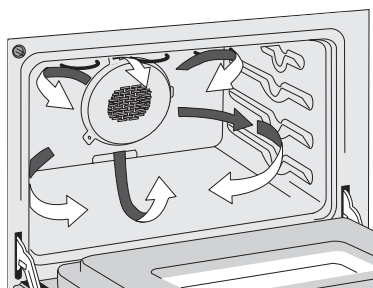


Figure 17: Air movement using convection

### To set convection bake:



### CAUTION

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

Do not bake foods directly on the oven bottom. To avoid damaging the oven interior and surfaces, always bake foods in the oven using bakeware positioned on an oven rack.

1. Arrange oven racks while the oven is still cool.
2. Allow oven to preheat the oven for 8-to-10 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles, or broiling most foods.
3. Turn the **oven mode** knob to the **conv bake** position (Figure 18).

oven mode

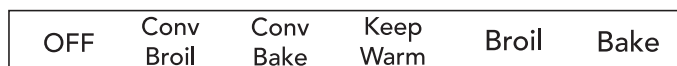
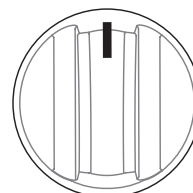


Figure 18: Oven mode knob

4. Turn the **oven temp** knob to the desired temperature position (Figure 19).

oven temp

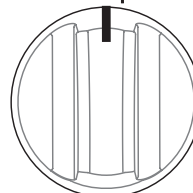


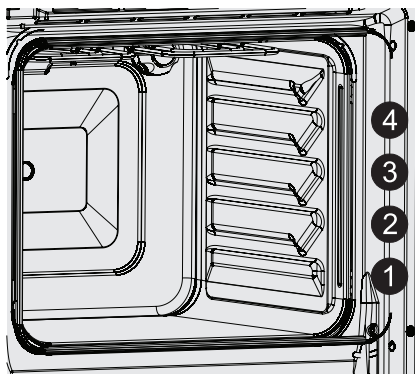
Figure 19: Oven temp knob



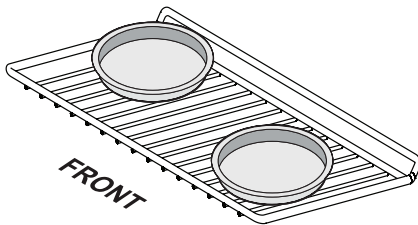
**WARNING**

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, this appliance has a safety thermostat which interrupts the power supply. The appliance must be manually activated after the temperature drop, restoring the timer.

- To cancel the baking function, turn the **oven mode** and **oven temp** knobs to the **OFF** positions.



**Figure 20: Oven rack positions**



**Figure 21: Baking with a single rack**

**IMPORTANT**

For this appliance, single rack radiant bake is the recommended bake function for best results for batter and dough-based baked goods such as cakes, pastries, and breads.

- For best results when baking with one oven rack, place racks in positions 2 or 3 (Figure 20).
- When baking using one oven rack, position bakeware as shown in Figure 21. Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- The single rack baking image is correct, but it's also for presentation purposes. You may also bake with the left pan in the front and the right pan in the back. Either position for either pan bakes correctly.
- If you choose to use a single rack while cooking, then radiant baking is preferred. If you choose to use multiple rack while cooking, then Convection baking is preferred.

**Setting Keep Warm**

Keep Warm maintains a temperature of 170°F (77°C) for keeping oven baked foods at serving temperature until canceled.

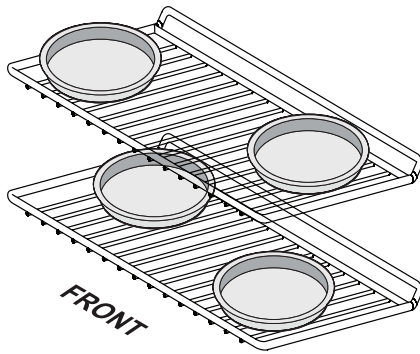
**Keep warm tips:**

- Always start with hot food. Do not use the keep warm feature to heat cold food.
- Food in heat-safe glass and glass ceramic containers may need higher temperature settings compared to food in regular containers. Avoid repeated openings of the oven, it will allow hot air to escape and the food to cool.
- Cover food to retain moisture.

**To set keep warm:**

- Arrange interior oven racks and place food in oven.
- Set the **oven mode** knob to **KEEP WARM**.
- To cancel **KEEP WARM**, turn the **oven mode** knob to **OFF**.

## Multi-Rack Baking



**Figure 22: Baking with multiple levels & racks**

If you choose to use multiple rack while cooking, then Convection baking is preferred.

- For best results when baking cakes or cookies using two oven racks, place racks in positions 1 and 3 (Figure 20) and place pans as shown in Figure 22.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- When using convection, use bakeware with low sides. This allows the air to circulate around the food evenly.



### IMPORTANT

When baking using two oven racks, the pans on each rack must be swapped half way through the cook time for best results. The top rack should go on the bottom rack and the bottom to the top.

### General Baking Tips:

- Because most food items will cook faster and more evenly with the convection feature, it is advisable to reduce recipe's recommended temperature by 25° for best results. Follow the recipe's instructions using the minimum recommended cook time.
- When using Conv Bake, cook time reductions may vary depending on the amount and type of food being cooked.
- Fully preheat the oven for 8-10 minutes before baking items like cookies, biscuits and breads.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent over browning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open the oven door too often. Opening the door will reduce the temperature in the oven.
- Glass bakeware is a slow heat conductor. May require reducing oven temperature.

## Setting Convection Broil

Use convection broil to cook thicker cuts of meat, fish, and poultry that require direct exposure to radiant heat and the convection fan for optimum browning results. Convection broil gently browns the exterior and seals in the juices. It uses the broil element and a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven.

The convection fan will begin rotating once convection broil has been activated.

### Convection Broiling Tips:

- Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
- Always broil or convection broil with the oven door closed.
- For optimum results, preheat the broil element for 2-to-5 minutes before adding food.
- Broil one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve.
- Always use the broiler pan and its insert when broiling, if included. It allows the dripping grease to be kept away from the high heat of the broil element.
- Do not use the broil pan without the insert. Do not cover the broil pan insert with foil. The exposed grease could catch fire. Do not use the roasting rack when broiling.
- Since convection broil cooks food quickly, reduce the cook time by 25% from the recommended cook time of your recipe (check the food at this time). If necessary, increase cook time until the desired doneness is obtained.

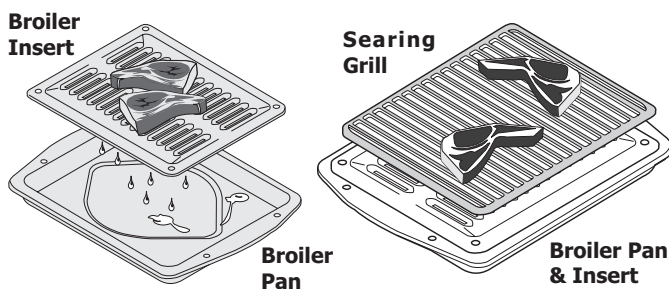


Figure 23: Broil accessories

### To set convection broil:



## WARNING

Should an oven fire occur, keep oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

The broiler pan and the insert allow grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.



## CAUTION

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

Be aware that the convection fan will continue to run after the door is opened. This is normal. Use caution when reaching inside of the oven. Hot air will be pushed out of the appliance.

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Turn the **oven mode** knob to the **conv broil** position.
2. Turn the **oven temp** knob to the desired temperature position. For optimum results, preheat broil for 2-to-5 minutes before adding food.
3. Place the insert on the broil pan (if equipped), then place the food on the broil pan insert (if using a broiler pan and insert).
4. Place the broiler pan and insert on the oven rack. Center the broiler pan directly under the broiler element. Broil on one side until food is browned.
5. Turn and broil food on the second side.



## NOTE

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

6. To cancel the broiling function, turn the **oven mode** and **oven temp** knobs to the **OFF** positions.

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

**CAUTION**

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

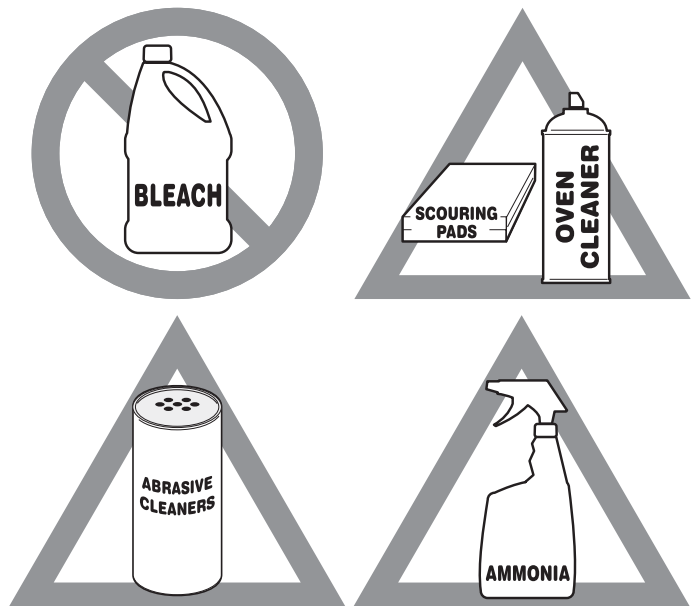


Figure 24: Use cleaners with caution

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

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.
Manual clean oven interior	The oven interior is porcelain coated and safe to clean using oven cleaners. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove any oven cleaner or the porcelain may become damaged during future heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray or allow oven cleaner to build up on the oven temperature sensing probe. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
Oven racks	Oven racks must be removed from oven cavity. Clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.  Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.
Ceramic cooktop	See "Cooktop Maintenance" on page 28.

## Cooktop Maintenance

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

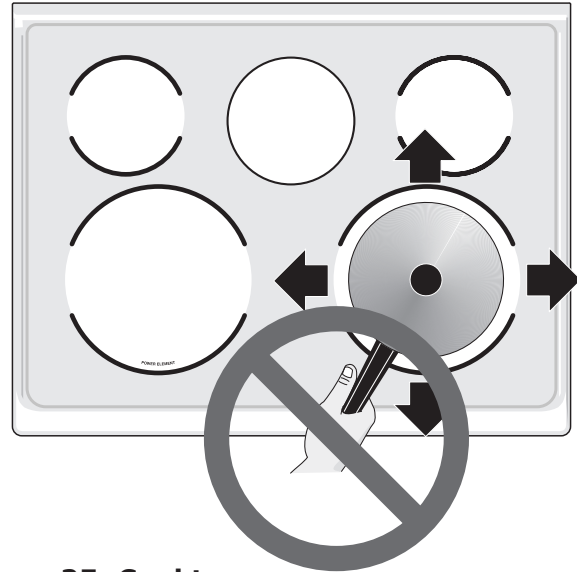
Prior to using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. This will make cleaning easier when soiled from cooking. Cooktop cleaning creams leave a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

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

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

Do not:

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



**Figure 25: Cooktop care**



### CAUTION

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.



### IMPORTANT

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

## Cooktop Cleaning



### WARNING

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



### CAUTION

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

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

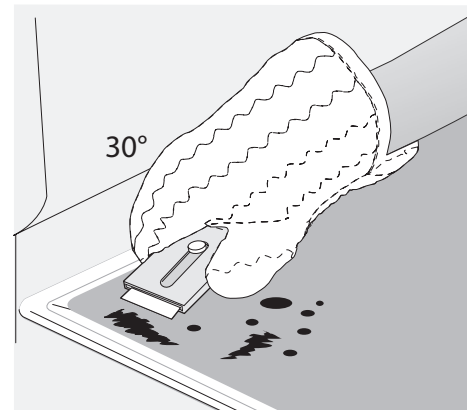
#### For light to moderate soil:

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

#### For heavy, burned on soil:

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

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



**Figure 26: Cooktop cleaning**

Plastic or foods with a high sugar content need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed immediately. After turning the surface elements off, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

#### Do not use the following on the cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.



### IMPORTANT

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



## Aluminum Foil and Utensils



### WARNING

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

Protective Liners — Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

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

## Replacing the Oven Light

### Replacing the oven interior light bulb:



#### CAUTION

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

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity. The glass cover must be in place whenever the oven is in use (Figure 27). Only use lamps with the same specifications.

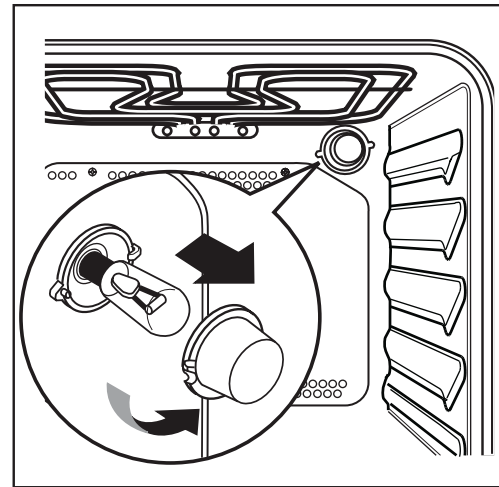
1. Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.
2. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.



#### NOTE






Do not allow your fingers to touch the new bulb when replacing. This will shorten the life of the bulb. Use a paper towel or cotton glove while handling the new bulb when installing.

