



Use and Care Manual
Guide d'utilisation et d'entretien
Manual de uso y cuidado

Electric Range with Mechanical Controls and Convection
Cuisinières électriques avec contrôles mécaniques et convection
Estufas eléctricas con controles mecánicos y convección



Table of Contents

About This Manual	1
How This Manual Is Organized	1
Safety	1
Important Safety Instructions	1
Getting Started	5
Parts and Accessories	5
Before Using the Appliance for the First Time	11
Operation - Cooktop	11
About the Cooktop	11
Operation	11
Operation - Oven	12
About the Oven	12
Operation	12
Getting the Most Out of Your Appliance	15
Getting the Most Out of Your Cooktop	15
Getting the Most Out of Your Oven	16
Cleaning and Maintenance	21
Care and Cleaning	21
Maintenance	26
Service	27
Self Help	27
Warranty	29

Questions?

1-800-944-2904

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

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual Is Organized

Your range includes the following components:

- a glass ceramic cooktop
- a self-cleaning oven
- a storage drawer

This manual contains several sections:

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

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

Safety



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

Fire Safety

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

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

Burn Prevention

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

- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe’).
- Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.
- Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.
- Avoid reaching or leaning over the appliance. Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals that could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- Do not touch interior surface of the drawer while it is in use. The interior of the drawer could become hot enough to cause burns. Allow drawer and rack (if equipped) to cool before handling.
- WARNING: To prevent burns, do not remove drawer while hot. Be sure drawer is empty before removing.

Child Safety

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

Cleaning Safety

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

Cookware Safety

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

Proper Installation and Maintenance

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



Figure 1: Tipping Precautions

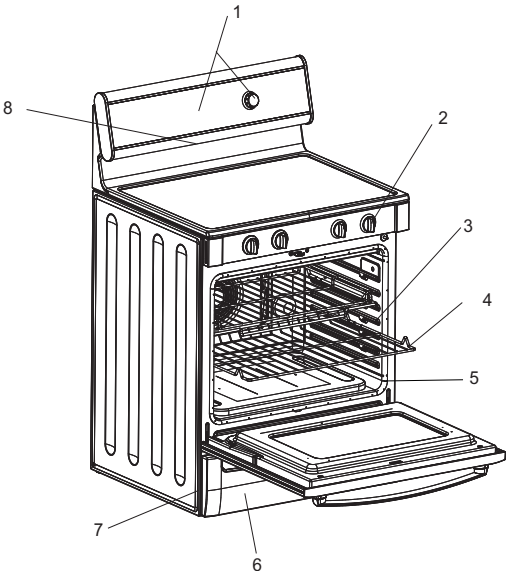
- This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically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

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.
- In the event of an error the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.
- In the event of an error the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

Getting Started

Parts and Accessories

Table 1: Parts and Accessories

	#	Item
	1.	Oven Control Panel and Knob
	2.	Cooktop Control Knob
	3.	Rack Positions / Rack Guides
	4.	Oven Racks (3)
	5.	Oven Door Gasket
	6.	Storage Drawer
	7.	Model # and Serial # Plate
	8.	Oven Vent
	9.	Anti-Tip Bracket (not shown)
	10.	Cooktop Scraper (not shown)
	11.	Weiman Cook Top® (glass ceramic cooktop cleaner) (not shown)
	12.	Broiler Pan (not shown)
	13.	Literature Package (not shown)
	14.	Oven Lights (1 or 2) (oven back wall) (not shown)
	15.	Convection Fan (oven back wall) (not shown)
	16.	Broil Element (top of oven interior) (not shown)
	17.	Oven Door Lock (not visible) (not shown)

Radiant Element

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

Dual Element

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

Retained Heat

The glass cooking surface retains heat and stays hot after the element(s) have been turned off. The retained heat may be used to hold foods at serving tempera-

Temperature Limiter

tures for a short time. If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

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

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

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

Hot Surface Indicator

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

Flat Oven Racks

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

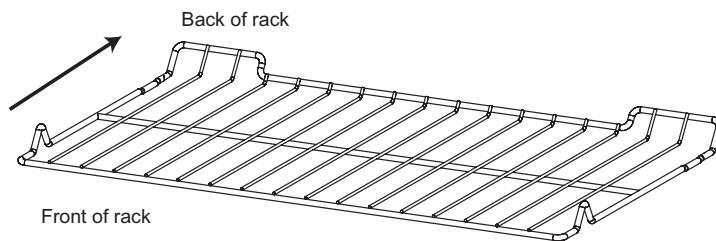


CAUTION

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

Inserting Racks Into Oven

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



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

Figure 2: Inserting a Rack

Removing Flat Racks From Oven

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

Oven Bottom

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

Oven Vent

Free-standing Models:

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

Automatic Shutoff

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

Self-Cleaning

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

Indicators and Other Features

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

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

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

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

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

Convection Fan

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

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

Control (Panel)

Oven Control Panel

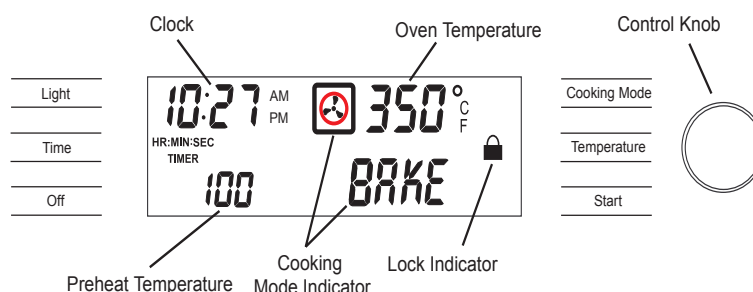


Figure 3: Oven Control Panel

Table 2: Oven Control Panel

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

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

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

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

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

The Clock

About the Clock

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

Setting the Clock

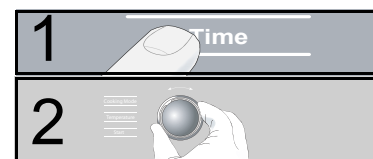
1. CLOCK will be displayed and the hour digits will flash. Turn knob to select hour and AM or PM.
2. Press Time. CLOCK will still be displayed and the minute digits will flash.
3. Turn knob. Set minutes.
4. Press Time and the clock is now set.



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

Changing the Clock

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



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

The Select Functions Menu

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

To access the SELECT FUNCTION menu

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



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

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



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

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



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

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



Access Demo Mode

The demo mode is for appliance store use only.



Change the Display Language

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

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



Lock / Unlock the Oven Control Panel

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

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



Change the Oven Temperature Offset

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

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until OVEN TEMP OFFSET is displayed.
3. Press START. 0° F is displayed.
4. Turn the knob to the right to increase temperature to +25° F and to the left to decrease to -25° F. The temperature changes by 5° F increments.
5. Press START to accept a temperature change.



Reset the Factory Settings

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

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



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

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

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

Setting the Sabbath Feature for the Oven

1. Verify that the oven is turned off.
2. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
3. Turn knob clockwise until SABBATH OPTION appears.
4. Press START. BAKE will show in display and temperature will flash.

5. Turn knob to set oven temperature.
6. Turn oven light on if desired (press LIGHT).

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

7. Press START. Oven starts after 5 seconds.

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



Change the Time Format

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

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



Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF

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

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

Before Using the Appliance for the First Time

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

Operation - Cooktop

This section explains how to operate the cooktop. See "Getting the Most Out of Your Cooktop" on page 15 for guidelines to improve cooktop results.

About the Cooktop

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

Operation



CAUTION

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

Setting the Burner Heat Level

Single Element Control Knob

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

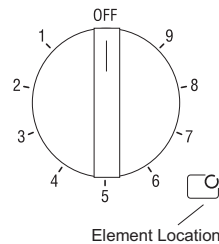


Figure 4: Single Element Burner Knob

Dual Element Control Knob

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

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

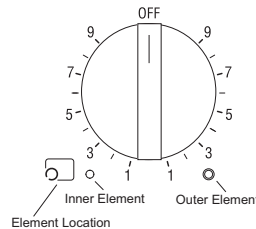


Figure 5: Dual Element Burner Knob

Operation - Oven

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

About the Oven

Operation

**CAUTION**

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

Setting the Cooking Mode and Temperature

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

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



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

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

Automatic Convection Conversion (models with convection bake)

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

The Automatic Convection Conversion feature can be turned off to allow for manual temperature adjustment. See “Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF” on page 11 for details.

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

Hot Oven Indicator

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

Using the Timer

Notes:

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

To set the timer:

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



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



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



Changing the Timer/s

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



Clearing the Timer/s

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



Cancelling

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

Using Timed or Delayed Cook

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

- Be sure that the time-of-day clock displays the correct time before beginning. See "Changing the Clock" on page 9 to adjust the time.
- At end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off.
- Delayed cooking is not recommended for foods that need to rise (i.e.; cookies, cakes, breads, souffles, etc.)

Setting a Timed Mode

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

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

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



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

Delaying the Start of a Timed Mode

1. Follow steps 1 through 5 above.

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



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

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

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

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

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

Setting the Sabbath Feature

See "Set the Sabbath Feature" on page 10.

Getting the Most Out of Your Appliance

Getting the Most Out of Your Cooktop

Cooktop Cooking Guide

Boiling Water

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

- Use a lid.
- Use a pan that is appropriately sized for the amount of water and the size of the element.
- Select a pan with a flat base (See "Cookware Selection Guide" on page 16 for details).
- Choose a medium-weight pan (rather than a heavy-weight one).
- Make sure that the pan is positioned so that the entire base is in contact with the element.
- Start with water that is already warm.
- Boil the smallest amount of water necessary. Smaller volumes will boil faster than larger volumes.

Recommended Settings

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

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

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

Table 3: Cooking Guide

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

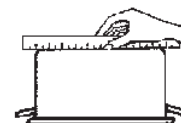
Cookware Selection Guide

Cookware Characteristics

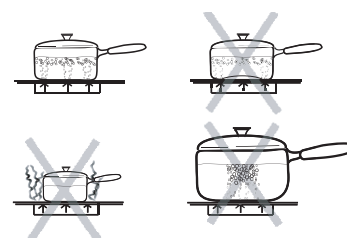
Pan selection directly affects cooking speed and uniformity. For best results select pans with flat bases. When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium-to-heavy-weight pans are best.

To Test the Flatness of Your Pans

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



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



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

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

Cookware Tips

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

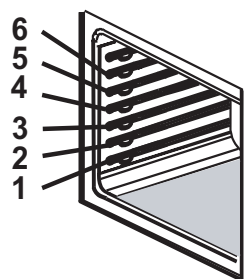
Specialty Pans

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

Getting the Most Out of Your Oven

Oven Cooking Guide

Rack Position



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

Figure 6: Rack Positions

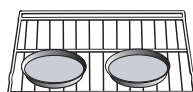
Multiple Rack Cooking

When using multiple racks, follow the placement recommendations below.

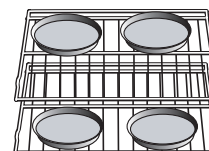
- **Two rack:** Use rack positions 1 and 5.
- **Three rack:** (for convection bake): Use positions 1, 3 and 6.

Pan Placement

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



Pan placement on one rack



Pan placement on two racks

Figure 7: Pan Placement

Baking Pans

Here are some tips for cooking with baking pans:

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

Preheating the Oven

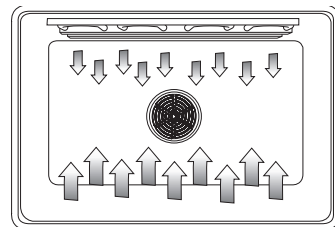
Preheat the oven if the recipe recommends it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. Setting a higher temperature does not shorten preheat time. Place oven racks in proper position before preheating. A beep will confirm that oven is preheated and selected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

Oven Cooking Modes



Bake, Proof and Warm

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



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

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

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

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

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



CAUTION

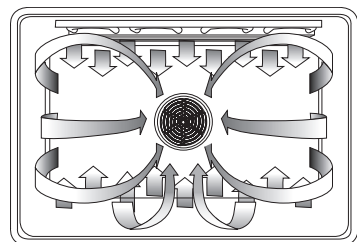
When using Warm mode, follow these guidelines:

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



Convection Bake

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



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

The benefits of Convection Baking include:

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

For Best Results:

- Reduce recipe temperature by 25° F. Refer to Convection Baking chart.
Note: The temperature is automatically reduced as long as the Automatic Convection Conversion Feature is activated.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- Center baking pans side to side on the oven rack

Automatic Convection Conversion

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

The Automatic Convection Conversion feature can be turned off to allow for manual temperature adjustment. See “Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF” on page 11 for details

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

Table 4: Convection Baking Chart

Food	Item	Rack Position	Temp. (°F) (preheated oven) ^a	Convection Bake Time (min.) ^b
Cake	Cupcakes	3	350	17-19
	Bundt Cake	2	350	37-43
	Angel Food	1	350	35-39
Pie	2 Crust, fresh, 9"	2	375-425	45-55
	2 Crust, frozen fruit, 9"	2	375	68-78
Cookies	Sugar	3	350-375	6-11
	Chocolate Chip	3	350-375	8-13
	Brownie	3	350	29-36
Breads	Yeast bread, loaf, 9x5	2	375	18-22
	Yeast rolls	3	375-400	12-15
	Quick bread, loaf, 8x4	2	350-375	45-55
	Biscuits	3	375-400	11-15
	Muffins	3	425	15-19
Pizza	Frozen	3	400-450	23-26
	Fresh	3	425-450	12-15

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

**Broil**

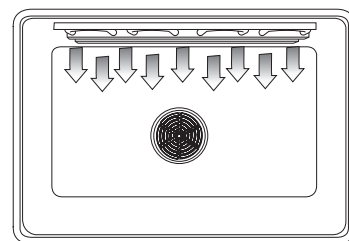
Broiling uses intense heat radiated from the upper element. The Broil mode is best suited to cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.

The benefits of Broiling include:

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

For Best Results:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.



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

Table 5: Broiling Chart

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

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



Convection Roast

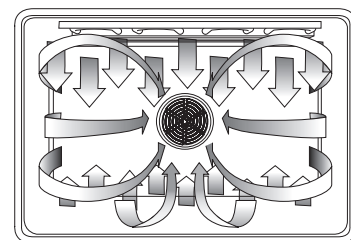
Convection Roast uses heat from both the bottom and top elements. It also uses extra heat from the top element and heat circulated by the convection fan to improve browning and seal in juices. The Convection Roast mode is well suited to preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of Convection Roasting, include:

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

For Best Results:

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early as roasting time may decrease by as much as 25%. Refer to Convection Roast Chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the range for roasting. A low-sided, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.



- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing from the oven.

Table 6: Convection Roast Chart

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

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

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

Cleaning and Maintenance

Care and Cleaning

Care and Cleaning - the Cooktop



CAUTION

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

Precautions for Long Life and Good Appearance of the Surface

- Regular, daily care using the glass ceramic cooktop cleaner will protect the surface and make it easier to remove food soil and water spots.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Never cook food directly on the glass.
- Avoid placing a wok support ring, trivet or other metal stand on glass surface.
- Do not use the glass surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the cooking surface; it may scratch the glass.
- Do not place wet pans on the glass surface.

Before Use Care

Care is easy when preventative steps are taken. For example, apply a small amount of glass ceramic cooktop cleaner (packaged with range) on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food

spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply glass ceramic cooktop cleaner before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

Daily Cleaning Techniques

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

Using the Razor Blade Scraper

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

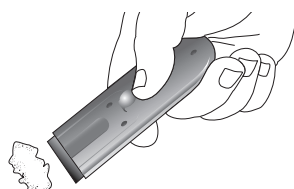


Figure 8: Scraper

Cleaning the Control Knobs

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

Do Not Use the Following Cleaners

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

Table 7: Cooktop Care Chart

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items require immediate removal. Remove only these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Be sure to use a new, sharp razor in your scraper.	• Remove pan and turn off the element. • Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. • After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	• Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for about 30 minutes. • Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	• Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.

Table 7: Cooktop Care Chart

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

Care and Cleaning - Oven

Self Cleaning the Oven

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

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

Preparing the Oven for Self Clean



WARNING

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

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

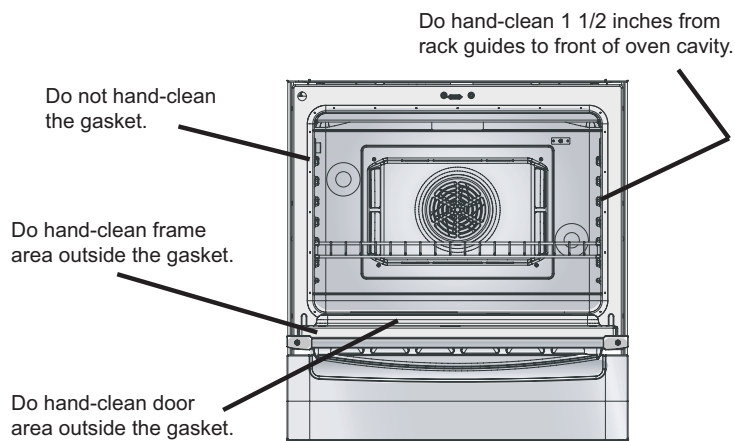


Figure 9: Cleaning Guidelines

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

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

Setting the Self-Clean Mode

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



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

Delaying the Start of the Self-Clean

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

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



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



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

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

After Self-Cleaning

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

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

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

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

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

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

Cleaning Guide

Table 8: Cleaning Guide

Part	Recommendations
Racks	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap filled pads as directed. If racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil, then wipe off excess.
Fiberglass Gasket	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
Glass (other than cook-top)	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains. See "Cooktop Care Chart" on page 22 for cooktop cleaning instructions.
Painted Surfaces	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Surfaces	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.

Table 8: Cleaning Guide

Part	Recommendations
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.

Drawer Wash with hot soapy water, rinse and dry.

Maintenance

Oven Maintenance

Removing the Door



WARNING

When removing the door:

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

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

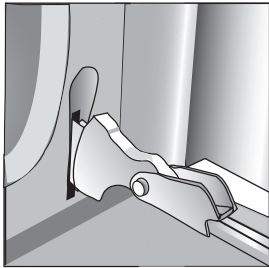
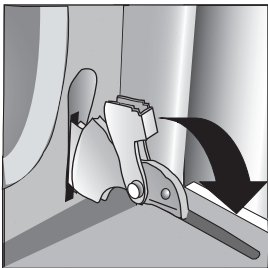
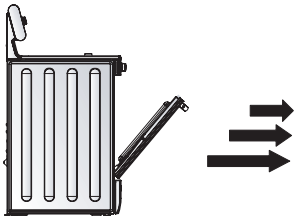


Figure 10: Hinge Positions

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



Replacing the Oven Door

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

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

Replacing an Oven Light

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



WARNING

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

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

Service

Self Help

The Cooktop

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

Table 9: Cooktop Troubleshooting Chart

Cooktop Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Element cycles more than usual	• Pan base is warped and not making full contact with heating surface. • Base diameter of pan is too small for the size of the element. • Pan ingredients have boiled dry. • Material of pan is a poor heat conductor; heat transfers too slowly
A slight odor is noticeable when an element is turned on	• This is normal with new cooktops and will disappear after several uses
Cooktop controls will not turn on	• Range is not receiving power. Check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker tripped. Check cord to see if it is inserted completely into outlet.
Scraper is not working properly.	• The scraper blade is dull. The scraper is packaged with single-edge, stainless steel blades. Replace with a standard single-edge blade.

Table 9: Cooktop Troubleshooting Chart

Cooktop Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Cooking results are not what was expected.	- The cooktop is not level. Adjust leveling legs on bottom of range. - Cooking pan is not the appropriate size or type. See “Cookware Selection Guide”.
Element cycles on the highest setting	This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage.
Water takes too long to boil	Time to boil can vary greatly depending on environmental conditions. See “Boiling Water” on page 15 for tips to decrease time to boil.
White cooktop appears to have a green tint	The white cooktop may have a green tint while cooling down. This is normal. The cooktop will return to its original color when the glass has cooled.

The Oven

Table 10: Oven Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
The oven mode or temperature selected or the numbers selected do not appear in the display	The knob was turned too rapidly. Turn knob slower until correct wording or temperature appears. Review manual instructions when setting clock, timer, or Self-Clean.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait 5 minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Adjust oven calibration if necessary (see “Change the Oven Temperature Offset” on page 10). Refer to cooking charts for recommended rack position.
Baking results are not as expected	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check “Getting the Most Out of Your Oven” on page 16 for tips and suggestions. Adjust oven calibration if necessary (see “Change the Oven Temperature Offset” on page 10).
Food takes longer to cook than expected	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See “Change the Oven Temperature Offset” on page 10.
Food is overcooked	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See “Change the Oven Temperature Offset” on page 10.
Convection Bake Results are not as expected	If the Automatic Convection Conversion Feature is turned off, the temperature must be manually reduced by 25°F. If the feature is active, the temperature is automatically adjusted. See “Turn Automatic Convection Conversion ON or OFF” on page 11 for more information. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See “Change the Oven Temperature Offset” on page 10.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Oven Temperature Offset.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.

Table 10: Oven Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven light will not turn off	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent. When the Sabbath feature is activated, the oven light will stay on or off (as selected during set-up) during the entire Sabbath mode.
Cannot remove lens cover on light	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a five-hour Self-Clean. See "Preparing the Oven for Self Clean" on page 23.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is electrical power to oven. See Clock and Timer sections.
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
"F" and a number appears in display and control beeps	This is a fault code. Press Off to clear the display and stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains and beep continues, record fault code, cancel oven and call authorized service technician.
With a new range there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new range and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle will also "burn-off" the smell more quickly.
Control does not react when the pad is touched	Be sure that pad is clean. Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.
Fan is running during modes that don't use convection	On some models, the convection fan will run while the oven is preheating for the bake mode. This is normal..
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.

Warranty

What this Warranty Covers & Who it Applies to:

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

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

How Long the Warranty Lasts:

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

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy:

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). All

removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch -authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product:

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

Warranty Exclusions:

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Bosch, including without limitation, one or more of the following: (1) use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels); (2) any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings); (4) adjustment, alteration or modification of any kind; (5) a failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations; (6) ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product; and (7) any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God. In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses. TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY Bosch, OR OTHERWISE. SOME

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

How to Obtain Warranty Service:

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

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

Table des matières

Concernant ce guide	1
Présentation de ce guide	1
Sécurité	1
Instructions de sécurité importantes	1
Mise en œuvre	5
Pièces et accessoires	5
Avant d'utiliser l'appareil la première fois	12
Fonctionnement - surface de cuisson	12
Concernant la surface de cuisson	12
Fonctionnement	12
Fonctionnement - four	13
Concernant le four	13
Fonctionnement	13
Tirer pleinement avantage de l'appareil	16
Tirer pleinement avantage de la surface de cuisson	16
Tirer pleinement avantage du four	18
Nettoyage et entretien	22
Entretien et nettoyage	22
Entretien	27
Service	29
Aide	29
Garantie	31

Questions?

1.800.944.2904

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

Nous attendons de vos nouvelles !

Concernant ce guide

Présentation de ce guide

La cuisinière comprend les pièces suivantes :

- surface de cuisson en céramique vitrifiée
- four autonettoyant
- tiroir réchaud

Ce guide comprend plusieurs sections :

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

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

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions de sécurité importantes

Sécurité pour le feu

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

flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments ; ils peuvent s'enflammer.

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

Prévention de brûlures

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

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

Sécurité pour les enfants

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

Sécurité pour le nettoyage

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

- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyeurs produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par vapeur.
- Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée. Si elle ne se verrouille pas, ne pas actionner l'autonettoyage et communiquer avec un centre de service.
- Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont nocives.
- Il ne doit pas y avoir d'accumulation de graisse.

Sécurité pour les casseroles

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

Installation et entretien

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



Figure 1: Attention à ne pas faire basculer

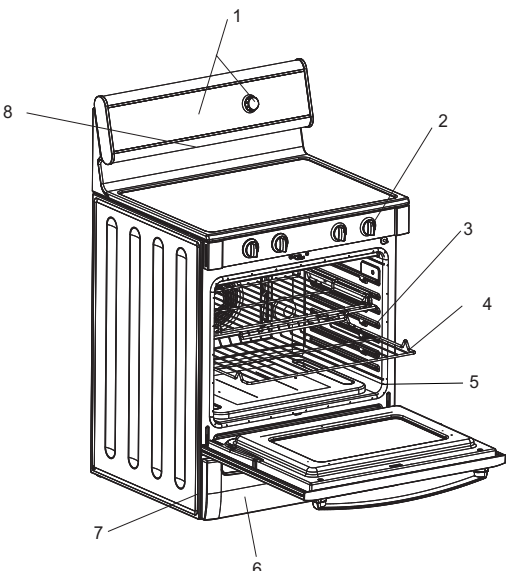
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal seulement. Non approuvé pour une utilisation à l'extérieur. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.

- Ne pas ranger ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, produits inflammables ou non alimentaires près ou dans cet appareil, lequel est spécifiquement conçu pour cuire et chauffer des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage peut endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne pas actionner l'appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un centre de service autorisé.
- Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée. Les nettoyeurs et les déversements peuvent causer un risque de choc électrique.
- Ne pas obstruer les événements du four.
- Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Référer tout service à un centre de service autorisé.
- Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et il y a une tonalité continue. Si cela se produit pendant l'autonettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation et téléphoner à un technicien qualifié.
- Dans le cas d'une erreur, l'affichage clignote et il y a une tonalité continue. Si cela se produit, débrancher l'appareil de l'alimentation et téléphoner à un technicien qualifié.