6. Replace glass oven lamp glass cover.
7. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).



**Figure 27: Oven light**

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

<b>Baking Problems and Solutions</b>		
<b>Baking Problems</b>	<b>Causes</b>	<b>Corrections</b>
<p>Cookies and biscuits burn on the bottom.</p> 	<p>Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated.</p>	<p>Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven.</p> <p>Choose pan sizes that will permit at least 2" of air space</p>
<p>Cakes too dark on top or bottom</p> 	<p>Cakes put in oven before oven is preheated.</p> <p>Rack position too high or too low.</p> <p>Oven too hot.</p>	<p>Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven.</p> <p>Use proper rack position for baking needs.</p> <p>Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.</p>
<p>Cakes not done in center</p> 	<p>Oven too hot.</p> <p>Incorrect pan size.</p> <p>Pan not centered in oven.</p> <p>Glass cookware slow heat conductor.</p>	<p>Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.</p> <p>Use pan size suggested in recipe.</p> <p>Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan.</p> <p>Reduce temperature and increase cook time or use shiny bakeware.</p>
<p>Cakes not level.</p> 	<p>Oven not level.</p> <p>Pan too close to oven wall or rack overcrowded.</p> <p>Pan warped.</p> <p>Oven light left on while baking.</p>	<p>Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the oven.</p> <p>Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan.</p> <p>Do not use pans that are dented or warped.</p> <p>Do not leave the oven light on while baking.</p>
<p>Foods not done when cooking time is over.</p> 	<p>Oven too cool.</p> <p>Oven overcrowded.</p> <p>Oven door opened too frequently.</p>	<p>Set oven temperature 25°F (13°C) higher than suggested and bake for the recommended time.</p> <p>Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking.</p> <p>Open oven door only after the shortest recommended baking time.</p> <p>Make sure to allow 2" to 4" of clearance between all pans and racks, allowing for even air flow.</p>

## Solutions to Common Problems

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

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

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Surface element does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control knob is turned on for the element needed.  Cookware is light weight or warped. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.  Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.  Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. For more information, see "Cooktop Maintenance" on page 28
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Maintenance" on page 28

<b>Oven Problems</b>	
<b>Problem</b>	<b>Cause / Solution</b>
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see Follow "Setting Broil" on page 21
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow "Setting Broil" on page 21 Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, press the OFF key on the control panel. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with correct time of day. Try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the OFF key to clear.
Oven portion of appliance does not operate.	The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See "Setting the Time" on page 17. Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Oven Controls" on page 17 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate." in this checklist.

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

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

**Who will execute the service?**

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

**What does this guarantee cover?**

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

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

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

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

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

**How country law applies**

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

**Area of validity**

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

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

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

**The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances**

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

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



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

**How to reach us if you need our service**

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

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

**SAVE THE SALES RECEIPT!**

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

**Do you need extra help?**

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



Información de seguridad importante . . . . .	37	Antes de ajustar los controles del horno . . . . .	50
Recomendaciones de cocción . . . . .	43	Controles del horno . . . . .	51
Antes de ajustar los controles de hornallas. . . . .	46	Mantenimiento y limpieza. . . . .	60
Ajuste de los controles de hornallas . . . . .	49	Antes de llamar . . . . .	66
		GARANTÍA LIMITADA DE IKEA . . . . .	69

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE


Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones proporcionadas.

No intente instalar u operar el electrodoméstico hasta que haya leído las precauciones de seguridad de este manual. Las secciones de seguridad de este manual tienen la etiqueta ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN según el tipo de riesgo.

Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar el electrodoméstico, realizarle un mantenimiento o usarlo.

### DEFINICIONES

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertarle sobre posibles riesgos de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

### ADVERTENCIA


Indica una situación posiblemente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

### PRECAUCIÓN

Indica una situación posiblemente peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

### IMPORTANTE

Indica información sobre la instalación, la operación, el mantenimiento, o información importante que no está relacionada con peligros.

 **NOTA:** Indica una referencia breve e informal; algo escrito para ayudar a la memoria o para referencia futura.

### ADVERTENCIA

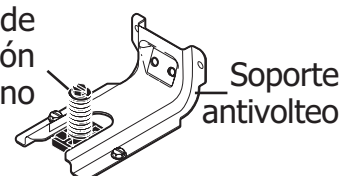


#### Peligro de volteo

- Un niño o un adulto pueden voltear el horno y morir.
- Verifique que el dispositivo antivoltteo se haya instalado en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivoltteo se vuelva a conectar al piso o a la pared cuando se mueva la estufa.
- No use el horno sin el dispositivo antivoltteo colocado y asegurado.
- No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Pata de nivelación del horno



Soporte antivoltteo

Para comprobar si el soporte antivoltteo está instalado correctamente, sujete el borde trasero de la parte posterior del horno con ambas manos. Con cuidado, intente inclinar el horno hacia adelante. Si se instala correctamente, el horno no debe inclinarse hacia adelante.

Consulte las instrucciones suministradas con el horno para instalar el soporte antivoltteo correctamente.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA DESEMPACAR E INSTALAR



### IMPORTANTE

Lea y siga las instrucciones y precauciones a continuación para desempacar, instalar y reparar el electrodoméstico.

Retire toda la cinta y el empaque antes de usar el electrodoméstico. Deseche la caja y las bolsas de plástico después de desempacar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material de empaque. No retire la etiqueta de cableado ni otros documentos adjuntos al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.

Las bajas temperaturas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice este electrodoméstico por primera vez, o si no se ha utilizado por un período prolongado, asegúrese de que haya estado a temperaturas superiores a 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderlo.

No haga nada que modifique o altere la construcción del electrodoméstico, como quitar las patas niveladoras, los paneles, las cubiertas de los cables, los soportes/tornillos antivuelco ni ninguna otra pieza.

Asegúrese de tener un extintor de incendios de espuma adecuado, que esté a la vista y sea de fácil acceso, cerca del electrodoméstico.

Todos los materiales utilizados en la construcción de los soportes, las cajas y los gabinetes que rodean el electrodoméstico deben tener una temperatura nominal superior a 200 °F/94 °C.

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA



### ADVERTENCIA

Evite el peligro de incendio o descarga eléctrica. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.

Evite el peligro de incendio o descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador o cable de extensión, ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. El incumplimiento de esta advertencia puede causar lesiones graves, incendios o la muerte.

Instalación adecuada: Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado el electrodoméstico a tierra correctamente. En Estados Unidos, instalar de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NPFA N.º 54, última edición; el Código Eléctrico Nacional, NFPA N.º 70, última edición; y los requisitos del código eléctrico local. En Canadá, instalar de acuerdo con CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2; la norma CSA C22.1; el Código Eléctrico Canadiense, última edición de la Parte 1; y los requisitos del código eléctrico local. Instale solo según las instrucciones de instalación proporcionadas en el paquete de información de este electrodoméstico.

A los fines de su seguridad personal, el electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe enchufarse en un tomacorriente que esté polarizado y conectado a tierra correctamente.

Es responsabilidad personal del consumidor contar con el tomacorriente o la caja de conexiones adecuados, con el receptáculo de pared correcto y debidamente conectado a tierra instalado por un electricista calificado. Es responsabilidad y obligación del consumidor comunicarse con un instalador calificado para asegurarse de que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales.

Consulte las instrucciones de instalación incluidas con este electrodoméstico para conocer el procedimiento completo de instalación y conexión a tierra.

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL ELECTRODOMÉSTICO****ADVERTENCIA**

Almacenamiento en o sobre electrodomésticos: no deben guardarse materiales inflamables en un horno o microondas, cerca de quemadores u hornallas, ni en el cajón de almacenamiento o calentador (si está incluido). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.

No deje a los niños solos. Los niños no deben permanecer solos ni sin supervisión en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico, incluido el cajón de almacenamiento, el cajón inferior del asador, el cajón para mantener los alimentos calientes o el horno doble inferior.

No guarde artículos de interés para niños en gabinetes que se encuentren arriba del electrodoméstico ni en los protectores traseros de los hornos. Si los niños trepan sobre o cerca del electrodoméstico para alcanzar objetos, podrían sufrir lesiones graves.

No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre una puerta abierta del horno podría hacer que el electrodoméstico se vuelque y provoque quemaduras graves u otras lesiones. Si hay un cajón abierto cuando el electrodoméstico está caliente, podrían sufrirse quemaduras.

Pisar, inclinarse o sentarse sobre la puerta o los cajones de este electrodoméstico puede tener como consecuencia lesiones graves y también dañar el aparato.

Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una parrilla completa del horno con materiales como papel de aluminio. De lo contrario, podría bloquearse el flujo de aire del horno y causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y suponer un peligro de incendio.

**ADVERTENCIA**

No utilice el horno o el cajón calentador (si está incluido) para almacenamiento.

Nunca use el electrodoméstico para calentar o aclimatar una habitación. De lo contrario, puede producirse una intoxicación por monóxido de carbono y el electrodoméstico puede sobrecalentarse.

**PRECAUCIÓN**

Cuando caliente grasa o aceite, cuídelos con atención. El aceite puede prenderse fuego si se calienta demasiado.

No utilice agua ni harina para apagar incendios de aceite. Extinga el fuego o las llamas, o utilice un extintor químico seco o de espuma. Cubra el fuego con una tapa de sartén o use bicarbonato de sodio.

Use guantes de cocina secos. El uso de guantes de cocinas húmedos sobre superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor. No permita que los guantes tengan contacto con las áreas de cocción calientes. No use toallas ni otros paños de gran tamaño.

No caliente contenedores de alimentos sin abrir: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

Use ropa adecuada: nunca use prendas sueltas o que cuelguen mientras use el electrodoméstico. No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.

No toque los quemadores ni las hornallas, las áreas cercanas a estos quemadores u hornallas, las superficies interiores del horno o el cajón calentador (si está incluido). Los quemadores y las hornallas pueden estar calientes aunque parezcan fríos. Las áreas cercanas a los quemadores y las hornallas pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Estas áreas pueden ser la placa de cocción, las superficies orientadas hacia la placa de cocción, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.

**PRECAUCIÓN**

No intente hacer funcionar el electrodoméstico durante un corte de energía. Siempre que falle la energía, apáguelo. Si el electrodoméstico no está apagado y la electricidad se reestablece, las hornallas eléctricas pueden volver a encenderse. Una vez restablecida la electricidad, reinicie el reloj y la función del horno.

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE LA PLACA DE COCCIÓN RADIANTE**

Conozca qué perilla o llave controla cada hornalla. Coloque los utensilios de cocina con los alimentos en el área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar los utensilios de cocina.

Las asas de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre las hornallas adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con el utensilio, las asas deben colocarse de manera que queden hacia adentro y no sobre otras áreas de cocción.

Utilice el tamaño de sartén adecuado: este electrodoméstico está equipado con una o más hornallas de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocina con fondos planos que coincidan con el tamaño de la hornalla que vaya a utilizar. El uso de utensilios de cocina adecuados al área de cocción elegida mejorará la eficiencia.

Utensilios de cocina de vidrio: solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, lozas de barro cocido u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso sobre la placa de cocción sin romperse debido al cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para el uso de la placa de cocción.

Si usa utensilios de cocina incorrectos, estos pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante sobre los utensilios de cocina que pueden usarse con la placa de cocción.

Nunca deje las hornallas sin supervisión. Los derrames por ebullición pueden causar humo y derrames de aceite que pueden prenderse fuego. Si una sartén hierve hasta evaporarse toda el agua podría dañarse y dañar la placa de cocción.

No use una parrilla para dorar diseñada para usar con una asadera sobre la placa de cocción. La parrilla para dorar no está diseñada para usarse sobre la placa de cocción. Hacerlo puede provocar un incendio.

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

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LAS PLACAS DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA**

No limpie ni opere una placa de cocción que esté rota. Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar por la cubierta rota y suponer un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.

Limpie el vidrio de la placa de cocción con precaución. Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, evite las quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores dañinos si se aplican sobre una superficie caliente.

Evite rayar el vidrio de la placa de cocción con objetos filosos.

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO**

Revestimientos protectores: no use papel de aluminio, revestimientos para horno ni ningún otro material o dispositivo para revestir el fondo del horno, las parrillas o cualquier otra parte del electrodoméstico. Solo use aluminio para hornear de la forma recomendada, como para revestir fuentes o como tapa sobre los alimentos. Cualquier otro uso de revestimientos protectores o papel de aluminio puede suponer un riesgo de descarga eléctrica, incendio o cortocircuito.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, la puerta inferior del horno o el cajón calentador (algunos modelos). Cuando abra la puerta de un horno caliente, párese al costado del aparato. Deje escapar el vapor o el aire caliente antes de retirar o reemplazar los alimentos del horno.

Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones. Tocar las superficies de esta área cuando el horno está encendido puede causar quemaduras graves. No coloque artículos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación del horno. Estos pueden derretirse o prenderse fuego.

Colocación de las parrillas del horno: siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el guante de cocina entre en contacto con el quemador o elemento caliente del horno. Utilice guantes de cocina y sujete la parrilla con ambas manos para cambiarla de posición. Retire todas las fuentes y utensilios de la parrilla antes de moverla.

No use una asadera sin inserto. Las asaderas y los insertos permiten que la grasa que gotea se escurra lejos del fuego alto del asador. No cubra el inserto del asador con papel de aluminio; la grasa y el aceite expuestos podría prenderse fuego.

No cocine alimentos en el fondo del horno. Cocine siempre en los utensilios de cocina adecuados y utilizando las parrillas del horno.

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

Antes de limpiar manualmente cualquier parte del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el aparato esté frío. Limpiar un electrodoméstico caliente puede causar quemaduras.

Limpie el electrodoméstico regularmente para mantener todas las piezas sin grasa, ya que esta puede prenderse fuego. No permita que se acumule grasa. Los depósitos de grasa en el ventilador podrían prenderse fuego.

Siempre siga las recomendaciones del fabricante respecto del uso de limpiadores de cocina y aerosoles. Tenga en cuenta que el exceso de residuos de limpiadores y aerosoles puede provocar un incendio, daños y lesiones.