Mise en œuvre

Pièces et accessoires

Tableau 1: Pièces et accessoires

	#	Pièce
	1.	Panneau de contrôles et boutons
	2.	Bouton de contrôle de la surface de cuisson
	3.	Positions des grilles et guides
	4.	Grilles de four (3)
	5.	Joint de porte du four
	6.	Tiroir de rangement
	7.	Plaque signalétique
	8.	Évent du four
	9.	Fixation anti bascule (non illustrée)
	10.	Grattoir de surface (non illustré)
	11.	Weiman Cook Top® (nettoyant de surface en céramique vitrifiée (non illustré)
	12.	Lèchefrite (non illustrée)
	13.	Nécessaire de documentation (non illustré)
	14.	Éclairage de four (1 ou 2) (paroi arrière du four) (non illustré)
	15.	Ventilateur à convection et élément (paroi arrière du four) (non illustré)
	16.	Élément gril (haut intérieur du four) (non illustré)
	17.	Verrouillage de porte du four (non visible) (non illustré)

Élément radiant

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

Élément jumelé

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

Chaleur conservée

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

Limiteur de température

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

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

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

Voyant de surface chaude

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

Grilles plates de four

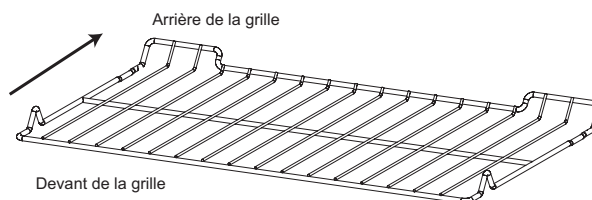
Ces grilles sont conçues avec une butée afin qu'elles ne sortent pas complètement du four et ne s'inclinent pas.

**ATTENTION**

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

Mise en place des grilles

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



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

Figure 2: Insérer la grille

Retrait de la grille plate

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

Fond du four

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

Event de four**Modèle amovible :**

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

Arrêt automatique

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

Autonettoyage

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

Voyants et autres caractéristiques

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

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

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

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

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

Ventilateur à convection

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

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

Panneau de contrôles

Panneau de contrôles du four

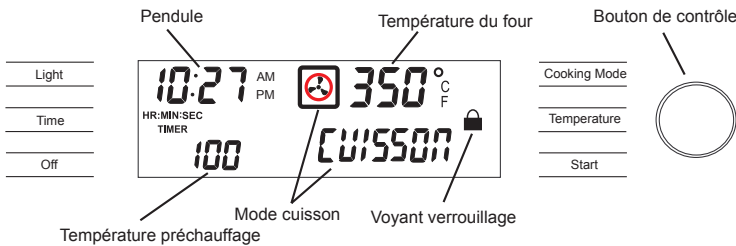


Figure 3: Panneau de contrôles du four

Tableau 2: Panneau de contrôles du four

Pendule - indique l'heure du jour en format 12 ou 24 h. Indique aussi la minuterie et les durées associées avec les modes nettoyage et cuisson différés. Tourner le bouton pour alterner entre la minuterie et la pendule. Presser heure et tourner le bouton de contrôle pour changer l'heure du jour ou la minuterie. Mode cuisson - presser la touche pour afficher le mode cuisson. Icone mode de cuisson - indique les éléments de cuisson actifs pour le mode choisi. L'icone affiche un ventilateur si ce le ventilateur à convection est utilisé pour le mode choisi. Bouton de contrôle - utiliser pour régler la pendule, minuterie, sélection du mode de cuisson et température. Tourner dans le sens horaire pour augmenter et contre horaire pour diminuer. Éclairage - presser pour mettre l'éclairage du four en ou hors circuit. Voyant verrouillage de porte - l'icone figure pendant le mode autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. NE Pas tenter d'ouvrir la porte tant que le symbole de verrouillage figure.	Arrêt - presser pour mettre le four et/ou le tiroir réchaud hors circuit. Température de four - indique la température du four. Température de préchauffage - indique la température pendant le mode préchauffage. Marche - presser pour compléter une donnée. Température - presser pour choisir une température. Heure - presser pour régler ou changer l'heure du jour ou la minuterie. Minuterie - il y a deux minuteries : MINUTERIE 1 et 2. Chacune compte à rebours en heure et minutes. Avec moins de 60 minutes, la minuterie affiche les secondes. Presser heure pour accéder aux minuteries.
---	---

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

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

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

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

La pendule

Concernant la pendule

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

Réglage de la pendule

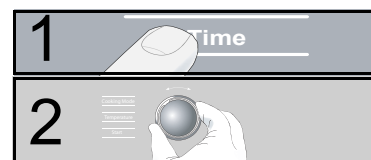
1. PENDULE s'affiche et les chiffres de l'heure clignotent. Tourner le bouton pour choisir l'heure et AM ou PM.
2. Presser heure. PENDULE figure et les chiffres de minutes clignotent.
3. Tourner le bouton. Régler les minutes.
4. Presser heure et la pendule est réglée.



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

Changer la pendule

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



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

Menu sélection de fonctions

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

Pour accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS

1. Presser et maintenir MODE CUISSON, presser pendant 5 secondes. SÉLECTION FONCTIONS figure.

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



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

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



Changer la gamme de température

Le four est pré-réglé en Fahrenheit, l'on peut alterner entre Fahrenheit et Celsius.

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



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

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



Accès mode démo

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



Changer la langue d'affichage

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

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



Verrouillage/déverrouillage du panneau de contrôle du four

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

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que VERROUILLAGE TOUCHES figure.

3. Presser marche. TOUCHES VERROUILLÉES figure. L'affichage émet un bip si une touche est pressée pour indiquer qu'elle est verrouillée.
4. Pour déverrouiller, presser mode cuisson et maintenir 5 secondes. L'affichage indique TOUCHE DÉVERROUILLÉE.
5. Lorsque déverrouillé, la pendule figure de nouveau à l'affichage.



Changer le décalage température du four

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

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



Remise aux réglages en usine

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

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



Réglage fonction Sabbath

Concernant la fonction Sabbath

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

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

Régler le mode Sabbath pour le four

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

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

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

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



Changer le format heure

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

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTIONS.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que FORMAT HEURE figure.

3. Presser marche.
4. Tourner le bouton pour choisir le format 12 ou 24 heures
5. Presser marche pour accepter le choix.



Mettre la conversion convection automatique en ou hors circuit

Cette fonction convertit automatiquement les températures d'emballage ou de recettes pour une utilisation avec le mode cuisson à convection. Par défaut : MARCHE.

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

Avant d'utiliser l'appareil la première fois

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

Fonctionnement - surface de cuisson

Cette section explique comment faire fonctionner la surface de cuisson. Voir "Tirer pleinement avantage de la surface de cuisson" à la page 16 pour plus de détails.

Concernant la surface de cuisson

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

Fonctionnement



ATTENTION

- Les aliments emballés dans du papier aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface de cuisson. L'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.
- Le plastique, papier et chiffon peuvent fondre ou prendre feu lorsqu'en contact avec la surface chaude ; ne pas les laisser entrer en contact avec la surface chaude.

- Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec ; cela peut endommager de façon permanente la casserole, l'élément et la surface de cuisson.

Régler le niveau de chaleur du brûleur

Bouton de contrôle d'élément simple

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

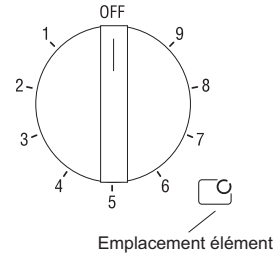


Figure 4: Bouton de contrôle d'élément simple

Bouton de contrôle d'élément jumelé

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

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

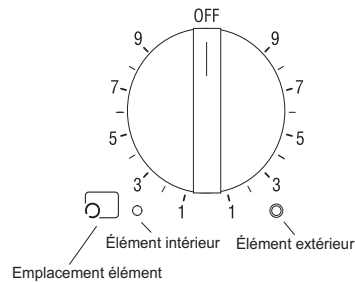


Figure 5: Bouton de contrôle d'élément jumelé

Fonctionnement - four

Cette section explique comment actionner le four. Voir "Tirer pleinement avantage du four" à la page 18 pour plus de détails.

Concernant le four

Fonctionnement



ATTENTION

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

Régler le mode cuisson et la température

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

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



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

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

Conversion convection automatique (modèles avec cuisson à convection)

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

Cette fonction peut être mise hors circuit pour permettre le changement manuel. Voir "Conversion convection automatique (modèles avec cuisson à convection)" à la page 14 pour plus de détails.

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

Voyant four chaud

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

Utilisation de la minuterie

Remarques :

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

Pour régler la minuterie :

1. Presser MINUTERIE et MINUTERIE 1 clignote.



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



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



Changer les minuteriers

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



Effacer les minuteriers

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



Annulation

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

Utilisation de la cuisson minutée ou différée

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

- S'assurer que l'heure du jour est correcte avant de commencer, voir "Changer la pendule" à la page 9 pour régler la pendule.
- À la fin de la durée de cuisson programmée, le four se met automatiquement hors circuit.
- La cuisson différée n'est pas recommandée pour les aliments qui doivent lever (biscuits, gâteaux, pain, soufflés, etc.).

Régler un mode minuté

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

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

5. Presser HEURE. CUISSON MINUTÉE figure.
6. Presser HEURE. RÉGLER DURÉE CUISSON figure et les minutes clignotent..
7. Régler les minutes. Presser HEURE.



8. Les heures clignotent. Régler les heures. Presser MARCHE.
9. CUISSON MINUTÉE figure et le four commence à préchauffer.

Une fois la cuisson complétée, l'affichage clignote FIN CUISSON MINUTÉE et le bip retentit. Presser ARRÊT pour effacer. Différer la mise en marche du mode minuté

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



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

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

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

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

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

Régler la fonction Sabbath

Voir "Régler la fonction Sabbath" à la page 16.

Tirer pleinement avantage de l'appareil

Tirer pleinement avantage de la surface de cuisson

Guide de cuisson pour la surface de cuisson

Bouillir l'eau

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

- Utiliser un couvercle,
- Utiliser un plat de format approprié pour la quantité d'eau et l'élément.
- Choisir un plat à fond plat (voir "Guide de sélection de casserole" à la page 17 pour plus de détails).

- Choisir un contenant de poids moyen plutôt que lourd.
- S'assurer que la casserole est positionnée de façon à ce que la base entre en contact avec l'élément.
- Commencer avec de l'eau déjà chaude.
- Faire bouillir la plus petite quantité nécessaire, ce qui boue plus rapidement.

Réglages recommandés

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

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

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

Tableau 3: Guide de cuisson

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

Guide de sélection de casserole

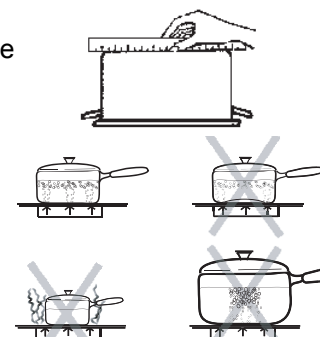
Caractéristiques

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

Pour vérifier le plat des casseroles

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

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



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

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

Tirer pleinement avantage de l'appareil

Conseils pour casseroles

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

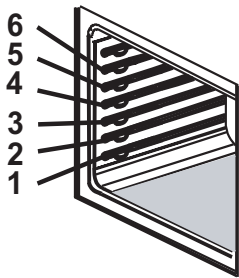
Casseroles spécialisées

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

Tirer pleinement avantage du four

Guide de cuisson avec le four

Position de grilles



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

Figure 6: Position de grilles

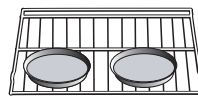
Cuisson sur plusieurs grilles

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

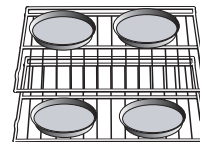
- **Deux grilles** : utiliser les positions 2 et 5
- **Trois grilles** : (cuisson à convection). Utiliser les positions 1,3 et 6.

Emplacement des plats

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



Emplacement sur une grille



Emplacement sur deux grilles

Figure 7: Emplacement des plats

Plats à cuisson

Voici quelques conseils pour la cuisson

- Les plats en verre absorbent la chaleur, il faut donc réduire la température de 25 °F avec ces plats.
- Le métal lisse réfléchit la chaleur donnant un brunissage plus pâle et délicat.

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

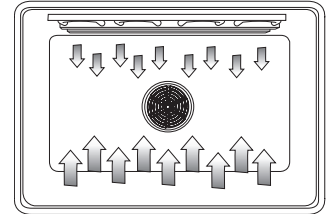
Préchauffer le four

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

Modes de cuisson du four



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



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

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

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

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



ATTENTION

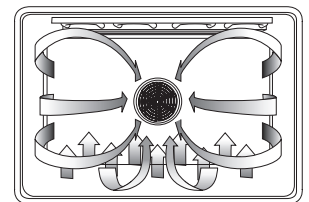
En utilisant le mode réchaud, observer ce qui suit :

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



Cuisson à convection

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



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

Avantages :

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

Pour de meilleurs résultats :

- Réduire la température de 25 °F. Voir tableau de Cuisson à convection.

Remarque : la température est automatiquement réduite en autant que la conversion convection automatique est activée.

- Placer les aliments dans un plat peu profond, non couvert comme une tôle à biscuits
- Centrer les plats d'un côté à l'autre sur la grille.

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

Cette fonction peut être mise hors circuit pour régler manuellement la température. Voir "Conversion convection automatique (modèles avec cuisson à convection)" à la page 14 pour plus de détails.