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



**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL SERVICIO Y MANTENIMIENTO**

No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Únicamente un técnico calificado debe realizar las demás tareas de mantenimiento. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños en el electrodoméstico.

Comuníquese siempre con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante para informar problemas o condiciones que no comprenda.

Pida a su vendedor que le recomiende un técnico calificado y un servicio de reparación autorizado. Sepa cómo desconectar la energía del electrodoméstico en el disyuntor o la caja de fusibles en caso de emergencia.

Retire la puerta del horno si se va a almacenar o desechar.

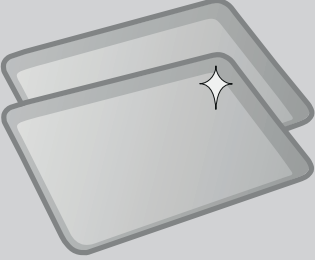
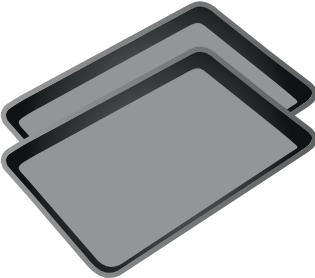
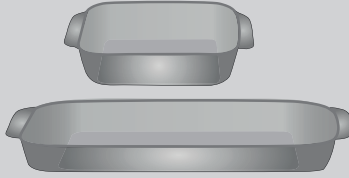
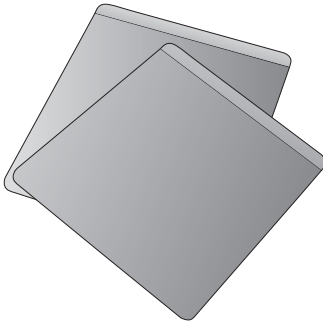
No toque la bombilla del horno con un paño húmedo si está caliente. De lo contrario, la bombilla podría romperse. Manipule las luces halógenas (si están incluidas) con toallas de papel o guantes suaves. Desconecte el electrodoméstico o corte la alimentación antes de retirar y reemplazar la bombilla.

**ADVERTENCIA**

Residentes de California: para obtener información sobre cáncer o daños reproductivos, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## Utensilios para horno

El material de los utensilios para horno afecta cuán rápida y uniformemente se transfiere el calor de la fuente a los alimentos.

Material	Atributos	Recomendación
Utensilios para horno de metal brillante 	Los utensilios para horno brillantes, de aluminio y sin recubrimiento son los mejores para un calentamiento uniforme. Son adecuados para hornear todo tipo de productos.	Las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados se basan en utensilios para horno de metal brillante.
Utensilios para horno de metal oscuro 	Los utensilios para horno oscuros absorben más temperatura que los brillantes.	Reduzca la temperatura de cocción en 25 °F (13 °C a 14 °C) cuando use utensilios oscuros.
Utensilios para horno de vidrio 	Los utensilios para horno de vidrio absorben más temperatura que los brillantes. El vidrio es conveniente, ya que el mismo utensilio se puede usar para cocinar, servir y almacenar alimentos.	Reduzca la temperatura de cocción en 25 °F (13 °C a 14 °C) cuando use utensilios de vidrio.
Utensilios para horno con aislante 	Los utensilios para horno con aislante absorben menos temperatura que los brillantes. Los utensilios para horno con aislante están diseñados para hornear en hornos a gas.	Reduzca la temperatura de cocción en 25 °F (13 °C a 14 °C) cuando use utensilios de vidrio.



## Condiciones de cocción

Las condiciones de su cocina pueden afectar el desempeño del electrodoméstico.

Material	Atributos	Recomendación
Utensilios de cocina antiguos	Conforme que los utensilios se decoloran, es posible que deba reducir los tiempos de cocción ligeramente.	Si los alimentos están demasiado oscuros o demasiado cocidos, utilice el tiempo de cocción mínimo de la receta o el envase. Si los alimentos están demasiado claros o poco cocidos, utilice el tiempo de cocción medio a máximo de la receta o el envase.
Gran altitud	El aire es más seco y la presión es más baja. El agua hierve a una temperatura menor y los líquidos se evaporan más rápido. Los alimentos pueden tardar más en hornearse. Las masas pueden leudar más rápidamente.	Ajuste la temperatura, el tiempo de cocción o adapte las recetas según sea necesario. Aumente la cantidad de líquido en las recetas de horneado. Aumente el tiempo de cocción en la placa de cocción. Cubra los platos para reducir la evaporación. Aumente el tiempo de horneado o la temperatura del horno. Reduzca la cantidad de bicarbonato de sodio o polvo para hornear de la receta. Reduzca el tiempo de leudado o desgasifique la masa y déjela leudar dos veces.

## Resultados de cocción

Puede resolver problemas de alimentos no suficientemente cocidos o cocidos en exceso haciendo pequeños ajustes.

Problemas	Recomendación
Alimentos demasiado claros	Utilice el tiempo de cocción medio a máximo recomendado del envase o la receta.
Alimentos demasiado oscuros	Utilice el tiempo de cocción mínimo recomendado del envase o la receta.

## Consejos de cocción

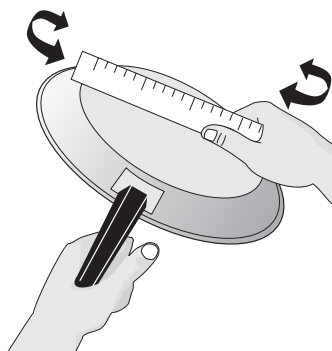
Aplique estos consejos adicionales para obtener los mejores resultados de su electrodoméstico.

Uso del horno	Recomendación
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones de "Controles del horno" en la página 51. Cuando use solo una parrilla, colóquela de modo que los alimentos queden en el centro del horno.
Pre calentamiento	Pre caliente completamente el horno antes de hornear productos como galletas, pasteles, panecillos y panes. Coloque el alimento inmediatamente después del pitido.
Control de los alimentos	Use la ventana y la luz del horno para revisar los alimentos. Abrir la puerta puede reducir el rendimiento.
Colocación de los alimentos	Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.

Uso del horno	Recomendación
<b>Asado/rostitado</b>	
Asadera	Para obtener mejores resultados al asar, use una asadera con inserto, cuya función es escurrir la grasa de los alimentos, evitar salpicaduras y reducir el humo. La asadera retiene los derrames de grasa y el inserto evita las salpicaduras.
<b>Cocción por convección</b>	
Atributos de la convección	La cocción por convección utiliza un ventilador para hacer circular el aire caliente en el horno y alrededor de los alimentos. Dora los alimentos de manera más uniforme y reduce los puntos calientes en el horno. La convección ahorra tiempo cuando se usan varias parrillas o se cocinan varios alimentos a la vez.
Horneado por convección	Reduzca la temperatura de cocción de la receta en 25 °F (13 °C a 14 °C) a menos que esté escrita para hornear por convección. Precaliente el horno para obtener mejores resultados.

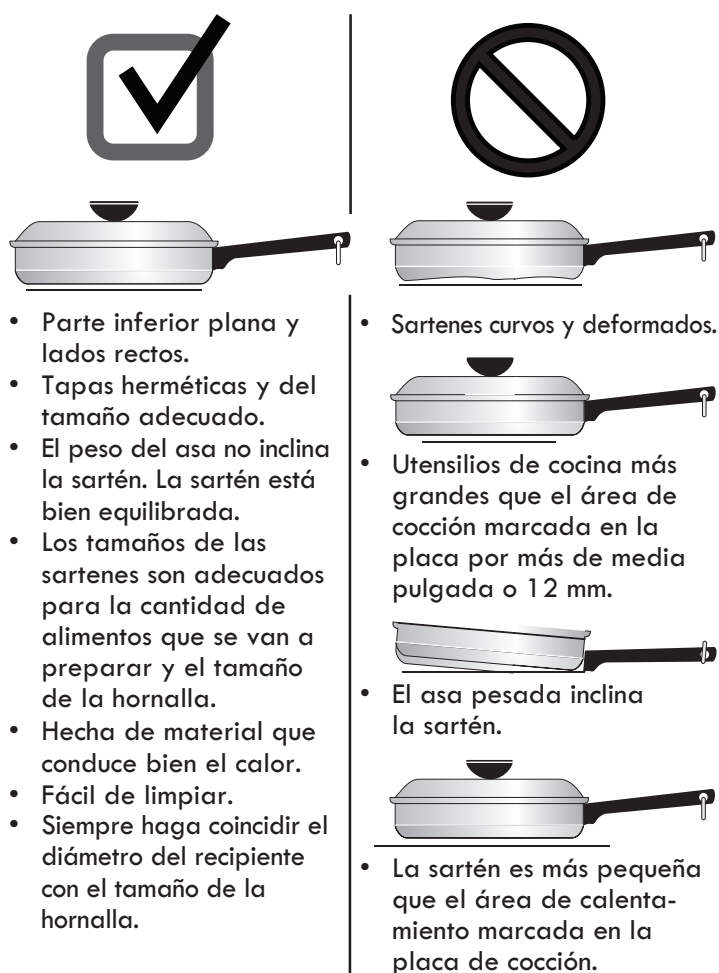
## Acerca de la placa de cocción de vitrocerámica

El tamaño y el tipo de utensilios de cocina utilizados influirán en el ajuste de calor necesario para obtener mejores resultados de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para utilizar los utensilios de cocina adecuados, como se ilustra en las Figuras 1 y 2.



Verifique la planitud girando una regla en la parte inferior del utensilio de cocina (vea la Figura 1). Los utensilios de cocina deben tener fondos planos que hagan buen contacto con toda la superficie de calentamiento (vea la Figura 2).

**Figura 1: Prueba del utensilio de cocina**



- Parte inferior plana y lados rectos.
- Tapas herméticas y del tamaño adecuado.
- El peso del asa no inclina la sartén. La sartén está bien equilibrada.
- Los tamaños de las sartenes son adecuados para la cantidad de alimentos que se van a preparar y el tamaño de la hornalla.
- Hecha de material que conduce bien el calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre haga coincidir el diámetro del recipiente con el tamaño de la hornalla.

- Sartenes curvas y deformados.
- Utensilios de cocina más grandes que el área de cocción marcada en la placa por más de media pulgada o 12 mm.
- El asa pesada inclina la sartén.
- La sartén es más pequeña que el área de calentamiento marcada en la placa de cocción.

**Figura 2: Utensilio de cocina adecuado**

## Tipos de materiales de los utensilios de cocina

El material de los utensilios de cocina determina qué tan uniformemente y con qué velocidad se transfiere el calor de la superficie al fondo de la sartén. Los materiales más populares disponibles son:

- **Aluminio:** Es un excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos harán que se oscurezca (los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten manchas y picaduras). Si se deslizan los sartenes de aluminio sobre las placas de cocción de vitrocerámica, pueden dejar marcas de metal que parecerán rayones. Elimine estas marcas de inmediato.
- **Cobre:** Es un excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).
- **Acero inoxidable:** Es un conductor del calor lento con resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **Hierro fundido:** Conduce el calor lentamente, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme cuando se alcanza la temperatura de cocción. Si se deslizan los sartenes de hierro fundido sobre las placas de cocción de vitrocerámica, pueden dejar marcas de metal que parecerán rayones. Elimine estas marcas de inmediato.
- **Esmalte de porcelana sobre metal:** Las características de calentamiento variarán según el material base. El recubrimiento de esmalte de porcelana debe ser liso para evitar rayas en las placas de cocción de vitrocerámica.
- **Vidrio:** Es un conductor del calor lento. No se recomienda para placas de cocción de vitrocerámica ya que puede rayar el vidrio.



### IMPORTANTE

No coloque utensilios de cocina de aluminio, vidrio o con esmalte de porcelana vacíos sobre la placa de cocción de vitrocerámica. Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales pueden alcanzar rápidamente el punto de fusión, especialmente si se los deja vacíos y pueden adherirse a la placa de cocción de vitrocerámica. Si el utensilio de cocina se derrite, dañará la placa de cocción. Siga todas las recomendaciones del fabricante para usar y cuidar los utensilios de cocina.



### PRECAUCIÓN

La placa de cocción no debe utilizarse como tabla de cortar ni como superficie de trabajo. Si se cae un objeto pesado o duro sobre la placa de cocción, esta puede agrietarse. Las sartenes con fondo áspero pueden rayar la superficie de la placa de cocción. No se recomienda colocar alimentos directamente sobre la superficie lisa (sin utensilios de cocina) ya que se dificultará la limpieza, y los alimentos pueden ahumarse y suponer un peligro de incendio. Nunca use una plancha o placa de cocción similar sobre la placa de vitrocerámica.

## Acerca de las hornallas

Para una cocción eficiente, apague la hornalla varios minutos antes de que termine la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción. El tipo y el tamaño de utensilio de cocina, la cantidad de hornallas en uso y sus ajustes son todos factores que afectarán la cantidad de calor que se emitirá más allá de las hornallas. Las áreas alrededor de las hornallas pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.

## Acerca de la placa de cocción de vitrocerámica

La placa de cocción de vitrocerámica tiene hornallas radiantes debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la placa de cocción de vitrocerámica delinea el área que ocupa la hornalla que se encuentra debajo. Asegúrese de que el tamaño de la sartén coincida con el diámetro de la hornalla en la placa de cocción y use solamente utensilios de cocina con fondo plano. La temperatura de la hornalla aumenta gradualmente y de manera uniforme. Conforme aumenta la temperatura, la hornalla resplandecerá en rojo. Para mantener la configuración seleccionada, la hornalla se encenderá y apagará por ciclos. Dado que retiene suficiente calor, proporcionará un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado.