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

Tableau 4: Cuisson à convection

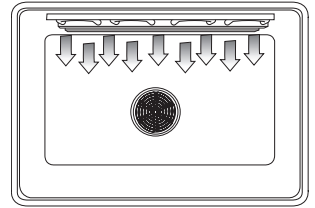
Aliments	Articles	Position grille	Temp. (°F) (four préchauffé) ^a	Durée cuisson à convection (min.) ^b
Gâteaux	Petits gâteaux	3	350	17-19
	Gâteaux Bundt	2	350	37-43
	Des anges	1	350	35-39
Tartes	2 croûtes, fraîche, 9 po	2	375-425	45-55
	2 croûtes, fruits surgelés, 9 po	2	375	68-78
Biscuits	Sucre	3	350-375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

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

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

**Gril**

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

**Avantages :**

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

Pour de meilleurs résultats :

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

Tableau 5: Gril

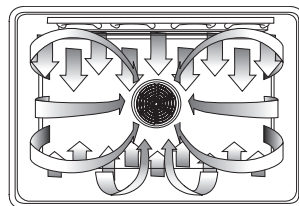
Aliments	Article / épaisseur	Position gril	Réglage Gril	Temp. interne (°F)	Durée côté 1 (min.) ^a	Durée côté 2 (min.) ^a
Boeuf	Steak (3/4"-1po)					
	Médium saignant	5	Élevé	145	5-7	4-6
	Médium	5	Élevé	160	6-8	5-7
	Bien cuit	5	Élevé	170	7-9	6-8
	Galettes (3/4 à 1po) - bien cuites	4	Élevé	160	7-9	8-10
Volaille	Poitrine (avec os)	4	Bas	170	21-23	18-20
Porc	Côtelettes 1 po	4	Élevé	160	6-8	4-6
	Saucisses - fraîches	3	Élevé	160	5-7	4-6
	Tranches jambon ½ po	5	Élevé	160	2-4	2-3
Fruits de mer	Filets de poisson ¾ à 1 po, beurrés	5	Bas	Cuire jusqu'à opacité et en flocons	9-11	Ne pas tourner
Agneau	Côtelettes 1 po					
	Médium saignant	5	Élevé	145	4-6	2-4
	Médium	5	Élevé	160	5-7	4-6
	Bien cuit	5	Élevé	170	6-8	5-7
Pain	Tranches de pain à l'ail 1 po	5	Élevé	N/A	2-4	Ne pas tourner

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



Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection utilise chaleur de les éléments supérieur et inférieur. Utilise aussi de la chaleur additionnelle depuis l'élément supérieur et la chaleur circulée par le ventilateur à convection pour améliorer le brunissage et sceller les jus. Idéal pour les coupes tendres préparées de viande et volaille.



Avantages

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

Pour de meilleurs résultats :

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

Tableau 6: Rôtissage à convection

Viande	Article	Poids (lb.)	Temp. du four* (°F)	Durée rôtissage* (min par lb)	Temp. interne (°F)
Boeuf	Côte de boeuf	4-6	325	25-32	145 (méd./saignant)
	Faux filet (sans os)	4-6	325	28-32	160 (médium)
	Surlonge, point (sans os)	3-6	325	24-32	145 (méd./saignant)
	Filet, rôti	2-3	425	27-32	160 (médium)
Porc	Filet (avec ou sans os)	5-8	350	25-30	145 (méd./saignant)
	Épaule	3-6	350	28-32	160 (médium)
Volaille	Poulet entier	3-4	375	15-25	145 (méd./saignant)
	Dinde - non farcie**	12-15	325	15-25	160 (médium)
	Dinde - non farcie**	16-20	325	20-30	160 (médium)
	Dinde - non farcie**	21-25	325	14-20	180
	Poitrine dinde	3-8	325	10-14	180
	Poulet de Cornouaille	1-1 1/2	350	9-13	180
Agneau	Demi gigot	3-4	325	6-10	180
	Gigot entier	6-8	325	20-25	170
				45-75 (Durée totale)	180
				30-35	160 (médium)
				25-30	170 (bien cuit)
				25-30	160 (médium)
				30-35	170 (bien cuit)

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

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

Nettoyage et entretien

Entretien et nettoyage

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson



ATTENTION

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

Précautions pour une longue durée et une belle apparence

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

Avant l'entretien

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

Techniques de nettoyage quotidien

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

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

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

Utilisation du grattoir à lame

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

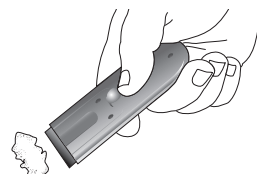


Figure 8: Grattoir

Nettoyage des boutons de contrôle

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

Ne pas utiliser les nettoyants suivants

- Nettoyants à vitre qui contiennent de l'ammoniaque ou du chlore. Ils endommagent de façon permanente la surface.
- Nettoyants caustiques
- Nettoyant à four tel Easy Off® qui égratigne la surface.
- Nettoyant abrasif

- Tampon à récurer en métal et éponge à récurer comme Scotch Brite® égratigne et/ou laisse des marques.
- Tampon à récurer savonneux comme SOS® égratigne la surface
- Nettoyant en poudre contenant un agent chloré de blanchiment endommage la surface.
- Nettoyant inflammable comme du liquide à briquet ou WD-40

Tableau 7: Entretien de la surface de cuisson

Type de saleté	Solution possible
Sucre séché, sirop, lait ou éclaboussure avec tomate. Pellicule plastique ou aluminium fondu. Il faut enlever immédiatement. Enlever ces types de déversements seulement pendant que la surface est chaude avec le grattoir à lame. S'assurer d'utiliser une nouvelle lame.	• Retirer la casserole et fermer l'élément. • Porter une moufle à four, tenir le grattoir à un angle de 30°, faire attention à ne pas égratigner le verre. Pousser les saletés loin de la zone chaude. • Une fois la surface refroidie, enlever les résidus et appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée.
Aliments brûlés, collés, rayures foncées et taches	• Ramollir avec un essuie-tout ou une éponge humide pendant 30 minutes. • Utiliser un tampon en plastique ou le nettoyant pour surface en céramique vitrifiée ou le grattoir. Rincer et assécher.
Éclaboussures de graisse	• Utiliser une éponge ou un chiffon humide pour enlever la graisse, bien rincer et assécher ; appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée.
Marques de métal ; taches irisées	• Les casseroles avec base en aluminium, cuivre ou acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traiter immédiatement une fois la surface refroidie avec le nettoyant pour surface en céramique vitrifiée. Si cela n'enlève pas les marques, essayer un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec un essuie-tout humide. Rincer et appliquer la crème. Si ces taches ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation, elles seront plus difficiles à enlever.
Taches d'eau calcaire - liquides chauds de cuisson	• Les minéraux dans l'eau peuvent se transférer sur la surface et faire des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et assécher ; appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée
Égratignures sur la surface - il peut y avoir de petites égratignures sur la surface qui ne dérangent en rien la cuisson. Avec le temps, elles deviendront plus lisses et moins évidentes avec le nettoyant à surface en céramique vitrifiée	• Appliquer le nettoyant à surface en céramique vitrifiée pour enlever poussière, assaisonnement, etc. • Utiliser des casseroles à fond lisse, propre et sec. Utiliser le nettoyant à surface en céramique vitrifiée

Entretien et nettoyage - four

Autonettoyage du four

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

- Ne pas nettoyer les pièces et accessoires dans le four autonettoyant.
- Il est habituel de voir de la fumée et/ou des flammes pendant l'autonettoyage, selon le contenu et la quantité de résidus. Si les flammes persistent, mettre le four hors circuit et laisser refroidir avant d'ouvrir la porte et essuyer l'excédent d'aliments.

- La porte du four se verrouille au début du cycle d'autonettoyage.
- L'éclairage ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage.
- Pendant l'autonettoyage, la cuisine doit être bien aérée afin d'aider à éliminer les odeurs associées à l'autonettoyage. Elles diminuent avec l'utilisation.
- La durée prééglée est de 4 heures. L'autonettoyage peut être réglé à 3 ou 5 heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin du nettoyage.
- Lorsque le four refroidit après le nettoyage, le verrouillage de porte se dégage et l'on peut ouvrir la porte.
- Pour annuler ou arrêter le mode en cours, presser ARRÊT.
- La porte ne se verrouille pas tant que le four n'a pas atteint une température sécuritaire.

Préparation pour l'autonettoyage



AVERTISSEMENT

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

1. Retirer tout ustensile et casseroles.
2. Retirer les grilles du four, si elles sont en place pendant l'autonettoyage, elles perdront de façon permanente leur fini et deviendront foncées. Voir le tableau d'entretien du four.
3. Essuyer l'excédant de résidus, saletés et de graisse avant l'autonettoyage.

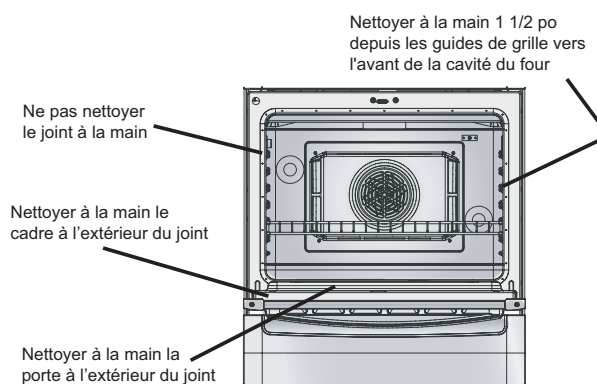


Figure 9: Directives de nettoyage

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

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

Réglage du mode autonettoyage

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



4. Presser MARCHE. AUTONETTOYAGE clignote. Presser MARCHE.
5. ENLEVER GRILLES figure à l'affichage pour rappeler d'enlever les grilles.
6. Presser MARCHE de nouveau pour commencer l'autonettoyage.



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

Différer l'autonettoyage

Remarque : l'heure du jour doit être correcte pour régler cette option adéquatement. Voir "Réglage de la pendule" à la page 9.

1. Presser MODE CUISSON.
2. Tourner le bouton pour afficher AUTONETTOYAGE. Presser MARCHE.
3. Durée par défaut : 4 heures. Pour changer la durée, tourner le bouton pour changer les heures. Sinon, passer à l'étape 4.
4. Presser MARCHE.
5. Tourner le bouton pour que figure AUTONETTOYAGE DIFFÉRÉ. Presser MARCHE.
6. FIN AUTONETTOYAGE figure à l'affichage.
7. Tourner le bouton pour entrer l'heure du jour à laquelle l'autonettoyage prend fin. Régler les heures, presser heure, régler les minutes.
8. Presser MARCHE. L'affichage rappelle d'enlever les grilles.
9. Presser MARCHE. L'affichage indique AUTONETTOYAGE DIFFÉRÉ. L'autonettoyage commence automatiquement à l'heure choisie.



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

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

Après l'autonettoyage

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

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

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

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

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

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

Guide de nettoyage

Table 8: Nettoyage du four

Pièce	Recommandations
Grilles	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou frotter délicatement avec une poudre ou tampon savonneux tel qu'indiqué. Si les grilles sont nettoyées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdront leur fini et peuvent ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, essuyer les bords avec un peu d'huile végétale, enlever l'excès.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER À LA MAIN LE JOINT.
Verre (autre que surface de cuisson)	Laver avec du savon et de l'eau ou nettoyant à vitre. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever la graisse et les taches tenaces.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou un essuie-tout propre. Éviter nettoyant en poudre, tampons en laine d'acier et nettoyants pour four
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels jus de fruits, lait, tomates avec une serviette sèche. Ne pas utiliser d'éponge/essuie-tout humide sur la porcelaine. Lorsque refroidie, essuyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent à cause de chaleur et des taches
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer dans sens du grain. Nettoyer avec éponge savonneuse, rincer et assécher ou essuyer avec Fantastik® pour acier ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon propre. Enlever taches d'eau avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour enlever décoloration.
Plastique et contrôles	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et assécher.

Tiroir

Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude, rincer et assécher.

Entretien

Entretien du four

Retrait de la porte

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

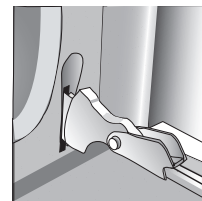
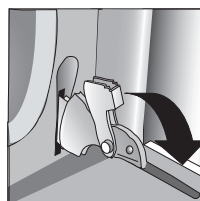


Figure 10: Positions de charnières

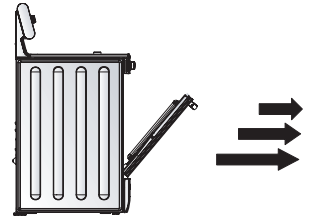


AVERTISSEMENT

Au moment d'enlever la porte :

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

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



Installation de la porte

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

Remplacer les ampoules du four

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



AVERTISSEMENT

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

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

Service

Aide

La surface de cuisson

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

Tableau 9: Guide de dépannage pour la surface de cuisson

Problème de cuisson	Causes possibles et solutions suggérées
Élément faisant plus de cycle que la normale	- Fond de casserole voilé et non en contact avec la surface chauffante. - Diamètre du fond de casserole trop petit pour l'élément choisi. - Casserole chauffée à sec. - Matériau de casserole faible conducteur, chaleur transférant trop lentement.
Légère odeur lorsqu'un élément est mis en circuit	Ceci est normal et disparaîtra avec le temps.
Contrôles de la surface de cuisson ne se mettent pas en circuit	L'appareil n'est pas alimenté. Vérifier la source d'alimentation si un fusible est grillé ou le coupe-circuit déclenché. Vérifier si le cordon est bien inséré sur la prise.
Grattoir ne fonctionne pas adéquatement.	Lame émoussée. Le grattoir est doté d'une lame à un côté, en acier inoxydable. Remplacer par une lame standard à un côté.
Résultats de cuisson inattendus	- Surface de cuisson non de niveau. Régler les pieds niveleurs au bas de la cuisinière. - Format et type de casserole non appropriés. Voir "Guide de sélection de casserole" à la page 17.
Élément faisant un cycle au réglage le plus haut	Ceci est normal. Le limiteur de température fonctionne automatiquement pour protéger la surface en céramique vitrifiée des dommages par une température élevée extrême.
L'eau prend du temps à bouillir	La durée pour bouillir varie grandement selon les conditions environnementales. Voir "Bouillir l'eau" pour les conseils sur la façon de diminuer la durée.
La surface de cuisson blanche semble prendre une teinte verdâtre	Elle peut avoir une teinte verdâtre pendant le refroidissement. Ceci est normal. Elle reprendra sa couleur d'origine lorsque le verre aura refroidi.

Le four

Tableau 10: Guide de dépannage du four

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Le mode four ou la température choisie ou les chiffres choisis ne figurent pas à l'affichage	Bouton tourné trop rapidement. Le tourner plus lentement jusqu'à ce que la température ou le mot approprié figure. Revoir les instructions de réglage de la pendule, minuterie ou autonettoyage.
Porte verrouillée et ne se déclenche pas, même après le refroidissement	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.

Tableau 10: Guide de dépannage du four

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Four ne chauffant pas	Vérifier le coupe-circuit ou fusible de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Four ne cuisant pas uniformément	Au besoin, régler la calibration du four (Voir "Changer le décalage de température du four"). Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grilles.
Résultats de cuisson non satisfaisants	Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grilles recommandées. Voir "Pour de meilleurs résultats avec du four" à la page 18 pour plus de détails. Régler la calibration du four, au besoin (voir "Changer le décalage de température du four" à la page 11).
Aliments prenant plus de temps à cuire que prévu	Le four est adéquatement calibré pour offrir des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop bruns ou pâles. Voir "Changer le décalage de température du four" à la page 11.
Aliments trop cuits	Le four est adéquatement calibré pour offrir des résultats précis. Toutefois, la température peut être décalée si les aliments sont trop bruns ou pâles. Voir "Changer le décalage de température du four" à la page 11.
Résultats de cuisson à convection insatisfaisants	Si cette option est hors circuit, la température doit être diminuée manuellement de 25 °F. Si elle est activée, la température est automatiquement réglée. Voir "Conversion à convection automatique (modèles à cuisson à convection)" à la page 15 pour plus de détails. Voir les tableaux de cuisson pour les positions de grilles, durée de cuisson et choix de casseroles. Régler la calibration du four au besoin, voir "Changer le décalage de température du four" à la page 11.
Température du four trop froide ou trop chaude	Le thermostat nécessite un réglage. Voir "Changer le décalage de température du four".
Éclairage ne fonctionnant pas adéquatement	Remplacer ou réinsérer l'ampoule lâche ou défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
Éclairage restant en circuit	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est pliée. Lorsque la fonction Sabbath est activée, l'éclairage du four demeure en ou hors circuit (selon la sélection) pendant le mode Sabbath.
Couvercle de lentille d'ampoule ne pouvant être enlevée	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle. Essuyer la zone avec une serviette propre et sèche avant d'enlever le couvercle.
Le four ne s'autonettoie pas adéquatement	Laisser le four refroidir avant l'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements avant l'autonettoyage. Si le four est très sale, régler l'autonettoyage à 5 heures. Voir "Préparation du four pour l'autonettoyage" à la page 26.
Pendule et minuterie ne fonctionnant pas adéquatement	S'assurer que l'alimentation électrique est fournie au four. Voir "Concernant la pendule" à la page 9.
Porcelaine écaillée	Lorsque les grilles sont enlevées ou insérées, les incliner vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.
« F » et un numéro figurent à l'affichage et il y a un bip	Ceci est un code d'erreur. Presser OFF pour effacer l'affichage et arrêter le bip. Réinitialiser au besoin. Si le code demeure et le bip continue, noter le code d'erreur, fermer le four et téléphoner à un technicien qualifié.
Avec une nouvelle cuisinière, il y a une forte odeur à la mise en circuit	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le contrôle ne réagit pas lorsque l'on presse la touche	S'assurer que la touche est propre. Presser le centre ; utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes qui n'utilisent pas la convection	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne lorsque le four préchauffe pour le mode cuisson. Ceci est normal. Si le ventilateur ne fonctionne pas au début du cycle, attendre 15 minutes, puis vérifier de nouveau. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service.

Tableau 10: Guide de dépannage du four

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Le ventilateur se met en et hors circuit pendant le cycle	Le ventilateur à convection se met hors circuit pendant que la porte du four est ouverte. Fermer la porte pour qu'il continue de fonctionner.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes qui n'utilisent pas la convection	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant le préchauffage du mode cuisson. Ceci est normal.
Air chaud ou vapeur depuis l'évent du four	Il est normal de voir de la vapeur ou sentir de l'air chaud depuis l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.

Garantie

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

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

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

Durée de la garantie :

Bosch garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de trois-cent-soixante-cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La durée commence à compter de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelle que raison que ce soit.

Réparation/remplacement comme solution exclusive :

Pendant cette période de garantie, Bosch ou un de ces centres de service autorisés réparera le produit sans frais au client (sujet à certaines limitations énoncées ci-après) si le produit présente un défaut de matériaux ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être disponibles au client, à la seule discrétion de Bosch, pour des frais additionnels). Tout composant et pièce enlevé devient la propriété de Bosch, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard à ces pièces. La seule responsabilité de Bosch est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par un centre de service autorisé Bosch aux heures d'affaires normales. Pour des questions de sécurité et des soucis de dommages à la propriété, Bosch recommande fortement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni utiliser les services d'un centre de service non autorisé ; Bosch ne sera aucunement tenu responsable pour les réparations effectuées par un centre de service non autorisé. Si le client décide qu'une personne autre qu'un centre de service autorisé effectue la réparation du produit, CETTE GARANTIE DEVIENT AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Bosch et qui possèdent, à la discrétion de Bosch, une meilleure réputation pour le service à la clientèle et une habileté technique (il est à noter qu'ils sont des parties indépendantes et ne sont pas des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch. Nonobstant ce qui suit, Bosch n'aura aucune responsabilité ou ne sera tenu responsable d'un produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 milles (160,9 km) d'un centre de service autorisé) ou s'il est raisonnablement inaccessible, dans un endroit, environnement ou zone dangereux, menaçant ou hasardeux ; dans un tel cas, à la demande du client, Bosch pourrait payer pour la main-d'oeuvre et les pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé environnant, mais le client serait entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le centre de service si ce dernier convient d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie :

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

Exclusions de la garantie :

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

Pour obtenir un service sous garantie:

Pour obtenir un service sous garantie pour le produit, communiquer avec un centre de service autorisé Bosch.

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

Contenidos

Acerca de este manual	1
Cómo está organizado este manual	1
Seguridad	1
Instrucciones Importantes de Seguridad	1
Comenzar	6
Partes y accesorios	6
Antes de usar el aparato por primera vez	12
Funcionamiento - Parrilla	13
Acerca de la parrilla	13
Funcionamiento	13
Funcionamiento - Horno	14
Acerca del horno	14
Funcionamiento	14
Sacar el mayor provecho de su aparato	17
Sacar el mayor provecho de su parrilla	17
Sacar el mayor provecho de su horno	19
Limpieza y Mantenimiento	24
Cuidado y Limpieza	24
Mantenimiento	29
Servicio	31
Autoayuda	31
Garantía	33

¿Preguntas?

1-800-944-2904

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

¡Estámos a sus órdenes!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Su estufa incluye los siguientes componentes:

- una parrilla de cerámica
- un horno de autolimpieza
- un cajón calentador

Este manual contiene varias secciones:

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

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

Seguridad



Instrucciones Importantes de Seguridad

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad

Seguridad contra incendios

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

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

Prevención de quemaduras

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

vapor. Aleje su cara de la apertura y asegúrese que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Después de sacar el aire caliente, siga cocinando. Mantenga las puertas cerradas a menos que sea necesario dejarlas abiertas para los propósitos de cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin atención.

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

Seguridad para niños

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

Seguridad durante la limpieza

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

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

Seguridad de los utensilios de cocinar

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

Instalación y Mantenimiento correcto

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

- Se pueden volcar todas las estufas. Esto puede causar lesiones. Instale dispositivo antivolcadura que se incluye con la estufa. Verifique que los dispositivos antivolcadura estén enganchados. Vea instrucciones de instalación.



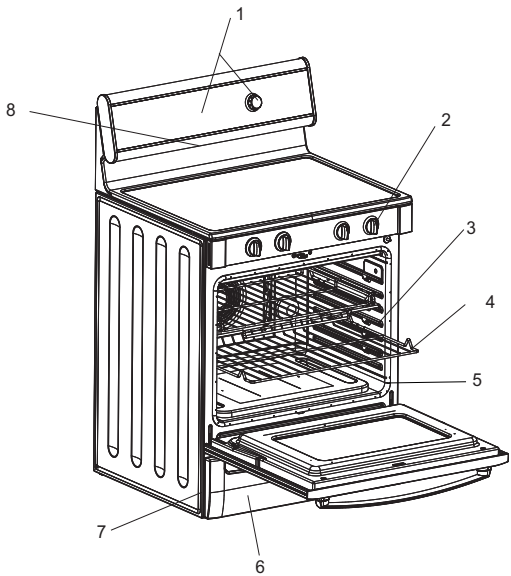
Figura 1: Precauciones de volcadura

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

Comenzar

Partes y accesorios

Tabla 1: Partes y accesorios

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

- Elemento radiante

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

El elemento doble consiste en dos elementos radiantes de cinta dentro de la misma área para calentar. Se puede seleccionar ya sea el elemento interior o ambos elementos, el interior y el exterior para ser utilizados, dependiendo del tamaño de los utensilios de cocina.
- Calor retenido

La superficie de vidrio para cocinar retiene el calor y permanece caliente después de apagar el elemento(s). Se puede usar el calor retenido para conservar calientes los alimentos a temperaturas de servir por un breve período de tiempo. Cuando se prende una luz de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la parrilla, ya que ésta aún puede estar muy caliente.

Regulador de temperatura

Cada elemento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de vidrio contra temperaturas extremas. Los reguladores funcionan automáticamente al prender y apagar el elemento sin importar el ajuste para cocinar.

Aunque el ciclo de prender y apagar es normal, cualquiera de las siguientes condiciones puede activar el regulador y causar que se prenda y se apague el elemento más de lo normal:

- La base de la olla no hace contacto completo con la superficie caliente (debido a una base deformada o poco uniforme).
- La olla está muy pequeña para el tamaño del elemento.
- La olla se secó hirviendo.
- El material o la forma de la olla transfiere el calor lentamente.

Indicador de superficie caliente

La parrilla viene con una luz indicadora de superficie caliente para indicar cuando la superficie de cocinar está demasiado caliente para poder tocarla. Cuando se prende una luz de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la parrilla, ya que ésta aún puede estar muy caliente.

Rejillas planas del horno

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



PRECAUCIÓN

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

Insertar las rejillas en el horno

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

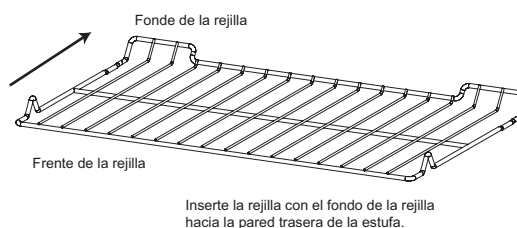


Figura 2: Insertar una rejilla

Sacar las rejillas del horno

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

Piso del horno

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

Abertura de ventilación del horno

Modelos autoestables:

La abertura de ventilación del horno se encuentra debajo de la pantalla arriba del elemento izquierdo trasero. Es normal ver que se salga vapor de la abertura y que se acumule condensación en la consola trasera y la parrilla. Esta área se

Comenzar

puede calentar cuando se usa el horno. No tape la abertura de ventilación ya que es importante para circular el aire.