### **i** NOTA

Las hornallas radiantes tienen un limitador que les permite encenderse y apagarse por ciclos, incluso en la configuración HI (ALTO). Esto ayuda a evitar daños en la parte superior lisa de vitrocerámica. El ciclo en el ajuste HI (ALTO) es normal y puede ocurrir si el utensilio de cocina es demasiado pequeño para la hornalla radiante o si el fondo del utensilio de cocina no es plano.

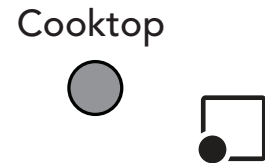
Para obtener información detallada sobre la placa de cocción de vitrocerámica, consulte "Limpieza de la placa de cocción" en la página 63.

### **!** PRECAUCIÓN

No permita que el papel aluminio o cualquier material que pueda derretirse entre en contacto con la placa de cocción de vitrocerámica. Si estos se derriten sobre la placa de cocción, la dañarán.

## Luz indicadora de la placa de cocción

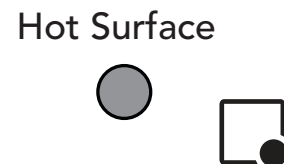
La luz indicadora de la placa de cocción se encenderá cuando se enciendan una o más hornallas. Mirar rápidamente esta luz indicadora cuando se termina de cocinar es una manera sencilla de asegurarse de que todas las hornallas estén apagadas (Figura 3).



**Figura 3: Ubicación de la luz indicadora de la placa de cocción**

## Luz indicadora de superficie caliente

Su electrodoméstico está equipado con una luz indicadora de control de superficie radiante que se encuentra en el panel de control (Figura 4).



**Figura 4: Ubicación de la luz indicadora de superficie caliente**

La luz indicadora de superficie caliente se encenderá cuando se caliente alguna de las áreas de cocción y permanecerá encendida hasta que la placa de cocción de vitrocerámica se haya enfriado a un nivel moderado.

### **!** PRECAUCIÓN

La superficie de vidrio aún puede estar caliente y, si toca la superficie de vidrio antes de que se apague la luz indicadora, puede quemarse.

**Envasado en el hogar****PRECAUCIÓN**

El envasado puede generar grandes cantidades de vapor. Tenga mucho cuidado para evitar quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted. El envasado seguro requiere que se destruyan microorganismos dañinos y que los frascos estén completamente sellados. Al utilizar un envasador de baño de agua, se debe mantener un hervor suave pero constante de manera continua durante el tiempo requerido.

Asegúrese de leer y seguir todos los puntos detallados a continuación cuando utilice un envasador en su hogar. Consulte el sitio web del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) y asegúrese de leer toda la información disponible, así como de seguir las recomendaciones para los procedimientos de envasado en el hogar.

Utilice únicamente envasadores de base plana de calidad. Utilice un borde recto para comprobar que el fondo del envasador sea plano.

Cuando envase en su hogar, utilice únicamente un envasador de fondo completamente plano sin irregularidades que sobresalgan del centro. Cuando la superficie inferior es plana, el calor se esparce de manera más uniforme.

Asegúrese de que el diámetro del envasador no sea mayor que 1 pulgada respecto de las marcas de la hornalla o del quemador. Se recomienda usar envasadores de diámetro más pequeño sobre placas de cocción eléctricas y de vitrocerámica, y centrar los envasadores en las rejillas del quemador.

Utilice agua caliente del grifo para que hierva más rápido.

Utilice el ajuste de calor más alto para llevar el agua a hervor por primera vez. Una vez alcanzada la ebullición, baje el ajuste de calor al mínimo para mantenerla.

Utilice recetas probadas y siga las instrucciones cuidadosamente. Consulte con su Servicio de Extensión Cooperativa Agrícola local o con un fabricante de frascos de vidrio para obtener la información más reciente sobre envasado.

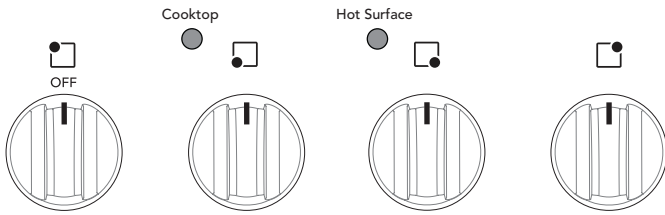
Lo mejor es envasar pequeñas cantidades y cargas livianas.

No deje los envasadores de baño de agua o de presión a altas temperaturas durante un período prolongado.

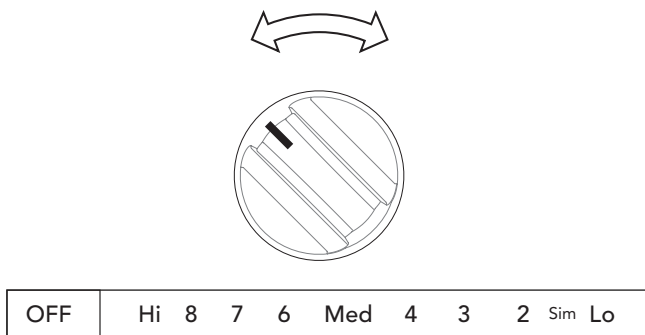
Alterne las hornallas entre cada lote para permitir que tanto estas como las superficies circundantes se enfríen. Evite envasar en el mismo quemador durante todo el día.

**Ajustes y hornallas**

La placa de cocción tiene cuatro hornallas radiantes o de bobina, según el electrodoméstico.



**Figura 5: Perillas de control de las hornallas**



**Figura 6: La perilla de control que se muestra generalmente es la única**

El tamaño y el tipo de utensilio utilizado, así como la cantidad y el tipo de alimentos que se cocinan influirán en el ajuste de potencia de la hornalla necesaria para obtener mejores resultados de cocción. Consulte la Tabla 1 para determinar la configuración correcta según el tipo de alimento que está preparando.

Ajuste	Tipo de cocción
ALTO (HI)	Para comenzar a cocinar la mayoría de los alimentos, hervir agua y asar
MEDIO-ALTO (8-10)	Para continuar un hervido rápido, freír, freír en grasa
MEDIO (6)	Para mantener un hervido lento, espesar salsas y jugos de carnes, cocinar verduras al vapor
MEDIO-BAJO (2-4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y guisar
BAJO (LO)	Para mantener caliente, derretir y hervir a fuego lento

**Table 1: Ajustes recomendado para hornallas**

**Para operar las hornallas:**



**PRECAUCIÓN**

Las hornallas radiantes pueden parecer frías después de haberse apagado. La luz indicadora se encenderá y continuará encendida hasta que la placa de cocción de vidrio se haya enfriado a un nivel moderado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente y, si toca la superficie de vidrio antes de que se apague la luz indicadora, puede quemarse.

No permita que el papel aluminio, los utensilios de cocina de vidrio/porcelana vacíos o cualquier material que pueda derretirse entren en contacto con las placas de cocción de vitrocerámica. Si estos se derriten sobre la placa de cocción, la dañarán.

No coloque artículos de plástico, como saleros y pimenteros, soportes para cucharas o envolturas de plástico sobre el horno cuando esté en uso. Estos pueden derretirse o prenderse fuego. Los guantes de cocina, las toallas o las cucharas de madera podrían prenderse fuego si se colocan demasiado cerca de las hornallas.

1. Coloque utensilios de cocina del tamaño correcto según la hornalla radiante o de bobina que vaya a utilizar.
2. Presione y gire la perilla de control de las hornallas en cualquier dirección hasta el ajuste deseado (Figura 6). Comience la mayoría de las cocciones con un ajuste más alto y luego cámbielo a más bajo para terminar de cocinar. Cada hornalla irradia una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si la superficie roja brillante sobresale por debajo del borde inferior de los utensilios de cocina, estos son demasiado pequeños para el área de calentamiento que se está utilizando.
3. Cuando haya terminado de cocinar, gire la perilla de control de la hornalla hacia la posición OFF (APAGADO) antes de retirar los utensilios de cocina.

**Consejos para cocinar sobre las hornallas:**

- Para una cocción eficiente, apague la hornalla varios minutos antes de que termine la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- La luz indicadora de la placa de cocción brillará cuando se encienda una o más hornallas. Mirar rápidamente estas luces indicadoras cuando se termina de cocinar es una verificación fácil para asegurarse de que todas las hornallas estén apagadas.



### Ubicación del respiradero del horno (algunos modelos)

La ventilación del horno se encuentra debajo del panel de control. Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de dicho respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno. No cierre nunca las aberturas con láminas de aluminio ni ningún otro material. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno. Esto es normal.

### El ventilador de refrigeración (algunos modelos)

El ventilador de refrigeración funciona durante la cocción. El aire se expulsa a través de las rejillas de ventilación entre la puerta del horno y el panel de control, como se muestra en la Figura 7.

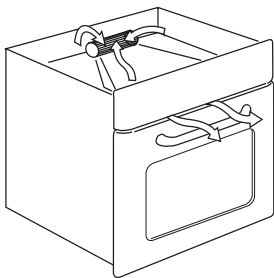


Figura 7: Ubicación del ventilador de refrigeración

### ADVERTENCIA

Revestimientos protectores: No utilice papel de aluminio ni ningún otro material o revestimiento para cubrir la parte inferior del horno, las paredes, las parrillas ni ninguna otra parte. De lo contrario, alterará la distribución del calor, producirá resultados de horneado deficientes y posiblemente provoque daños permanentes en el interior del horno. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede suponer un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Durante la autolimpieza, las temperaturas del horno serán lo suficientemente altas como para derretir el papel de aluminio.

### PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior, el exterior y las parrillas del horno, y la placa de cocción, se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

Retire todas las parrillas del horno antes de comenzar un ciclo de autolimpieza. Si deja las parrillas dentro del horno durante un ciclo de limpieza, puede dañarse su capacidad de deslizamiento y perderán su acabado brillante.

Para evitar posibles daños en el horno, no intente cerrar la puerta hasta que todas las parrillas estén completamente colocadas dentro de la cavidad.

### Tipo de parrillas de horno

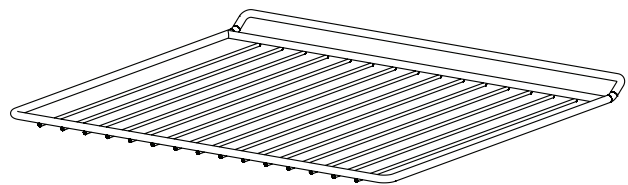


Figura 8: Tipos de parrillas de horno

- **Las parrillas de horno planas** se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción y se pueden colocar en la mayoría de las posiciones dentro del horno.

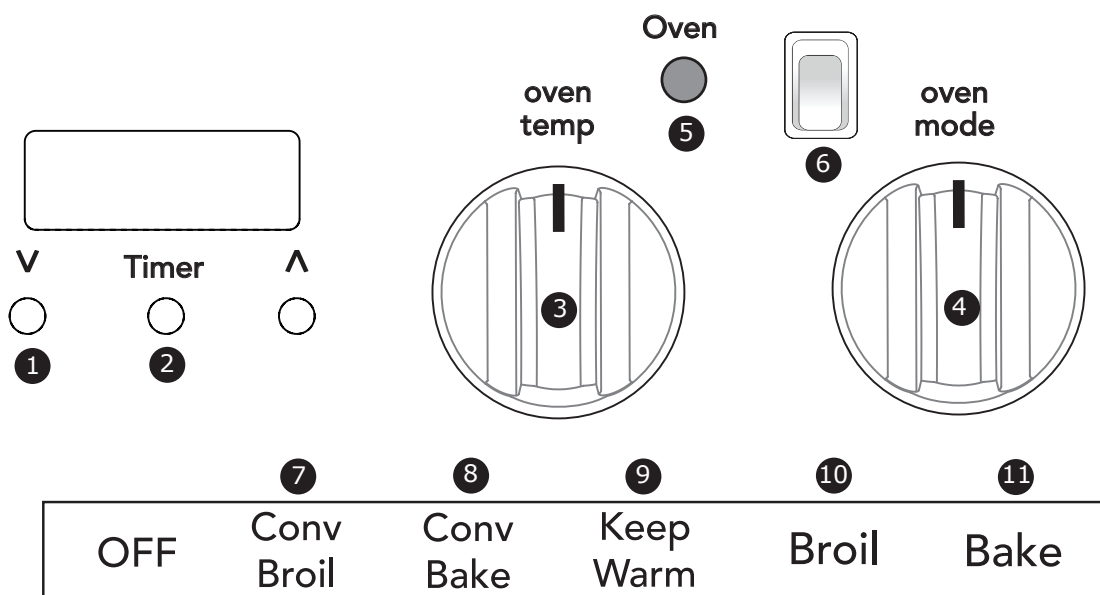
### Extracción, reemplazo y organización de parrillas planas

Siempre acomode las parrillas cuando el horno esté frío.

Para **retirar**: Jale de la parrilla del horno hacia adelante hasta que haga tope. Levante ligeramente la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para **reemplazar**: Coloque la parrilla en las guías de ambos lados de las paredes del horno. Incline el frente de la parrilla ligeramente hacia arriba y deslícela para volver a colocarla en su lugar. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.