Apagón automático

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

Autolimpieza

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

Indicadores y otras características

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

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

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

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

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

Ventilador de convección

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

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

Panel de Control

Panel de control del horno

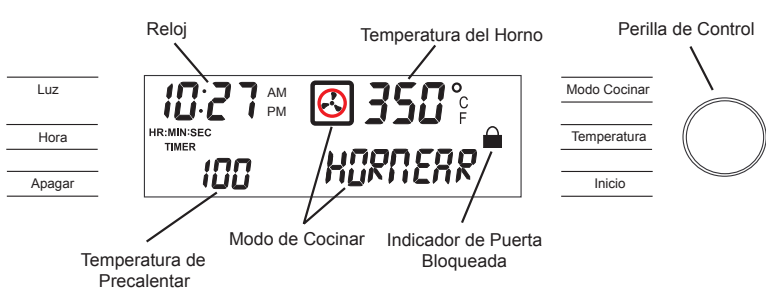


Figura 3: Panel de control del horno

Tabla 2: Panel de control del horno

Reloj – Muestra la hora del día con opción del reloj para 12 horas o para 24 horas. También muestra el cronómetro y los tiempos asociados con los modos retardados de cocinar y limpiar. Gire la perilla de control para alternar entre el cronómetro y el reloj. Oprima Time y gire la perilla de control para cambiar la hora del día o el cronómetro. Modo de cocinar - Oprima el botón para indicar el modo de cocinar. Icono del modo de cocinar – Muestra los elementos de cocinar que están activos para el modo seleccionado. El icono indicará además un ventilador cuando se usa el ventilador de convección en el modo seleccionado. Perilla de control - Se usa para fijar el reloj, los cronómetros, seleccionar un modo de cocinar y la temperatura. Gire en sentido de las manecillas del reloj para aumentar y en sentido opuesto para disminuir. Luz - Oprima el botón para prender y apagar la luz del horno. Indicador de puerta bloqueada - El icono aparece durante el modo de autolimpieza cuando la puerta está cerrada. NO trate de abrir la puerta hasta que desaparezca el símbolo de bloqueo.	Off (Apagar) - Oprima el botón para apagar el horno y/o el cajón calentador. Temperatura del horno - Indica la temperatura del horno. Temperatura de precalentar - Indica la temperatura del horno durante el modo de precalentar. Start (Inicio) - Oprima el botón para completar un comando. Temperatura - Oprima el botón para seleccionar la temperatura de cocinar. Time (Hora) - Oprima el botón para seleccionar o cambiar la hora del día o el cronómetro. Timer (Reloj/Cronómetro) – Hay dos cronómetros - TIMER 1 Y TIMER 2 (RELOJ 1 y RELOJ 2); Cada uno cuenta en forma regresiva las horas y minutos. Con menos de 60 minutos restantes, el cronómetro muestra también los segundos. Oprima Time para acceder a los cronómetros.
---	---

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

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

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

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

El reloj

Acerca del reloj

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

Comenzar

Poner el reloj

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



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

Cambiar el reloj

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



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

El Menú Select Functions (Seleccionar Funciones)

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

Para acceder al menú SELECT FUNCTION (Seleccionar Función)

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



Cambiar el volumen del pitido

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

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



Cambiar la escala de la temperatura

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

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



- Prender y apagar el reloj** Se puede apagar el reloj en la pantalla. Por default el reloj aparece en la pantalla.
1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
 2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca CLOCK DISPLAY.
 3. Oprima START.
 4. Gire la perilla para seleccionar ON (Prender) u OFF (Apagar).
 5. Oprima START para aceptar la nueva selección.



- Acceder al modo de demostración** El modo de demostración es para uso exclusivo de tiendas que venden aparatos electrodomésticos.



- Cambiar el idioma en la pantalla** Los idiomas posibles son Inglés, Español y Francés. El idioma por default es el Inglés. **Nota:** El menú SELECT FUNCTION (SELECCIONAR FUNCIONES) aparece solamente en inglés, sin importar el idioma seleccionado.
1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
 2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca el idioma deseado.
 3. Oprima START.
 4. Gire la perilla en sentido del reloj para seleccionar un idioma diferente.
 5. Oprima START para aceptar el idioma nuevo.



- Bloquear/desbloquear el panel de control del horno** Se puede bloquear el teclado por cuestión de seguridad. Se puede usar esta opción para prevenir cambios a las funciones del horno. Esta función NO bloquea la puerta del horno.
1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
 2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que parpadee LOCK KEYS.
 3. Oprima Start. Aparece KEY PAD LOCKED. La pantalla emite un pitido cuando se oprime una tecla para indicar que el teclado está bloqueado.
 4. Para desbloquear los teclados, oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar) y mantenga oprimido por 5 segundos. La pantalla indicará UNLOCKING KEY PAD.
 5. Cuando está desbloqueado, el reloj volverá a aparecer en la pantalla.



- Cambiar la compensación de la temperatura del horno** Esta opción permite ajustar la temperatura del horno cuando los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy poco dorados.
1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
 2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca COMP HORN TEMP.
 3. Oprima START. Aparece 0° F.
 4. Gire la perilla a la derecha para aumentar la temperatura a +25°F y a la izquierda para disminuir a -25°F. La temperatura cambia en incrementos de 5°F.
 5. Oprima START para aceptar el cambio de la temperatura.



- Restablecer los ajustes de fábrica** Se usa esta opción para regresar todas las opciones modificadas del menú "Select Functions" a los parámetros originales de fábrica (o de default).
1. Acceda al menú SELECT FUNCTION.
 2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca RESET DEFAULTS.
 3. Oprima START. La pantalla muestra SELECT FUNCTION.



Poner la opción Sabatina

Acerca de la opción Sabatina

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

- El horno horneará por 73 horas antes de apagarse automáticamente.
- Mientras hornea en el modo Sabatino, la pantalla indicará SABBATH (Sábado) y el icono de BAKE (Hornear). El reloj estará apagado y no aparece ninguna temperatura en la pantalla.

- Durante el modo Sabatino, sólo el botón OFF (Apagar) funcionará. Oprima OFF en cualquier momento durante el modo Sabatino para terminar el modo y apagar el horno.
- Al final de las 73 horas, el horno se apagará automáticamente y la pantalla indicará SABBATH END. Oprima OFF para regresar a la hora de día.
- NO se puede usar el termómetro para carne durante el modo Sabatino.

Poner la opción sabatina para el horno

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

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

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

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



Cambiar el formato de la hora

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

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



Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección

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

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

Antes de usar el aparato por primera vez

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

Funcionamiento - Parrilla

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

Acerca de la parrilla

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

Funcionamiento



PRECAUCIÓN

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

Ajustar la temperatura de los quemadores

Perilla de control para un elemento sencillo

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

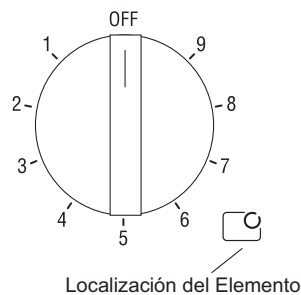


Figura 4: Perilla de control de un elemento sencillo

Perilla de control para el elemento doble

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

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

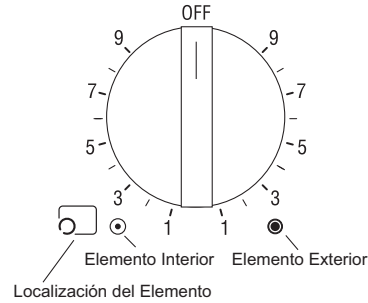


Figura 5: Perilla de control de un elemento doble

Funcionamiento - Horno

Esta sección explica cómo operar el horno. Vea “Sacar el mayor provecho de su horno” en la página 19 para indicaciones de cómo mejorar los resultados con el horno.

Acerca del horno

Funcionamiento



PRECAUCIÓN

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

Ajustar el modo de cocinar y la temperatura

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

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



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

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

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

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

Se puede apagar la opción de la conversión automática al modo de convección para poder ajustar la temperatura manualmente. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 12 para detalles.

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

Indicador del horno caliente

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

Usar el cronómetro

Notas:

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

Para configurar el cronómetro:

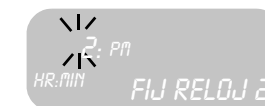
1. Oprima TIME y TIMER 1 parpadea en la pantalla.



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



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



Cambiar el cronómetro(s)

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



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

Borrar el cronómetro(s)

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



Cancelar

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

Usar el modo de cocinar cronometrado o retardado

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

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

Configurar un modo cronometrado

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

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

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



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

Retardar el inicio de un modo cronometrado

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



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

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

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

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

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

Poner la opción Sabatina

Vea “Poner la opción Sabatina” en la página 11.

Sacar el mayor provecho de su aparato

Sacar el mayor provecho de su parrilla

Guía para cocinar con la parrilla

Hervir agua

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

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

Ajustes recomendados

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

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

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

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

Tabla 3: Guía para cocinar

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

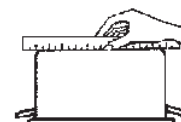
Guía de selección de los utensilios de cocinar

Características de los utensilios

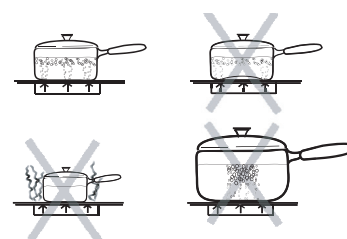
La selección de ollas afecta directamente la velocidad y uniformidad del proceso de cocinar. Para lograr mejores resultados, seleccione ollas con bases planas. Cuando se calienta una olla, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin moverse (balancearse). Ollas planas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

Comprobar lo plano de sus ollas

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



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



Diámetros que coinciden – La base de la olla debe cubrir o igualar el diámetro del elemento que se está usando. Las ollas pueden rebasar el área del elemento por 1" (25.4 mm) en total.

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

Consejos para los utensilios de cocina

- No use ollas y sartenes con fondos redondos (concavos o convexos), deformados o dentados. Vea los dibujos abajo.
- Asegúrese que el fondo de la olla o del sartén que se está usando esté limpio y seco.
- Use ollas y sartenes con fondos metálicos gruesos, suaves.
- No deslice ollas metálicas sobre la parrilla. Las ollas pueden dejar marcas que se deben quitar de inmediato. Vea la sección de Cuidado y Limpieza.
- No use ollas de vidrio ya que pueden rayar la superficie.

Ollas especiales

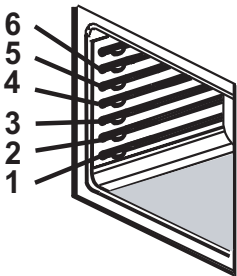
Ollas especiales como asadores, tostadoras, ollas de presión, woks, enlatadoras con baño de agua y enlatadoras de presión deben tener las mismas características que se describen arriba. Use sólo un wok con fondo plano. Nunca coloque un

anillo de soporte como para un wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie para cocinar.

Sacar el mayor provecho de su horno

Guía para cocinar con su horno

Posición de rejillas



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

Figura 6: Posiciones de rejillas

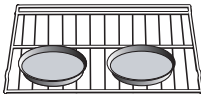
Cocinar con múltiples rejillas

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

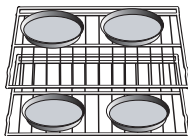
- **Dos rejillas:** Use las posiciones de rejilla 1 y 5.
- **Tres rejillas:** (para horneado por convección): Use las posiciones 1, 3 y 6.

Colocación de moldes

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



Colocación de moldes en una rejilla



Colocación de moldes en dos rejillas

Figura 7: Colocación de moldes

Moldes para hornear

Aquí hay algunos consejos para cocinar con moldes para hornear:

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

Sacar el mayor provecho de su aparato

- Use moldes oscuros de metal o de vidrio para pays.
- Los moldes aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo recomendado de horneado.

Precalentar el horno

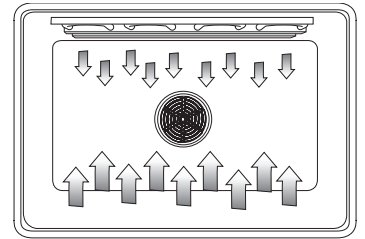
Precaliente el horno si la receta lo recomienda. Es necesario precalentar el horno para lograr buenos resultados cuando quiere hornear pasteles, galletas, pastelitos y panes. Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentado. Coloque las rejillas del horno en una posición adecuada antes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

Modos de cocinar del horno



Hornear, fermentar y calentar

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



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

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

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

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

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



PRECAUCIÓN

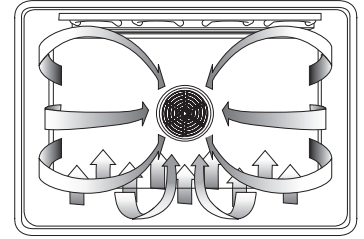
Siga estas pautas cuando usa el modo de calentar:

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



Hornear por convección

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



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

Los beneficios del horneado por convección incluyen:

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

Para lograr mejores resultados:

- Reduzca la temperatura de la receta por 25° F (4°C). Consulte la tabla para horneado por convección.

Nota: La temperatura es automáticamente reducida mientras la opción de la conversión automática al modo de convección esté activada.

- Ponga los alimentos en moldes planos, no tapados, como bandejas para galletas sin costados.
- Centre los moldes lado a lado sobre la rejilla del horno

Conversión automática al modo de convección

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

Se puede apagar la opción de la conversión automática al modo de convección para poder ajustar la temperatura manualmente. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 12 para detalles.

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

Tabla 4: Tabla del horneado por convección

Alimento	Artículo	Posición Rejilla	Temp. (°F) (horno precalentado) ^a	Tiempo del horneado de convección (min.) ^b
Pastel	Glaseado	3	350	17-19
	Pastel Bundt	2	350	37-43
	Bizcochos	1	350	35-39
Pay	2 cortezas, fresco, 9"	2	375-425	45-55
	2 cortezas, fruta congelada, 9"	2	375	68-78
Galletas	Azúcar	3	350-375	6-11
	Chocolate Chip	3	350-375	8-13
	Brownie	3	350	29-36

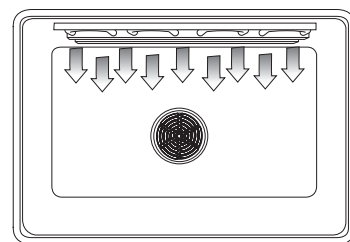
Tabla 4: Tabla del horneado por convección

Alimento	Artículo	Posición Rejilla	Temp. (°F) (horno precalentado) ^a	Tiempo del horneado de convección (min.) ^b
Pan	Pan de levadura, 9x5	2	375	18-22
	Rollos de levadura	3	375-400	12-15
	Pan rápido, 8x4	2	350-375	45-55
	Bollos, Panecillos	3	375-400	11-15
	Molletes	3	425	15-19
Pizza	Congelada	3	450-450	23-26
	Fresca	3	425-450	12-15

- a. Cuando se apaga la opción de la conversión automática al modo de convección, se debe reducir esta temperatura manualmente por 25° F (4° C).
- b. Esta tabla es una guía. Los tiempos verdaderos dependen de las mezclas y recetas horneadas. Siga las direcciones de la receta o del empaque.