### Funciones del control del horno

1. Flechas arriba/abajo: se utilizan para ajustar y configurar el temporizador.
2. Temporizador: se utiliza para configurar o cancelar el temporizador de minutos. El temporizador de minutos no inicia ni detiene ninguna función de cocción.
3. Perilla de temperatura del horno: se utiliza para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
4. Perilla de modo de horno: se utiliza para seleccionar el modo de horno deseado.
5. Luz indicadora del horno: se enciende cada vez que el horno hace un ciclo para mantener la temperatura programada.
6. Luz del horno: use este interruptor para encender o apagar la luz interna del horno.
7. Asado por convección: se utiliza para seleccionar la función de asado por convección, ideal para cortes de carne, pescado y aves más gruesos. El asado por convección asa suavemente el exterior y sella los jugos.
8. Horneado por convección: se utiliza para seleccionar el horneado por convección, con el que se obtienen los mejores resultados culinarios al hornear con varias parrillas y fuentes a cualquier temperatura.
9. Mantener caliente: use esta función para mantener los alimentos cocidos a temperatura de servicio.
10. Asar: se utiliza para configurar la función de asado.
11. Hornear: se utiliza para ingresar la temperatura normal del modo de horneado e iniciar una función normal de horneado.

### Configuración de la hora

Antes de usar el horno, debe configurar la hora. Cuando conecta el electrodoméstico al suministro eléctrico o después de un corte de energía, la pantalla parpadea automáticamente.

#### Para configurar la hora:

1. Presione **Timer (Temporizador)**. Se encenderá el símbolo de activación del temporizador.
2. Use **^** y **V** para establecer la hora correcta del día. Después de aproximadamente cinco segundos, el parpadeo se detendrá y la pantalla mostrará la hora del día que configuró.

#### Para cambiar la hora:

1. Cuando el electrodoméstico esté activo, mantenga presionado **^** y **V** al mismo tiempo.
2. Cuando destelle el punto entre la hora y los minutos, use **^** y **V** para configurar la hora nueva.

### Funcionamiento de la luz del horno

Presione el interruptor de la luz del horno ubicado en el panel de control para encenderla y apagarla. La luz se encuentra en la parte posterior del interior del horno. Para reemplazar la luz interior del horno, consulte "Reemplazo de la luz del horno" en la página 65.

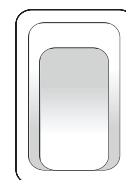


Figura 9: Interruptor de luz del horno

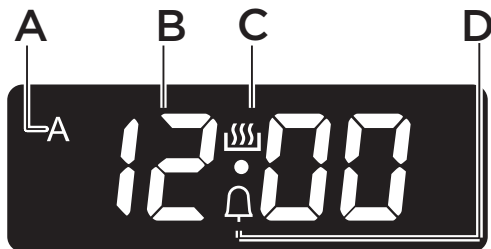
### Funciones del temporizador

Este electrodoméstico está equipado con tres opciones de temporizador: temporizador de cuenta regresiva de minutos, tiempo de cocción (**dur**) y tiempo de finalización (**END**).

**Table 2: Funciones del temporizador**

Función	Aplicación
Temporizador de minutos (⏰)	Utilícelo para hacer un seguimiento de sus tiempos de cocción sin interferir con el proceso de cocción. El temporizador puede configurarse desde un tiempo mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos.
Duración del tiempo de cocción ( <b>dur</b> )	Úselo para ajustar el tiempo de cocción del horno, de 1 minuto a 10 horas.
Hora de finalización ( <b>END</b> )	Úselo para programar la finalización de la cocción, de 1 minuto a 10 horas.

### Indicadores de pantalla



**Figura 10: Funciones de la pantalla del reloj**

- A: Indicador de duración y hora de finalización
- B: Visualización de tiempo
- C: Indicador de temporizador activo
- D: Indicador de temporizador de minutos

#### Para configurar una función de temporizador:

1. Para la duración (**dur**) y la finalización (**end**), use las perillas **oven temp** (temperatura de horno) y **oven mode** (modo de horno) para configurar una función del horno y la temperatura de cocción. (Esto no es necesario para ⏰).
2. Presione **Timer (Temporizador)** hasta que aparezca la opción de función deseada que se indica con el símbolo de la campana, **dur** o **END**, y comience a parpadear.
3. Presione **Λ** o **V** para configurar la función deseada del temporizador. La función del temporizador se activará y aparecerá el indicador correspondiente en la pantalla. Para **End** y **dur**, también aparecerá **A** en la pantalla.



#### NOTA

La duración y la hora de finalización se pueden utilizar al mismo tiempo si desea que el electrodoméstico se active y desactive automáticamente. Primero, configure la duración. Luego, configure la finalización.

4. Cuando finalice el tiempo, el indicador de la función en la pantalla comenzará a parpadear y sonará una señal durante dos minutos. Presione cualquier botón para detener la señal.



#### IMPORTANTE

Con las funciones Duration (Duración) y End (Finalización), el electrodoméstico dejará de cocinar automáticamente.

#### Para cancelar la función del temporizador:

4. Presione **Timer (Temporizador)** hasta que aparezca la opción de la función deseada.
5. Mantenga presionados **Λ** y **V** al mismo tiempo. La función del temporizador se apagará después de varios segundos.

#### Para cambiar la señal acústica:

1. Para escuchar la señal de corriente, mantenga presionado **V**.
2. Presione repetidamente **V** para cambiar la señal.
3. Suelte **V**. El último tono que escuchó será la señal nueva.
4. Espere cinco segundos para que se confirme la configuración.



#### NOTA

Cuando el electrodoméstico se desconecta de la toma de corriente o después de un corte de energía, el tono de la señal volverá al predeterminado.

### Ajuste de horneado

Utilice la función de horneado siempre que la receta requiera horneado a temperaturas normales.

**Para ajustar el horneado:**

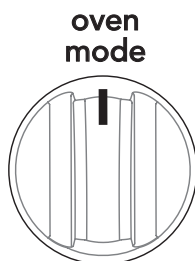


### PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior y las parrillas del horno y la placa de cocción se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

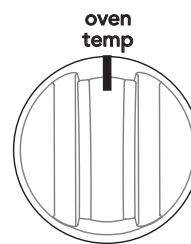
No hornee alimentos directamente sobre el fondo del horno. Para evitar dañar el interior y las superficies del horno, siempre hornee los alimentos dentro de fuentes para horno colocadas sobre una parrilla.

1. Coloque las parrillas mientras el horno aún esté frío.
2. Precaliente el horno de 8 a 10 minutos antes de hornear. El precalentamiento no es necesario al rostizar, cocinar con guisados o asar la mayoría de los alimentos.
3. Gire la perilla de **modo de horno** hacia la posición de horneado (Figura 11).



**Figura 11: Perilla de modo de horno**

4. Gire la perilla de **temperatura de horno** hacia la posición de temperatura deseada (Figura 12).



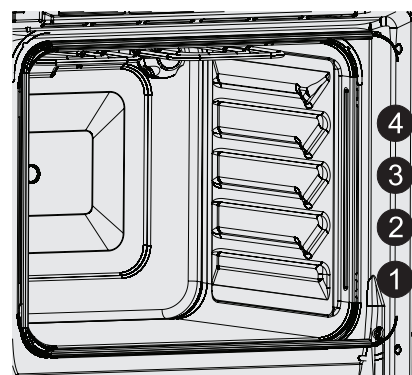
**Figura 12: Perilla de temperatura del horno**



### ADVERTENCIA

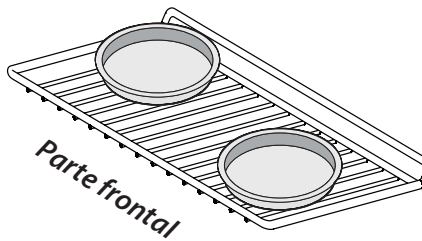
El funcionamiento incorrecto del electrodoméstico o los componentes defectuosos pueden causar un sobrecalentamiento peligroso. Para evitarlo, este electrodoméstico tiene un termostato de seguridad que interrumpe la fuente de alimentación. El electrodoméstico se vuelve a activar automáticamente cuando baja la temperatura.

5. Para cancelar la función de horneado, gire las perillas de **modo de horno** y de **temperatura de horno** hacia la posición **OFF (APAGADO)**.



**Figura 13: Posiciones de las parrillas del horno**

**Horneado con una parrilla**



**Figura 14: Hornear con una parrilla**

Si elige usar una sola parrilla al cocinar, se prefiere el horneado radiante.



**IMPORTANTE**

En este electrodoméstico, el horneado radiante con una sola parrilla es la función de horneado recomendada para obtener los mejores resultados con productos a base de masa y pastas, como pasteles, hojaldres y panes.

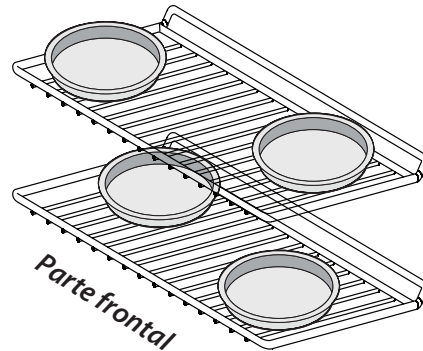
- Para obtener mejores resultados al hornear con una sola parrilla, coloque las parrillas en las posiciones 2 o 3 (Figura 13).
- Al hornear con una sola parrilla, coloque las fuentes para horno como se muestra en la Figura 14. Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.



**NOTA**

La imagen de horneado con una sola parrilla es correcta, pero también es para fines de presentación. También puede hornear con la fuente izquierda en el frente y la derecha en la parte posterior. En cualquiera de las dos posiciones de las fuentes el horneado se hará correctamente.

**Horneado en varias parrillas**



**Figura 15: Hornear con varios niveles y parrillas**

Si elige usar varias parrillas al cocinar, se prefiere el horneado por convección.

- Para obtener mejores resultados al hornear pasteles o galletas con dos parrillas, colóquelas en las posiciones 1 y 3 (Figura 13) y coloque las fuentes como se muestra en la Figura 15.
- Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.



**IMPORTANTE**

Para obtener mejores resultados al hornear con dos parrillas, las fuentes de cada parrilla deben intercambiarse a mitad del tiempo de cocción.

**Consejos generales para hornear:**

- Precaliente el horno de 8 a 10 minutos antes de hornear productos como galletas, panecillos, pasteles y panes.
- Las fuentes oscuras u opacas absorben más calor que las brillantes, lo que hace que los alimentos se oscurezcan o se doren en exceso. Para evitar que esto suceda, puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción. Se recomienda el uso de fuentes oscuras para tartas. Se recomienda el uso de fuentes brillantes para pasteles, galletas y muffins.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. De lo contrario, disminuirá la temperatura del horno.
- Las fuentes para horno de vidrio son conductores lentos del calor. Pueden requerir la reducción de la temperatura del horno.

### Cómo ajustar el asador

Úselo para cocinar carnes que requieren una exposición directa al calor radiante a fin de obtener óptimos resultados de dorado. Coloque la parrilla como se sugiere en la Tabla 3.



#### NOTA

Mantenga la puerta del horno cerrada al asar. Si se escapa calor, este podría dañar las perillas y los controles del electrodoméstico.

#### Para ajustar el asador:

1. Coloque la parrilla del horno con el horno aún frío. Gire la perilla de **modo de horno** hacia la posición **de asado** (Figura 11).
2. Gire la perilla de **temperatura de horno** hacia la posición de temperatura deseada (Figura 12). Para obtener resultados óptimos, precaliente el asador de 2 a 5 minutos antes de agregar la comida.
3. Coloque el inserto en la asadera (si viene equipado) y coloque los alimentos sobre este (si usa una asadera con inserto).
4. Coloque la asadera con el inserto en la parrilla del horno. Centre la asadera directamente debajo del asador. Ase de un lado hasta que el alimento se haya dorado. Siempre jale la parrilla del horno hacia afuera hasta que haga tope antes de girar o retirar los alimentos. Voltee y ase los alimentos del otro lado.
5. Para cancelar la función de asado, gire las perillas de **modo de horno** y de **temperatura de horno** hacia la posición **OFF (APAGADO)**.

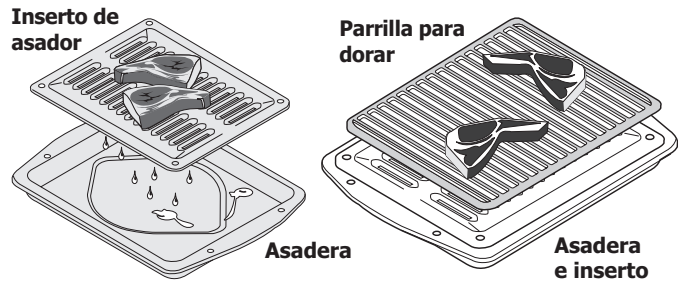


Figura 16: Accesorios para asar



#### ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego o utilice un extintor de incendios. No arroje agua ni harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que un incendio de grasa se propague y cause lesiones personales.

La asadera y el inserto permiten que la grasa se drene y se mantenga lejos del fuego alto del asador. No utilice la asadera sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio; la grasa expuesta podría prenderse fuego.



#### PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la placa de cocción se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

Table 3: Recomendaciones para asar<sup>a</sup>

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo de cocción en minutos		Punto de cocción
			1.º lado	2.º lado	
Bistec de 1" de espesor	3. <sup>a</sup>	525 °F	7:00	6:00	Jugoso
	4. <sup>a</sup>	525 °F	8:00	7:00	A punto
Chuletas de cerdo de 3/4" de espesor	3. <sup>a</sup> o 4. <sup>a</sup>	525 °F	8:00	6:00	Bien cocido
Pollo con hueso	3. <sup>a</sup>	525 °F	20:00	10:00	Bien cocido
Pollo sin hueso	3. <sup>a</sup> o 4. <sup>a</sup>	525 °F	8:00	6:00	Bien cocido
Pescado	3. <sup>a</sup>	525 °F	13:00	--	Bien cocido
Camarones	3. <sup>a</sup>	525 °F	5:00	--	Bien cocido
Hamburguesa de 1" de espesor	3. <sup>a</sup>	525 °F	7:00	6:00	Jugoso
	3. <sup>a</sup> o 4. <sup>a</sup>	525 °F	9:00	7:00	A punto

<sup>a</sup>El Departamento de Agricultura de los EE. UU. afirma que "la carne de res jugosa y fresca es popular, pero debe saber que cocinarla a tan solo 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos de intoxicación alimentaria pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA. Rev. junio de 1985.) La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res fresca entre jugosa y a punto. Para carnes de res a punto, a 160 °F; bien cocida, a 170 °F.

## Ajuste del horneado por convección

Las funciones de convección utilizan un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua (Figura 17). Esta distribución mejorada del calor permite obtener resultados de horneado y dorado rápidos y uniformes. También proporciona mejores resultados de horneado cuando se usan dos parrillas al mismo tiempo. El aire caliente circula alrededor de los alimentos y sella los jugos y los sabores. Los panes y las masas se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos que introduzca en una fuente estándar se hornearán más rápido y de manera más uniforme con la función de convección. El uso de varias parrillas puede requerir un poco más de tiempo de horneado para algunos alimentos, pero en general ahorrará tiempo.

### Beneficios del horneado por convección:

- Rendimiento superior con varias parrillas.
- Los alimentos se hornean más uniformemente.
- Los alimentos se pueden hornear hasta un 25 % o 30 % más rápido.



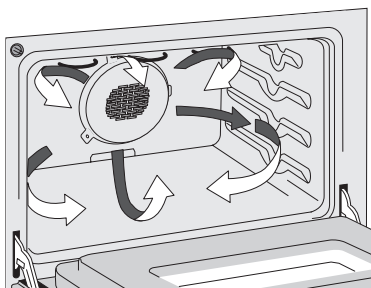
## IMPORTANTE

Cuando utilice el horneado por convección, disminuya los tiempos de cocción habituales. Ajuste el tiempo para lograr el punto de cocción deseado según sea necesario. Las reducciones de tiempo variarán según la cantidad y el tipo de alimento que se cocine.



## PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta que el ventilador de convección continuará funcionando después de abrir la puerta. Esto es normal. Tenga cuidado al tomar algo del interior del horno. El aire caliente será expulsado del electrodoméstico.



**Figura 17: Movimiento de aire mediante convección**

## Para ajustar el horneado por convección:



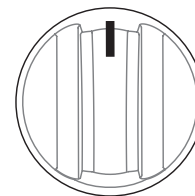
## PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior y las parrillas del horno y la placa de cocción se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

No hornee alimentos directamente sobre el fondo del horno. Para evitar dañar el interior y las superficies del horno, siempre hornee los alimentos dentro de fuentes para horno colocadas sobre una parrilla.

1. Coloque las parrillas mientras el horno aún esté frío.
2. Precaliente el horno de 8 a 10 minutos antes de hornear. El precalentamiento no es necesario al rostizar, cocinar con guisados o asar la mayoría de los alimentos.
3. Gire la perilla de **modo de horno** hacia la posición **Conv Bake** (Horneado por convección) (Figura 18).

oven mode

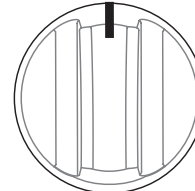


OFF   Conv Broil   Conv Bake   Keep Warm   Broil   Bake

**Figura 18: Perilla de modo de horno**

4. Gire la perilla de **temperatura de horno** hacia la posición de temperatura deseada (Figura 19).

oven temp



OFF 150 • 200 • 250 • 300 • 350 • 400 • 450 • 500 •

**Figure 19: Perilla de temperatura del horno**





## ADVERTENCIA

El funcionamiento incorrecto del electrodoméstico o los componentes defectuosos pueden causar un sobrecalentamiento peligroso. Para evitarlo, este electrodoméstico tiene un termostato de seguridad que interrumpe la fuente de alimentación. Una vez que haya disminuido la temperatura, el electrodoméstico se debe activar manualmente restaurando el temporizador.

- Para cancelar la función de horneado, gire las perillas de **modo de horno** y de **temperatura de horno** hacia la posición **OFF (APAGADO)**.

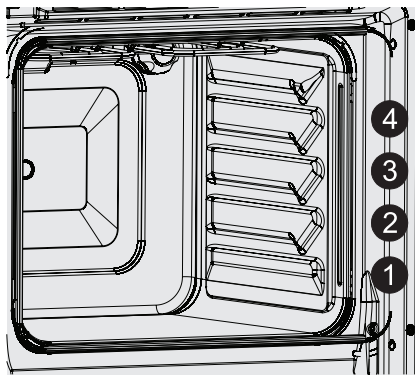


Figura 20: Posiciones de las parrillas del horno

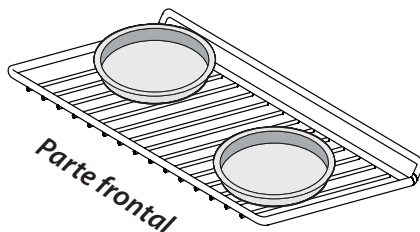


Figura 21: Hornear con una parrilla



## IMPORTANTE

En este electrodoméstico, el horneado radiante con una sola parrilla es la función de horneado recomendada para obtener los mejores resultados con productos a base de masa y pastas, como pasteles, hojaldres y panes.

- Para obtener mejores resultados al hornear con una sola parrilla, coloque las parrillas en las posiciones 2 o 3 (Figura 20).
- Al hornear con una sola parrilla, coloque las fuentes para horno como se muestra en la Figura 21. Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.
- La imagen de horneado con una sola parrilla es correcta, pero también es para fines de presentación. También puede hornear con la fuente izquierda en el frente y la derecha en la parte posterior. En cualquiera de las dos posiciones de las fuentes el horneado se hará correctamente.
- Si elige usar una sola parrilla al cocinar, se prefiere el horneado radiante. Si elige usar varias parrillas al cocinar, se prefiere el horneado por convección.

## Ajustes de la opción Keep Warm (Mantener caliente)

La opción Keep Warm (Mantener caliente) mantiene los alimentos a una temperatura de 170 °F (77 °C) hasta que se cancela.

### Consejos para mantener el calor:

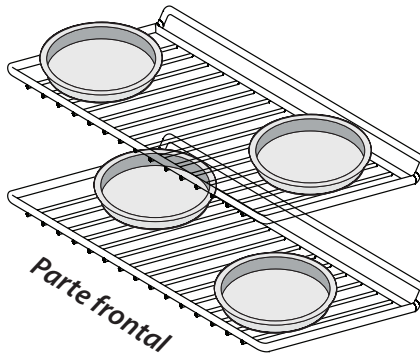
- Siempre comience con alimentos calientes. No utilice la función Keep Warm (Mantener caliente) para calentar alimentos fríos.
- Los alimentos en contenedores de vidrio y vitrocerámica resistentes al calor pueden necesitar ajustes de temperatura más altos en comparación con los alimentos en contenedores regulares. Evite abrir el horno repetidamente, ya que el aire caliente se escapará y la comida se enfriará.
- Cubra los alimentos para retener la humedad.

### Para ajustar la opción Keep Warm (Mantener caliente):

- Coloque las parrillas y los alimentos en el horno.
- Coloque la perilla de **modo de horno** en **KEEP WARM**(Mantener caliente).
- Para cancelar la función **KEEP WARM (Mantener caliente)**, gire la perilla de **modo de horno** hacia **OFF (Apagado)**.



**Horneado en varias parrillas**



**Figura 22: Horneado con varios niveles y parrillas**

Si elige usar varias parrillas al cocinar, se prefiere el horneado por convección.

- Para obtener mejores resultados al hornear pasteles o galletas con dos parrillas, colóquelas en las posiciones 1 y 3 (Figura 20) y coloque las fuentes como se muestra en la Figura 22.
- Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear para que el aire circule correctamente.
- Cuando utilice el modo de convección, use utensilios para horno con bordes bajos. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos de manera uniforme.

**Consejos generales para hornear:**

- Debido a que la mayoría de los alimentos se cocinarán más rápidamente y de manera más uniforme con la función de convección, se recomienda reducir la temperatura recomendada de la receta en 25° F para obtener mejores resultados. Siga las instrucciones de la receta con el tiempo de cocción mínimo recomendado.
- Cuando utiliza la función Conv Bake (Horneado por convección), la reducción del tiempo de cocción puede depender de la cantidad y el tipo de alimento que se cocine.
- Precaliente completamente el horno de 8 a 10 minutos antes de hornear productos como galletas, panecillos y panes.
- Las fuentes oscuras u opacas absorben más calor que las brillosas, lo que hace que los alimentos se oscurezcan o se doren en exceso. Para evitar que esto suceda, puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción. Se recomienda el uso de fuentes oscuras para tartas. Se recomienda el uso de fuentes brillantes para pasteles, galletas y muffins.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. De lo contrario, disminuirá la temperatura del horno.
- Las fuentes para horno de vidrio son conductores lentos del calor. Pueden requerir la reducción de la temperatura del horno.



**IMPORTANTE**

Para obtener mejores resultados al hornear con dos parrillas, las fuentes de cada parrilla deben intercambiarse a mitad del tiempo de cocción. La parrilla superior debe ir en la parrilla inferior y la inferior en la superior.

## Ajuste del asado por convección

Use el asado por convección para cocinar cortes más gruesos de carne, pescado y carnes blancas, que requieran una exposición directa al calor radiante y al ventilador por convección para obtener resultados de dorado óptimos. El asador por convección cocina suavemente el exterior y sella los jugos. Utiliza el asador y un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua.

Una vez que se haya activado el asado por convección, el ventilador de convección comenzará a girar.

### Consejos para el asado por convección:

- Siempre jale la parrilla hacia afuera hasta que haga tope antes de girar o retirar los alimentos.
- Siempre use el asador o asador por convección con la puerta del horno cerrada.
- Para obtener resultados óptimos, precaliente el asador de 2 a 5 minutos antes de agregar la comida.
- Ase un lado hasta que el alimento esté dorado. Dé vuelta y cocine el otro lado. Condimente y sirva.
- Siempre utilice la asadera y el inserto, si viene incluido. Este permite que la grasa que gotea se mantenga lejos del fuego alto del asador.
- No utilice la asadera sin el inserto. No cubra el inserto de la asadera con aluminio. La grasa expuesta podría prenderse fuego. No use la parrilla de rostizado para asar.
- Dado que el asador por convección cocina los alimentos rápidamente, reduzca el tiempo de cocción recomendado de la receta en un 25 % (revise los alimentos transcurrido ese tiempo). Si es necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el punto de cocción deseado.

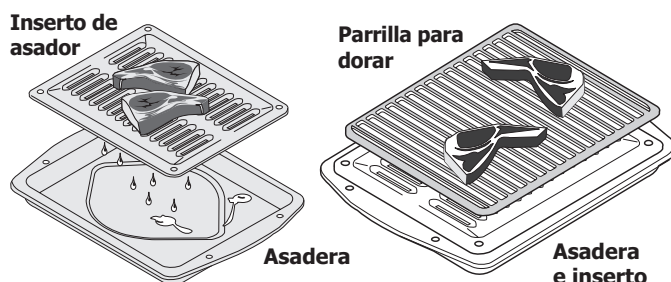


Figura 23: Accesorios para asar

### Para ajustar el asado por convección:



## ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego o utilice un extintor de incendios. No arroje agua ni harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que un incendio de grasa se propague y cause lesiones personales.

La asadera y el inserto permiten que la grasa se drene y se mantenga lejos del fuego alto del asador. No utilice la asadera sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio; la grasa expuesta podría prenderse fuego.



## PRECAUCIÓN

Siempre tome las ollas por las asas o utilice guantes cuando use el horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la placa de cocción se calientan mucho y pueden causar quemaduras.

Tenga en cuenta que el ventilador de convección continuará funcionando después de abrir la puerta. Esto es normal. Tenga cuidado al tomar algo del interior del horno. El aire caliente será expulsado del electrodoméstico.

1. Coloque la parrilla del horno con el horno aún frío. Gire la perilla de **modo de horno** hacia la posición **Conv Broil** (Asado por convección).
2. Gire la perilla de **temperatura de horno** hacia la posición deseada. Para obtener resultados óptimos, precaliente el asador de 2 a 5 minutos antes de agregar la comida.
3. Coloque el inserto en la asadera (si viene equipado) y coloque los alimentos sobre este (si usa una asadera con inserto).
4. Coloque la asadera con el inserto en la parrilla del horno. Centre la asadera directamente debajo del asador. Ase de un lado hasta que el alimento se haya dorado.
5. Voltee y ase los alimentos del otro lado.



## NOTA

Siempre jale la parrilla del horno hacia afuera hasta que haga tope antes de girar o retirar los alimentos.

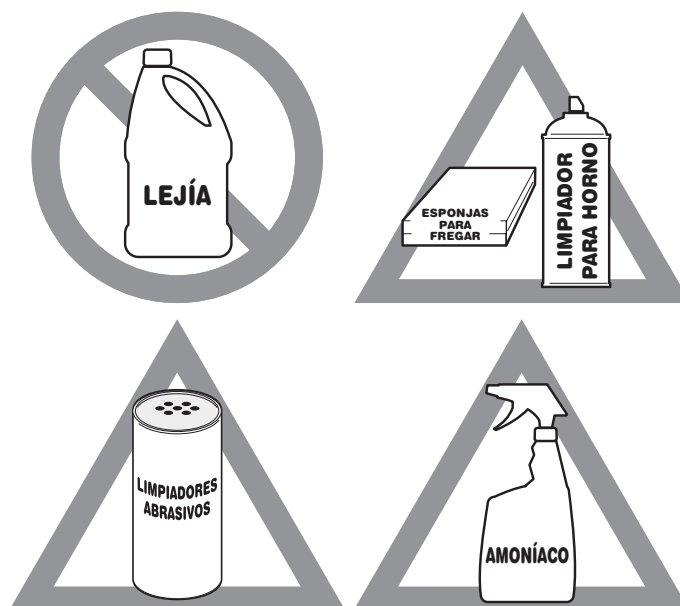
6. Para cancelar la función de asado, gire las perillas de **modo de horno** y de **temperatura de horno** hacia la posición **OFF (APAGADO)**.