**Asar**

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



Los beneficios del asado incluyen:

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

Para lograr mejores resultados:

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

Tabla 5: Tabla para asar

Alimento	Artículo / Grosor	Posición Rejilla	Posición Perilla	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min.) ^a	Tiempo lado 2 (min.) ^a
Res	Filete (3/4" - 1")	5	alto	145	5-7	4-6
	Vuelta y Vuelta					
	Medio					
	Bien Cocido					
	Hamburguesas (3/4" - 1") - Bien Cocidas					
Aves	Pechuga (con hueso)	4	bajo	170	21-23	18-20
Puerco	Chuletas (1")	4	alto	160	6-8	4-6
	Salchicha - fresca	3	alto	160	5-7	4-6
	Rebanadas de jamón (1/2")	5	alto	160	2-4	2-3

Tabla 5: Tabla para asar

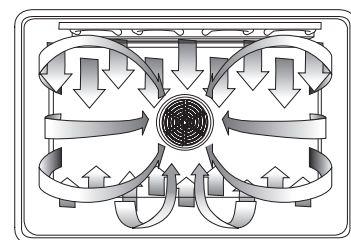
Alimento	Artículo / Grosor	Posición Rejilla	Posición Perilla	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min.) ^a	Tiempo lado 2 (min.) ^a
Mariscos	Filetes de pescado (1") con mantequilla	5	bajo	Cocinar hasta que quede opaco y se desmenuce con facilidad	9-11	No voltear
Cordero	Chuletas (1")	5	alto	145	4-6	2-4
	Vuelta y Vuelta	5	alto	160	5-7	4-6
	Medio	5	alto	170	6-8	5-7
Pan	Pan de ajo (1") , rebanadas	5	alto	N/A	2-4	No voltear

a. Los tiempos para asar son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos son basados en cocinar con un elemento de asar precalentado.



Tostar por convección

El tostado por convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores. También usa calor adicional del elemento superior y calor recirculado por el ventilador de convección para mejorar el dorado y atrapar los jugos. El modo de tostado por convección sirve muy bien para preparar cortes suaves de carne y pollo.



Los beneficios del tostado por convección:

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

Para lograr mejores resultados:

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

Tabla 6: Tabla para tostar por convección

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

Tabla 6: Tabla para tostar por convección

Carnes	Artículo	Peso (lb)	Temperatura horno* (°F)	Tiempo Tostado* (min. por lb.)	Temp. Interna (°F)
Aves	Pollo - entero	3-4	375	14-20	180
	Pavo - sin relleno**	12-15	325	10-14	180
	Pavo - sin relleno**	16-20	325	9-13	180
	Pavo - sin relleno**	21-25	325	6-10	180
	Pechuga de pavo	3-8	325	20-25	170
	Codorniz	1-1 1/2	350	45-75 (tiempo total)	180
Cordero	Media pierna	3-4	325	30-35	160 (medio)
				25-30	170 (bien cocido)
	Pierna entera	6-8	325	25-30	160 (medio)
				30-35	170 (bien cocido)

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

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

Limpieza y Mantenimiento

Cuidado y Limpieza

Cuidado y Limpieza - la Parrilla



PRECAUCIÓN

No use ningún tipo de limpiador sobre el vidrio mientras que la superficie esté caliente; use sólo el raspador con navaja de rasurar. Los humos que se producen pueden ser peligrosos para su salud. Calentar el detergente puede producir un ataque químico y dañar superficie.

Precauciones para una larga vida y una buena apariencia de la superficie

- El cuidado diario, regular con el limpiador para la parrilla de cerámica protegerá la superficie y facilitará la eliminación de manchas de agua y residuos de alimentos.
- La superficie de vidrio cerámico es un material duradero resistente al impacto pero sí se puede romper cuando se deja caer encima una olla u otro objeto.
- Nunca cocine los alimentos directamente sobre el vidrio.
- Evite colocar un anillo de soporte para wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie de vidrio.
- No use la superficie de vidrio para cortar cosas.
- No deslice las ollas encima de la superficie de cocinar; esto puede rayar el vidrio.
- No coloque ollas húmedas sobre la superficie de vidrio.

Cuidarla antes de usarla

El cuidado es fácil cuando se toman pasos preventivos. Por ejemplo, aplique una cantidad pequeña de la crema para limpieza de parrillas (Cooktop Cleaning Creme®) (incluida con la estufa) diariamente. Esto proporciona una película de protección que facilita la eliminación de las manchas de agua o salpicaduras. La temperatura de la superficie para cocinar reduce las cualidades de protección de la crema de limpieza. Se debe volver a aplicar antes de cada uso. Use un trapo limpio y aplique la crema para limpieza de parrillas antes de cada uso para eliminar polvo o marcas metálicas que puedan presentarse en la superficie de la cubierta entre los usos.

Técnicas de limpieza diaria

1. Limpie la superficie cuando esté totalmente fría con la crema de limpieza para parrillas.

Excepción: quite azúcar seca, jarabe seco, productos de jitomate y leche de inmediato con el raspador con navaja de rasurar (Vea la tabla de cuidado para la parrilla, siguiente página).

2. Limpie las salpicaduras con una esponja limpia, húmeda o con una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre si la mancha permanece; enjuague.
3. Aplique una pequeña cantidad de la crema de limpieza para la parrilla de cerámica. Cuando esté seca, saque brillo a la superficie con una toalla limpia de papel o un trapo.

Usar el raspador con navaja de rasurar

Use el raspador para quitar alimentos quemados. Sostenga el raspador a un ángulo de 30°. Muévalo sobre la suciedad para levantarla de la estufa. Limpie con una esponja limpia, húmeda o una toalla de papel. Aplique vinagre si las manchas persisten y enjuague.

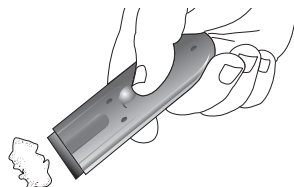


Figura 8: Raspador

Limpiar las perillas de control

1. Jale y saque para quitar las perillas. Límpielas con un trapo caliente, jabonoso, enjuague y seque. No los remoje.
2. Para reemplazarla, coloque la perilla directamente sobre el eje.

No use los siguientes limpiadores

- Limpiadores para vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden atacar o manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores cáusticos
- Limpiadores de horno como Easy Off® pueden atacar la superficie de la parrilla.
- Limpiadores abrasivos
- Esponjillas metálicas y esponjas para fregadero como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas metálicas.
- Esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.
- Limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

Tabla 7: Tabla de cuidado para la parrilla

Tipo de suciedad	Posible solución
Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o jitomate. Película de plástico o papel de aluminio derretido. Todas estas cosas se deben quitar de inmediato. Quite solamente estos tipos de derrames mientras que la superficie esté caliente utilizando el raspador con navaja de rasurar. Asegúrese de usar una navaja nueva, filosa en su raspador.	• Quite la olla (sartén) y apague el elemento. • Usando un guante para horno, mantenga el raspador a un ángulo de 30°, teniendo cuidado de no dañar o raspar el vidrio. Quite la suciedad del área caliente. • Después de que se haya enfriado la superficie, quite los residuos y aplique el limpiador para la parrilla de cerámica.
Restos quemados de comida, rayas oscuras, y manchas	• Suavice colocando una toalla de papel o esponja húmeda encima de la suciedad por 30 minutos. • Use un rastrillo de plástico y crema para limpieza de parrillas o use el raspador con navaja de rasurar. Enjuague y seque.
Salpicaduras grasosas	• Use una esponja o un trapo jabonoso para quitar grasa; enjuague cuidadosamente y seque. Aplique el limpiador para parrillas de cerámica.

Tabla 7: Tabla de cuidado para la parrilla

Tipo de suciedad	Posible solución
Marcas metálicas: Tono iridiscente	Ollas con base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trate la superficie de inmediato, después de que se haya enfriado, con la Crema para Limpieza de Parrillas. Si esto no quita las marcas metálicas, intente usar un abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla húmeda de papel. Enjuague y vuelva a aplicar la crema. Si no quita las marcas metálicas antes del siguiente calentamiento, dificulta mucho su remoción posterior.
Manchas de agua dura - Líquidos calientes para cocinar vertidos en la superficie	Los minerales en algunos tipos de agua pueden ser transferidos a la superficie y causar manchas. Debe usar vinagre blanco no diluido, enjuagar y secar. Vuelva a acondicionar con el limpiador para parrillas de cerámica.
Raspaduras en la superficie - Se pueden esperar raspaduras pequeñas en la superficie del vidrio, pero éstas no afectan el trabajo de cocinar. Con el tiempo, las raspaduras pequeñas se vuelven más suaves y menos visibles con el uso diario de la Crema para limpieza de parrillas.	- Aplique la crema de limpieza antes de usar la parrilla para quitar granos arenosos y polvo como sal y condimentos. - Se puede reducir usando ollas con bases que están suaves, limpias y secas antes de cada uso. Use la crema recomendada para limpieza de parrillas diariamente en la parrilla.

Cuidado y Limpieza - Horno

Autolimpiar el horno

Nuestros hornos vienen con una función de autolimpieza que elimina el trabajo difícil y tardío de limpiar su horno. Durante la autolimpieza, el horno usa una temperatura muy alta para eliminar restos de comida y grasa.

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

Preparar el horno para la autolimpieza



ADVERTENCIA

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

1. Saque todos los utensilios y moldes.

2. Saque las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante el ciclo de la autolimpieza, perderán su acabado brillante permanentemente y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías. Vea la Tabla de Limpieza del Horno para el cuidado correcto.
3. Limpie restos de alimentos suaves y grasa con toallas de papel antes de iniciar la autolimpieza. Un exceso de grasa causará llamas y humo dentro del horno durante la autolimpieza.

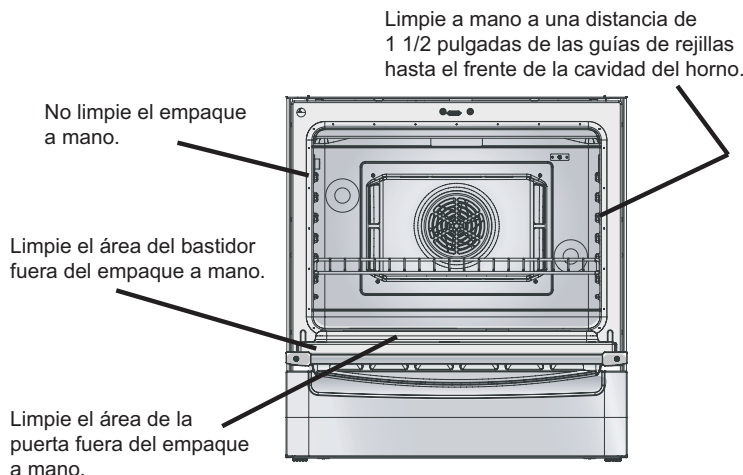


Figura 9: Indicaciones para la limpieza

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

Importante: No se deben usar limpiadores comerciales para hornos en el horno de autolimpieza o en alguna otra parte porque éstos dañarán el acabado o la parte.

Poner el modo de autolimpieza

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



Nota: Al principio del ciclo se bloquea la puerta; El símbolo de la puerta cerrada aparecerá en la pantalla en este momento. Si la puerta no se bloquea, oprima OFF y no use la autolimpieza; llame al servicio.

Retardar el arranque de la autolimpieza

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

1. Oprima COOKING MODE.
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo SELF CLEAN. Oprima START.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.
4. Oprima START.
5. Gire la perilla hasta que aparezca el modo START CLEAN. Oprima Start.



6. SELF CLEAN END (Fin de Autolimpieza) aparece en la pantalla.
7. Gire la perilla para ingresar la hora del día cuando quiere terminar la autolimpieza: Fije las horas, oprima time, fije los minutos.
8. Oprima START. La pantalla le va a recordar de quitar las rejillas.
9. Oprima Start. La pantalla muestra DELAYED CLEAN (Limpieza Retardada). La autolimpieza se iniciará automáticamente a la hora correcta.

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

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

Después de la autolimpieza

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

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

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

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

- Siempre use el detergente más suave para el trabajo.
- Talle los acabados de metal en la dirección del grano.
- Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- Enjuague cuidadosamente con un mínimo de agua para evitar gotas en las ranuras de las puertas.
- Seque bien para evitar manchas de agua.
- No use limpiadores de horno como Easy Off®. Estos limpiadores pueden atacar la superficie de la parrilla.