Elimine derrames y suciedad abundante lo antes posible. Una limpieza regular reducirá la dificultad de una limpieza más profunda en el futuro.

**⚠ PRECAUCIÓN**

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

Si se utilizan limpiadores con amoníaco o para electrodomésticos, deben enjuagarse por completo del aparato antes de operarlo. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione la ventilación adecuada.



**Figura 24: Utilice los limpiadores con precaución**

Superficie o área	Recomendación de limpieza
Aluminio y vinilo	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave. Enjuague con agua limpia, seque y pule con un paño suave y limpio.
Perillas de control pintadas y de plástico Partes pintadas del cuerpo Molduras decorativas pintadas	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque y pule con un paño suave y limpio. Puede usar limpiador para vidrio, pero no lo aplique directamente sobre la superficie. Rocíe sobre el paño y limpie.
Panel de control	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente sobre el control del horno ni el área de visualización. No use grandes cantidades de agua en el panel de control, ya que puede dañar el electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos, abrasivos, esponjas para fregar o toallas de papel ya que dañarán el acabado.
Perillas de control	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Para retirar las perillas de control: gírelas a la posición OFF (APAGADO), sujételas firmemente y jale del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee las marcas de OFF (APAGADO) y presione las perillas en su lugar.
Acero inoxidable	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No use limpiadores que contengan abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco.
Acero inoxidable recubierto Acero inoxidable negro	Con un paño suave, limpie con agua y detergente para vajilla suave o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No utilice limpiadores para electrodomésticos, acero inoxidable o que contengan abrasivos, cloruros, cloro o amoníaco. Estos pueden dañar el acabado.

Superficie o área	Recomendación de limpieza
<p>Asadera e inserto esmaltados en porcelana</p> <p>Revestimiento de porcelana de puerta</p> <p>Partes del cuerpo de porcelana</p>	<p>Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Frote suavemente con una esponja no abrasiva y con jabón para eliminar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel empapada en amoníaco durante 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Enjuague todos los limpiadores o la porcelana podría dañarse cuando vuelva a calentar el horno. No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o ácido (leche, tomates, chucrut, jugos de frutas o relleno de tartas) permanezcan en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.</p>
<p>Limpieza manual en el interior del horno</p>	<p>El interior del horno está recubierto de porcelana y puede limpiarse con limpiadores para hornos. Siga las instrucciones del fabricante en cuanto a estos productos. Después de la limpieza, enjuague el limpiador o la porcelana podría dañarse cuando vuelva a calentar el horno. No rocíe limpiador para hornos sobre ningún control o interruptor eléctrico. No rocíe limpiador en la sonda de detección de temperatura del horno, ni permita que se acumule allí. No rocíe limpiador sobre el borde o la unión de la puerta, las patas deslizantes de plástico del cajón, las manijas ni ninguna superficie exterior del electrodoméstico.</p>
<p>Parrillas del horno</p>	<p>Las parrillas deben quitarse del horno. Límpielas con un limpiador suave y abrasivo siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.</p>
<p>Puerta del horno</p>	<p>Use agua y detergente suave para vajilla o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiador para vidrios en el vidrio exterior de la puerta. Se puede usar limpiador de superficies lisas de cerámica o pulidor sobre el vidrio interior de la puerta. No sumerja la puerta en agua. No rocíe agua ni limpiadores en las ventilaciones de las puertas, ni permita que ingresen allí. No utilice limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni ningún material abrasivo sobre el exterior de la puerta del horno.</p> <p>No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno es de un material tejido que es esencial para un buen sellado. No frote, dañe ni retire esta junta.</p>
<p>Placas de cocción de vitrocerámica</p>	<p>Consulte "Mantenimiento de la placa de cocción" on page 62.</p>

**Mantenimiento de la placa de cocción**

La limpieza consistente y adecuada es esencial para mantener su placa de cocción de vitrocerámica.

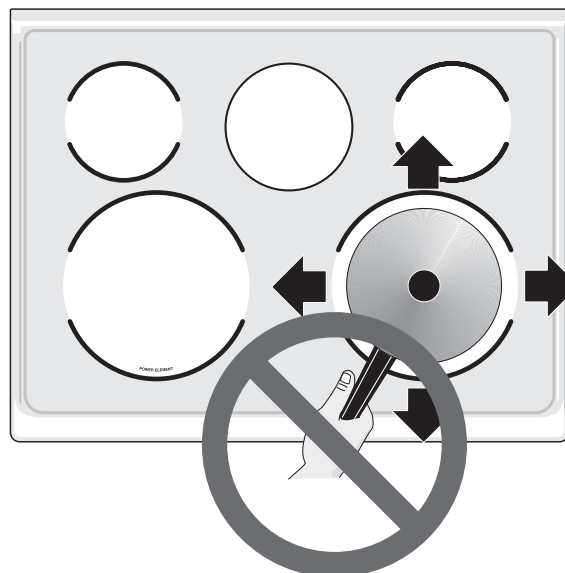
Antes de usar la placa de cocción por primera vez, aplique una crema limpiadora para placas de cocción de vitrocerámica sobre la superficie (disponible en la mayoría de las ferreterías, tiendas de comestibles y tiendas generales). Limpie y pule con una toalla de papel limpia. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Las cremas de limpieza para placas de cocción dejan un acabado protector en el vidrio que ayuda a prevenir rayones y abrasiones.

Deslizar sartenes sobre la placa de cocción puede dejar marcas de metal en la superficie. Estas marcas deben quitarse inmediatamente después de que se haya enfriado la placa de cocción usando crema limpiadora para placas. Las marcas de metal pueden volverse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios de cocina (hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondo áspero pueden marcar o rayar la superficie de la placa de cocción.

No haga lo siguiente:

- Deslizar cualquier objeto de metal o vidrio por la placa de cocción.
- Usar utensilios de cocina con suciedad o acumulación de suciedad en el fondo. Siempre use utensilios de cocina limpios.
- Usar la placa de cocción como tabla de cortar o superficie de trabajo en la cocina.
- Cocinar los alimentos directamente sobre la superficie de la placa de cocción sin una sartén.
- Dejar caer objetos pesados o duros sobre la placa de cocción de vitrocerámica ya que pueden agrietarla.



**Figura 25: Cuidado de la placa de cocción**



**PRECAUCIÓN**

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

Si se utilizan limpiadores con amoníaco o para electrodomésticos, deben enjuagarse por completo del aparato antes de operarlo. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione la ventilación adecuada.



**IMPORTANTE**

Puede dañar la placa de cocción de vitrocerámica si utiliza una esponja de limpieza abrasiva. Utilice únicamente productos de limpieza diseñados especialmente para placas de cocción de vitrocerámica.

## Limpieza de la placa de cocción



### ADVERTENCIA

No use un limpiador para placa de cocción si la placa está caliente. Los vapores pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vitrocerámica.



### PRECAUCIÓN

Antes de limpiar la placa de cocción, asegúrese de que los controles estén **APAGADOS** y que la placa esté fría. La superficie de vidrio podría estar caliente por el contacto con los utensilios de cocina y podría sufrir quemaduras si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Antes de limpiar manualmente cualquier parte del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. El horno puede estar caliente y causar quemaduras.

#### Para suciedad de leve a moderada:

Para suciedad de leve a moderada: Aplique unas gotas de crema de limpieza para placas de cocción directamente sobre la placa. Use una toalla de papel limpia para limpiar toda la superficie de la placa. Asegúrese de que la placa esté bien limpia, sin dejar residuos. No use la toalla que utiliza para limpiar la placa de cocción para ningún otro propósito.

#### Para suciedad abundante y quemada:

Aplique unas gotas de crema de limpieza para placas de cocción directamente sobre el área manchada. Frote con un elemento de limpieza no abrasivo, aplicando presión según sea necesario. No utilice la esponja que utiliza para limpiar la placa de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad, raspela cuidadosamente con una hoja de afeitar metálica sujetándola a un ángulo de 30 grados respecto de la superficie. Elimine la suciedad suelta con crema limpiadora para placas de cocción y pule la superficie.

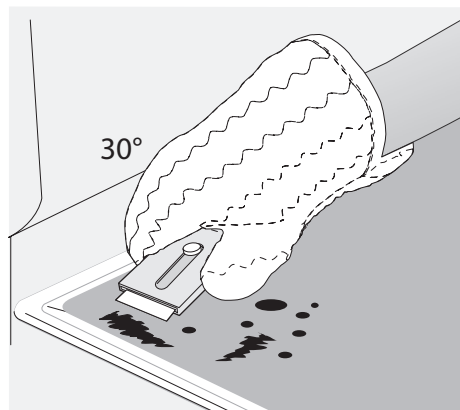


Figura 26: Limpieza de la placa de cocción

Si se derraman alimentos con alto contenido de azúcar o se derrite plástico sobre la superficie de la placa de cocción de vitrocerámica, deben retirarse de inmediato. De lo contrario, pueden producirse daños permanentes, como hendiduras. Después de apagar las hornallas, use una hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante para raspar la suciedad de la superficie caliente (como se ilustra). Deje que la placa de cocción se enfríe y use el mismo método para la suciedad abundante o quemada.

#### No use lo siguiente en la placa de cocción:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de fregar, como las de metal o algunas de nailon. Pueden rayar la placa de cocción y hacer que sea más difícil limpiarla.
- No use limpiadores fuertes, como blanqueadores con lejía, amoníaco o limpiadores para horno, ya que pueden marcar o decolorar la placa de cocción.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar suciedad o pelusas sobre la placa de cocción, y pueden quemarse y causar decoloración.



### IMPORTANTE

Puede dañar la placa de cocción de vitrocerámica si utiliza una esponja de limpieza abrasiva. Utilice únicamente productos de limpieza diseñados especialmente para placas de cocción de vitrocerámica.



## Papel de aluminio y utensilios



### ADVERTENCIA

Nunca cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una parrilla completa del horno con materiales como papel de aluminio. Los revestimientos de papel de aluminio pueden atrapar el calor y causar un incendio.

Revestimientos de protección: no use papel de aluminio para revestir el fondo del horno. Utilice únicamente papel de aluminio como se recomienda en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede suponer un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

- **Papel de aluminio:** el uso de papel de aluminio sobre una placa de cocción caliente puede dañarla. No use utensilios de cocina de aluminio delgados ni permita que el papel de aluminio toque las hornallas bajo ninguna circunstancia.
- **Utensilios de aluminio:** el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usan ollas o sartenes de aluminio en la placa de cocción. Si deja los sartenes de aluminio hirviendo en seco cuando utiliza la placa de cocción, no solo se dañará o destruirá el utensilio, sino que también puede fundirse, dañar o marcar la superficie de vitrocerámica y estropear permanentemente la placa.



## Reemplazo de la luz del horno

### Reemplazo de la bombilla de luz interior del horno:



#### PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el horno esté desconectado y que todas las piezas estén frías antes de cambiar la luz.

La luz se encuentra en la parte posterior de la cavidad del horno. La cubierta de vidrio debe estar colocada siempre que el horno esté en uso (Figura 27). Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.

1. Coloque un paño en la parte inferior del interior del electrodoméstico. Esto evitará que se dañe la cubierta de vidrio de la lámpara y la cavidad.
2. Desconecte la alimentación eléctrica de la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
3. Gire la cubierta de vidrio de la lámpara hacia la izquierda para retirarla.
4. Limpie la cubierta de vidrio.
5. Reemplace la lámpara por una lámpara adecuada resistente al calor de 300 °C.

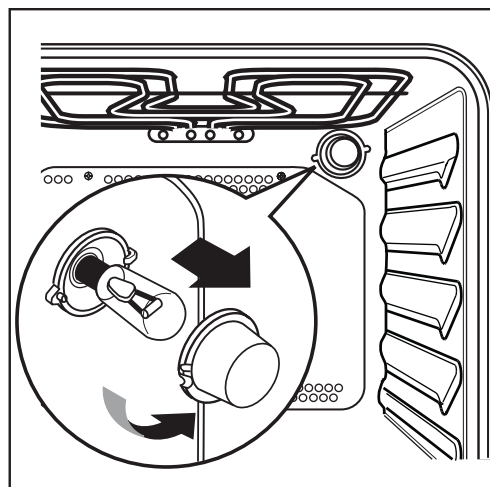


Figura 27: Luz del horno








#### NOTA

Al colocar la bombilla nueva, no la toque con los dedos, ya que esto acortará su vida útil. Use una toalla de papel o un guante de algodón para manipular la bombilla nueva durante la instalación.

6. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio de la lámpara.
7. Vuelva a conectar el electrodoméstico a la fuente principal (o vuelva a enchufarlo).

Para obtener mejores resultados de cocción, precaliente el horno antes de hornear galletas, panes, pasteles, tartas, hojaldres, etc. No hay necesidad de precalentar el horno para rostizar carne u hornear guisados. Los tiempos de cocción y las temperaturas necesarias para hornear un producto pueden variar ligeramente con respecto al electrodoméstico que tenía anteriormente.