Los detergentes listados abajo indican tipos de productos y no representan alguna promoción. Use todos los productos de acuerdo a las indicaciones en sus empaques.

Guía de limpieza

Tabla 8: Guía de limpieza

Parte	Recomendaciones
Rejillas	Lave con agua jabonosa caliente. Enjuague cuidadosamente y seque o suavemente frote con esponjillas rellenas de jabón o polvo limpiador (Hornos) según instrucciones. Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su acabado brillante y tal vez dejen de deslizarse suavemente. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego quite el exceso.
Empaque de fibra de vidrio	NO SE DEBE LIMPIAR EL EMPAQUE A MANO.
Vidrio (diferente que la parrilla)	Lave con jabón y agua o un limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasosas y manchas duras. Vea “Tabla de cuidado para la parrilla” en la página 25 para instrucciones sobre cómo limpiar la parrilla.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo, esponjillas de fibra metálica y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla seca. No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está frío, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas con jabón. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y residuos de comida.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
Plásticos y controles	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.

Cajones

Limpie con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

Mantenimiento

Mantenimiento de horno

Quitar la puerta



ADVERTENCIA

Cuando quite la puerta:

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

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

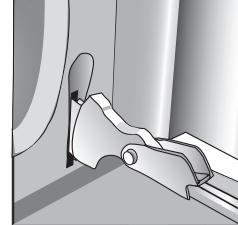
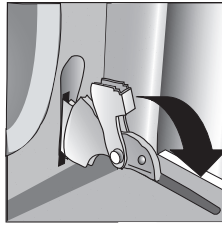
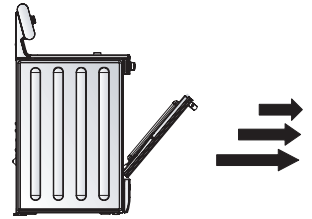


Figura 10: Posiciones de las bisagras

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



Reemplazar la puerta del horno

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

Reemplazar una lámpara del horno

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



ADVERTENCIA

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

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

7. Prenda la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).

Servicio

Autoayuda

La parrilla

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

Tabla 9: Tabla para resolver problemas con la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
El elemento cicla más de lo normal	• La base de la olla está deformada y no hace contacto completo con la superficie calentadora. • El diámetro de la base de la olla está muy pequeño para el tamaño del elemento. • Se secaron los ingredientes en la olla. • El material de la olla es un mal conductor térmico y transfiere el calor lentamente
Se puede notar un ligero color al prender un elemento	• Esto es normal con estufas nuevas y desaparece después de varios usos
No prenden los controles de la parrilla	• La estufa no recibe corriente. Revise la fuente de alimentación para ver si se quemó un fusible o si se desconectó el interruptor. Revise el cable de alimentación para ver si está bien enchufado.
El raspador no funciona bien	• La navaja del raspador no tiene filo. El raspador viene con navajas de acero inoxidable, de una sola hoja. Use una navaja estándar de una sola hoja como repuesto.
Los resultados de cocinar no son como se esperaba.	• La parrilla no está nivelada. Ajuste las patas de nivelación en la parte inferior de la estufa. • La olla no es del tipo o tamaño recomendado. Vea “Guía de selección de los utensilios de cocinar” en la página 18.
El elemento cicla en el ajuste de calor más alto	• Esto es normal. El regulador de la temperatura opera automáticamente para proteger la superficie de vidrio cerámico de daños debido a extremas temperaturas altas.
El agua tarda demasiado para hervir	• El tiempo para hervir puede variar enormemente dependiendo de las condiciones ambientales. Vea “Hervir agua” en la página 17 para consejos sobre cómo disminuir el tiempo de hervir.
Parece que la parrilla blanca tiene un tono verde	• La parrilla blanca puede tener un tono verde mientras se enfría. Esto es normal. La parrilla regresará a su color original cuando se haya enfriado el vidrio.

El horno

Tabla 10: Tabla para resolver problemas del horno

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
El modo o la temperatura del horno o los números seleccionados no aparecen en la pantalla	Se giró la perilla muy rápidamente. Gire la perilla más lento hasta que aparezca la temperatura o leyenda correcta. Revise el manual cuando ponga el reloj, el cronómetro o el modo de autolimpieza.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere 5 minutos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.

Tabla 10: Tabla para resolver problemas del horno

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
El horno no está calentando	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de modo uniforme	Ajuste la calibración si es necesario (Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 12). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas.
Los resultados de hornear no son como se esperaba	Consulte las tablas de cocinar para la posición de rejilla recomendada. Vea “Sacar el mayor provecho de su horno” en la página 19 para consejos y sugerencias. Ajuste la calibración del horno si es necesario (vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 12).
Los alimentos necesitan más tiempo que esperado para cocinarse	El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy claros. Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 12.
Los alimentos están recocidos	El horno está calibrado cuidadosamente para dar resultados precisos. Sin embargo, se puede compensar la temperatura si los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy claros. Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 12.
Los resultados del horneado por convección no son como se esperaba	Si la opción de la conversión automática al modo de convección está apagada, se debe reducir la temperatura manualmente 25°F (4°C). Si la opción está activada, la temperatura queda automáticamente ajustada. Vea “Prender o Apagar la conversión automática al modo de convección” en la página 13 para más información. Consulte las tablas de cocinar y los consejos para ver las posiciones de las rejillas, los tiempos de hornear y la selección de moldes. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 12.
La temperatura del horno está muy caliente o muy fría	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea “Cambiar la compensación de la temperatura” en la página 12.
La lámpara del horno no funciona bien	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida	Revise si la puerta del horno está obstruida. Revise si las bisagras están dobladas. Cuando se activa la opción Sabatina, la luz del horno se quedará prendida o apagada (según fue seleccionado durante el ajuste) durante todo el modo Sabatino.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede que se acumuló suciedad alrededor de la cubierta del lente. Limpie el área de la cubierta del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta.
El horno no se autolimpia bien	Permita que se enfríe el horno antes de usar el modo de autolimpieza. Siempre limpie suciedades sueltas o derrames fuertes antes de realizar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure el horno para una autolimpieza de cinco horas. Vea “Preparar el horno para la autolimpieza” en la página 27.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese que el horno tenga corriente eléctrica. Vea “Acerca del reloj” en la página 10.
Astillas de porcelana	Cuando se quitan y reemplazan las rejillas del horno, siempre levante las rejillas hacia arriba y no aplique fuerza para evitar astillar la porcelana.
La pantalla indica “F” y un número y el control emite pitidos	Esto es un código de error. Cuando parpadea una “F”, oprima Off para borrar la pantalla y detener el pitido. Reinicie el horno si es necesario. Si el código de error persiste y el pitido continúa, anote el código de error y llame a un servicio autorizado.
Con una estufa nueva hay un fuerte olor cuando se prende el horno	Esto es normal con una estufa nueva y desaparece con el tiempo. Operar el ciclo de la autolimpieza “quemará” también el olor más rápido.

Tabla 10: Tabla para resolver problemas del horno

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
El control no reacciona al oprimir el botón	Asegúrese que el botón esté limpio. Oprima el centro del botón. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante modos que no usan la convección	En algunos modelos el ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento del horno para el modo de hornear. Esto es normal. Si el ventilador no funciona al principio del ciclo, espera 15 minutos, entonces revise otra vez. Si el ventilador todavía no funciona, llama al servicio.
Durante el ciclo el ventilador se prende y se apaga	Se apaga el ventilador de convección mientras la puerta del horno esté abierta. Vuelve a funcionar cuando se cierra la puerta.
El ventilador funciona durante modos que no usan la convección	En algunos modelos el ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento del horno para el modo de hornear. Esto es normal.
Aire caliente o vapor sale de la abertura de ventilación del horno	Es normal ver o sentir vapor o aire caliente que sale de la abertura de ventilación del horno. No debe tapar la abertura.

Garantía

Cobertura de esta garantía y para quiénes aplica:

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

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

Duración de la garantía:

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

Reparación/Reemplazo como su remedio exclusivo:

Durante el período de garantía, Bosch o uno de sus centros de servicio autorizados va a reparar su Producto sin costo alguno para usted (sujeto a ciertas limitaciones mencionadas aquí), si su Producto resulta defectuoso en materiales o fabricación. Si se hicieron intentos razonables para reparar el Producto sin éxito, entonces Bosch va a reemplazar su Producto (modelos más actuales pueden estar disponibles para usted, a discreción exclusiva de Bosch, con un cargo adicional). Todas las partes y componentes removidos se convertirán en propiedad de Bosch a su discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes. La única responsabilidad de Bosch bajo esta garantía es reparar el Producto defectuoso de fábrica usando un proveedor de servicio autorizado por Bosch durante horarios normales de trabajo. Por cuestión de seguridad y daños al producto, Bosch recomienda altamente que usted mismo no intente reparar el Producto o usar un centro de servicio no autorizado; Bosch no será responsable de reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio no autorizado. Si usted elige a alguien diferente que un proveedor de servicio autorizado para trabajar con su Producto, ESTA GARANTÍA PERDERÁ AUTOMÁTICAMENTE SU VALIDEZ. Proveedores de servicio autorizados son aquellas personas o empresas que han sido entrenados especialmente en productos de Bosch y quienes tienen, en opinión de Bosch, una excelente reputación para dar servicio al cliente y ofrecer servicios técnicos de gran calidad (Se trata de entidades independientes y no de agentes, socios, afiliados o representantes de Bosch). No obstante lo anterior, Bosch no será

responsable para el Producto si está ubicado en un área remota (más de 100 millas (160 kilómetros) de un proveedor de servicio autorizado) o si está en un entorno o ambiente inaccesible, peligroso, amenazador o traicionero; en cualquier caso, si usted lo solicita, Bosch aún así pagará la mano de obra y las partes y enviará las partes al proveedor de servicio autorizado más cercano, pero usted tendría toda la responsabilidad de viajar y enfrentar los gastos especiales generados por la empresa de servicio, suponiendo que ésta acepta la visita para dar el servicio.

Producto fuera de garantía:

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

Exclusiones de la garantía:

La cobertura de la garantía que se describe aquí excluye todos los defectos o daños que no son la responsabilidad directa de Bosch, incluyendo sin limitación, uno o más de los siguientes puntos: (1) el uso del Producto en un modo diferente de su uso normal, usual e intencionado (incluyendo sin limitación cualquier forma de uso comercial, el uso o almacenamiento de un producto para interiores en el exterior, el uso del Producto junto con naves marítimas o aéreas); (2) el mal comportamiento intencional de cualquier parte, negligencia, mal uso, abuso, accidentes, descuido, operación incorrecta, falta de mantenimiento, instalación incorrecta o negligente, manipulación, falta de observar las instrucciones de operación, mal manejo, servicio no autorizado (incluyendo "arreglos" hechos por usted mismo o explorar el funcionamiento interno del aparato); (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) la falta de cumplir con los códigos, regulaciones o leyes eléctricas y/o de construcción estatales, locales y municipales que pueden aplicar, incluyendo la falta de instalar el producto conforme a los códigos y las regulaciones locales de fuego y construcción; (6) el desgaste normal, derrames de alimentos o líquidos, acumulaciones de grasa u otras substancias acumuladas sobre, en o alrededor del Producto y (7) fuerzas y factores externos, elementales y ambientales, incluyendo sin limitación, lluvia, viento, arena, inundaciones, fuegos, deslizamiento de lodo, temperaturas bajo cero, exceso de humedad o exposición extendida a humedad, relámpagos, sobretensiones, fallas estructurales alrededor del aparato y casos fortuitos. Por ningún motivo Bosch será responsable de daños a la propiedad cercana al aparato, incluyendo gabinetes, pisos, techos y otras estructuras u objetos que rodean el Producto. También se excluyen de esta garantía raspaduras, hendiduras, abolladuras ligeras y daños cosméticos en superficies externas y partes expuestas; Productos donde se alteró, se deformó o se quitó el número de serie; visitas de servicio para enseñarle cómo usar el Producto, o visitas donde no hay nada malo con el Producto; la corrección de problemas de la instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y entorno para el producto, incluyendo todas las instalaciones eléctricas, hidráulicas u otras conexiones, para una cimentación/pisos adecuados y para alteraciones incluyendo sin limitación gabinetes, paredes, pisos, estantes, etc.); y para poner o reemplazar cortacircuitos o fusibles. AL GRADO PERMITIDO POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS REMEDIOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, SIN IMPORTAR SI LA RECLAMACIÓN SURGE EN CONTRATO O AGRAVIO (INCLUYENDO LA RESPONSABILIDAD ECTRICA, O NEGLIGENCIA). ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS o implícitas. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. BAJO NINGÚN MOTIVO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUCIONALES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, LA "PÉRDIDA DE NEGOCIO" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS, O GASTOS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN EL TIEMPO AUSENTE DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN EN EXCESO DE LOS DAÑOS DIRECTOS QUE DEFINITIVAMENTE FUERON CAUSADOS EXCLUSIVAMENTE POR BOSCH, O DE OTRA FORMA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUCIONALES, Y ALGUNOS ESTADOS TAMPOCO PERMITEN LIMITAR LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE TIEMPO DE UNA GARANTÍA IMPLICADA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS ARRIBA TAL VEZ NO APLICAN PARA USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS ESPECIFICOS, Y USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE ESTADO A ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

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

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



BOSCH
Invented for life