<b>Problemas de horneado y soluciones</b>		
<b>Problemas de horneado</b>	<b>Causas</b>	<b>Correcciones</b>
<p>Las galletas y los panecillos se queman en la parte inferior.</p> 	<p>Las galletas y los panecillos se colocan en el horno antes de precalentarlo.</p>	<p>Deje que el horno se precaliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos.</p> <p>Elija tamaños de asaderas que permitan un espacio de al menos 2" entre los alimentos.</p>
<p>Los pasteles quedan demasiado oscuros en la parte superior o inferior.</p> 	<p>Los pasteles se ponen en el horno antes de precalentar.</p> <p>La parrilla está colocada en una posición demasiado alta o demasiado baja.</p> <p>El horno está demasiado caliente.</p>	<p>Deje que el horno se precaliente a la temperatura seleccionada antes de colocar los alimentos.</p> <p>Use la posición adecuada de la parrilla para las necesidades de horneado.</p> <p>Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por debajo de la temperatura recomendada.</p>
<p>Los pasteles quedan crudos en el centro.</p> 	<p>El horno está demasiado caliente.</p> <p>Tamaño incorrecto de molde.</p> <p>El molde no está en el centro del horno.</p> <p>El utensilio de cocina de vidrio es un conductor del calor lento.</p>	<p>Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por debajo de la temperatura recomendada.</p> <p>Utilice el tamaño de molde sugerido en la receta.</p> <p>Use la posición adecuada de la parrilla y coloque el molde de modo que queden al menos 2" (5.1 cm) de espacio en todos los lados del molde.</p> <p>Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción o use utensilios para horno brillantes.</p>
<p>Los pasteles no quedan nivelados.</p> 	<p>El horno no está nivelado.</p> <p>El molde está demasiado cerca de la pared del horno o la parrilla está saturada.</p> <p>El molde está deformado.</p> <p>La luz del horno quedó encendida durante el horneado.</p>	<p>Coloque una taza medidora de vidrio llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el nivel de agua no es uniforme, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno.</p> <p>Utilice la posición adecuada de la parrilla y coloque el molde de modo que queden al menos 2" (5.1 cm) de espacio en todos los lados del molde.</p> <p>No use moldes abollados o deformados.</p> <p>No deje la luz del horno encendida mientras hornea.</p>
<p>Los alimentos no quedan completamente cocidos una vez terminado el tiempo de cocción.</p> 	<p>El horno está demasiado frío.</p> <p>El horno está muy saturado.</p> <p>Se abre la puerta del horno con demasiada frecuencia.</p>	<p>Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado.</p> <p>Asegúrese de retirar todas las asaderas del horno excepto las que se utilizarán para hornear.</p> <p>Abra la puerta del horno solo después del tiempo de horneado más corto recomendado.</p> <p>Asegúrese de dejar una separación de 2" a 4" entre todas las asaderas y parrillas para permitir un flujo de aire uniforme.</p>

## Soluciones de problemas comunes

Antes de llamar para solicitar servicio, revise la siguiente lista. Podría ahorrarle tiempo y gastos. Junto al problema indicado, se detallan las soluciones posibles.

Problema	Causa/solución
El electrodoméstico no funciona.	<p>El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado correctamente en el tomacorriente. Revise la caja de fusibles o la caja de disyuntores para asegurarse de que el circuito esté activo.</p> <p>Se produjo un corte de energía eléctrica. Revise las luces de la casa para estar seguro. Llame a su compañía de electricidad local para obtener información sobre cortes de servicio.</p>

Problemas de la placa de cocción	
Problema	Causa/solución
La hornalla está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente.	El ajuste del control de la hornalla es incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
La hornalla no se calienta o no se calienta de manera uniforme.	<p>Asegúrese de que la perilla de control de la hornalla correcta esté encendida.</p> <p>El utensilio de cocina es liviano o está deformado. Use únicamente utensilios de cocina planos, nivelados, medianos o pesados. Las sartenes planas se calientan mejor que las deformadas. El material de los utensilios de cocina y el peso del material afectan el calentamiento. Las sartenes pesadas y medianas se calientan de manera uniforme. Debido a que las sartenes livianas se calientan de manera desigual, los alimentos pueden quemarse fácilmente.</p>
Hay partes decoloradas con brillo metálico en la superficie de la placa de cocción.	Se debe a los depósitos minerales del agua y los alimentos. Limpie la superficie de vitrocerámica con crema de limpieza para placas de cocción. Pula con un paño o una esponja no abrasivos.
Hay rasguños o abrasiones en la superficie de la placa de cocción.	<p>Las partículas gruesas como la sal o la suciedad endurecida entre la placa de cocción y los utensilios pueden provocar rayones. Asegúrese de que la superficie de la placa de cocción y la parte inferior de los utensilios estén limpias antes de usar. Los rayones pequeños no afectan la cocción y se volverán menos visibles con el tiempo.</p> <p>Se han utilizado productos de limpieza no recomendados para la placa de cocción de vitrocerámica. Aplique crema de limpieza para placas de cocción sobre la superficie de vitrocerámica. Pula con un paño o una esponja no abrasivos.</p> <p>Se utilizaron utensilios de cocina con fondo áspero. Use utensilios de cocina con fondo plano y liso.</p>
Hay marcas metálicas sobre la placa de cocción.	Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de la placa de cocción. No deslice los utensilios de metal sobre la superficie de la placa de cocción. Aplique crema de limpieza para placas de cocción sobre la superficie de vitrocerámica. Pula con un paño o una esponja no abrasivos. Para obtener más información, consulte "Mantenimiento de la placa de cocción" en la página 62.
Hay rayas o manchas marrones sobre la superficie de la placa de cocción.	Los alimentos derramados sobre la superficie se han cocinado. Cuando la placa de cocción esté fría, use una hoja de afeitar para quitar la suciedad. Para obtener más información, consulte "Mantenimiento de la placa de cocción" en la página 62.

<b>Problemas con el horno</b>	
<b>Problema</b>	<b>Causa/solución</b>
Los resultados de horneado son deficientes.	Muchos factores afectan los resultados del horneado. Utilice la posición adecuada de la parrilla en el horno. Centre los alimentos en el horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Precaliente el horno a la temperatura determinada antes de colocar los alimentos. Regule la temperatura o el tiempo de horneado recomendados de la receta.
Hay llamas dentro del horno o sale humo por los orificios de ventilación.	Se produjeron derrames excesivos en el horno. Se derramó grasa o alimento en el fondo o en la cavidad del horno. Limpie los derrames antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo al utilizar el asador, consulte "Cómo ajustar el asador" en la página 55.
El horno despide demasiado humo al asar.	El ajuste es incorrecto. Siga la sección "Cómo ajustar el asador" en la página 55.  La carne está demasiado cerca del asador o quemador. Vuelva a colocar la asadera de modo que quede una separación adecuada entre la carne y el asador o quemador. Retire el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes grasosos restantes para evitar que se enrosquen pero no los corte en su totalidad.  Se acumula grasa en las superficies del horno. Cuando se asa con frecuencia, es necesario limpiar regularmente. Las manchas de grasa o las salpicaduras de alimentos provocarán humo en exceso.
El panel de control del horno emite un bip y muestra el código de error F o E.	El control del horno ha detectado una condición de falla o error. Para borrar el error, presione la tecla OFF (APAGADO) en el panel de control. Una vez borrado el código de error, pruebe la función de horneado o asado. Si se repite el código de error F o E, apague el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a encenderlo. Configure el reloj con la hora correcta del día. Pruebe la función de horneado o asado nuevamente. Si la falla se repite, presione la tecla OFF (APAGADO) para borrarla.
El horno no funciona.	La hora del día no está configurada. Para poder utilizar el horno, el reloj debe estar configurado. Vea "Configuración de la hora" en la página 51.  Asegúrese de que los controles del horno estén configurados correctamente para la función deseada. Consulte "Controles del horno" en la página 51 y revise las instrucciones para la función de cocción deseada en este manual o consulte la entrada "El electrodoméstico no funciona" en esta lista de verificación.

**¿Durante cuánto tiempo es válida la garantía de IKEA?**

Esta garantía es válida por cinco (5) años a partir de la fecha original de compra de su electrodoméstico en IKEA, a menos que este se llame LAGAN o TILLREDA, en cuyo caso se aplican dos (2) años de garantía. Se requiere el recibo de compra original como comprobante. Si el trabajo de servicio se realiza en garantía, esto no extenderá el período de garantía del electrodoméstico.

**¿Quién realizará el servicio?**

El "Proveedor de servicios" de IKEA proporcionará el servicio por sus propios medios o a través de la red de socios de servicios autorizados.

**¿Qué cubre esta garantía?**

La garantía cubre las fallas del electrodoméstico provocadas por defectos de fábrica o de materiales a partir de la fecha de compra en IKEA. Esta garantía se aplica solo al uso doméstico. Algunas excepciones sin garantía se especifican en la sección "¿Qué no se cubre en esta garantía?" Dentro del período de garantía, se cubrirán los costos de reparación de fallas (por ejemplo, reparaciones, piezas, mano de obra y viáticos) siempre que se pueda acceder a la reparación del electrodoméstico sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las reglamentaciones locales. Las piezas reemplazadas se convierten en propiedad de IKEA.

**¿Qué hará IKEA para resolver el problema?**

El proveedor de servicios designado por IKEA examinará el producto y decidirá, a su entera discreción, si lo cubre esta garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicios de IKEA o su socio de servicios autorizado repararán el producto defectuoso o lo reemplazarán por el mismo producto o uno similar, a su entera discreción y por sus propios medios.

**¿Qué no se cubre en esta garantía?**

- Desgaste normal.
- Daños deliberados o por negligencia; daños causado por no seguir las instrucciones de operación, por una instalación incorrecta o por conexión al voltaje incorrecto; daños provocados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o agua, incluidos, entre otros, daños causados por la cantidad excesiva de cal en el suministro de agua; daños provocados por condiciones ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluidas baterías y lámparas.
- Piezas no funcionales y decorativas que no afectan el uso normal del electrodoméstico incluidos rayones y posibles diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, y por limpieza o desbloqueo de filtros, sistemas de drenaje o cajones de jabón.
- Daños en las siguientes piezas: vitrocerámica, accesorios, vajillas y canastas de cubiertos, tuberías de alimentación y drenaje, sellos, lámparas y cubiertas de lámparas, pantallas, perillas, carcasas y partes de carcasas, salvo que se pueda probar que dichos daños fueron provocados por fallas de producción.
- Casos en los que no se hayan podido encontrar fallas durante la visita del técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros proveedores de servicio designados o un socio de servicio autorizado por contrato, o en las que se hayan utilizado piezas no originales.
- Reparaciones como consecuencia de una instalación defectuosa o que no haya respetado las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, es decir, en un contexto profesional.
- Daños por transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no es responsable de ningún daño que pueda ocurrir durante el transporte. Sin embargo, si IKEA entrega el producto a la dirección de entrega del cliente, cubrirá los daños que se produzcan durante esta entrega.
- Costo de la instalación inicial del electrodoméstico de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicios designado de IKEA o su socio de servicio autorizado reparan o reemplazan el electrodoméstico bajo los términos de esta garantía, estos volverán a instalar el aparato reparado o instalarán el reemplazo, si es necesario.

## Cómo se aplica la ley del país

La garantía de IKEA le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una jurisdicción a otra. Sin embargo, estas condiciones no limitan de ninguna manera los derechos del consumidor descritos en la legislación local.

## Área de validez

Para los electrodomésticos que se compran en Estados Unidos o Canadá, o que se trasladan a uno de los países mencionados, los servicios se proporcionarán en el marco de las condiciones de garantía normales del país especificado.

Existe una obligación de llevar a cabo servicios en el marco de la garantía solo si el electrodoméstico cumple y se instala de acuerdo con:

- las especificaciones técnicas del país en el que se realiza el reclamo de garantía;
- las Instrucciones de ensamble y la información de seguridad del Manual del usuario.

## La POSVENTA dedicada para electrodomésticos de IKEA

No dude en comunicarse con el proveedor de servicios de posventa designado por IKEA para:

- realizar una solicitud de servicio de conformidad con esta garantía;
- solicitar aclaraciones sobre la instalación del electrodoméstico de IKEA en los muebles de cocina de IKEA;
- pedir aclaraciones sobre las funciones de los electrodomésticos de IKEA.



Número de teléfono:  
(833) 337-4006  
Horario de atención: Lunes  
a viernes, de 8:30 a. m. a  
8:00 p. m., hora del este

Para garantizar que brindemos la mejor asistencia, lea atentamente las Instrucciones de ensamble o el Manual del usuario antes de comunicarse con nosotros.

## Cómo comunicarse con nosotros si necesita nuestro servicio

Para brindar un servicio más rápido, recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se mencionan en este manual. Consulte siempre los números incluidos en el folleto del electrodoméstico específico para el que necesita asistencia.

Consulte siempre el número de artículo de IKEA (código de 8 dígitos) que se encuentra en la placa de clasificación de su electrodoméstico.

## GUARDE EL RECIBO DE VENTA

Es su comprobante de compra y es indispensable para que la garantía tenga efecto. El recibo de venta también tiene el nombre y el número de artículo de IKEA (código de 8 dígitos) de cada uno de los electrodomésticos que compró.

## ¿Necesita ayuda adicional?

Si tiene preguntas adicionales no relacionadas con el servicio posventa de sus electrodomésticos, comuníquese con el centro de atención telefónica de la tienda más cercana de IKEA. Recomendamos que lea detenidamente los documentos del electrodoméstico antes de comunicarse con nosotros.





