



Electric Range

User Manual

IMPORTANT

Installer should leave these instructions with appliance.

Consumer should read these instructions before using the appliance and should retain them for future reference.



YUFE50M4SS

EN

285.3062.24/R.AB/31.10.2025/3-1

7732187997



UL-US-L322635-11-
52801102-5



Important Safety Instructions

Read and save these instructions

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



WARNING:

"A child or adult can tip the range and be killed.

Install the anti-tip device packed with range to the structure wall or floor."

"Engage the range to the anti-tip device by sliding range so that rear foot of the range slides in to the bracket as shown in Figure.2 and 3."

"Re-engage the anti-tip device if the range is moved.

See installation instructions.

"Failure to follow these instructions can result in in death or serious burns to children or adults."



WARNING:



DO NOT OPERATE THE RANGE WITHOUT ANTI-TIP DEVICE IN PLACE AND ENGAGED

"After installation cautiously grip the rear of the range to ensure the anti-tip bracket is engaging the rear foot of range."

Check for proper installation and use of the anti-tip bracket. Carefully tip the range forward pulling from the back to ensure that the anti-tip bracket engages the range leg and prevents tip-over. Range should not move more than 1" (25 mm).



IMPORTANT:

This appliance is intended for normal household use only. It is not approved for outdoor or other non-household uses (including sea or air-going vessels). See the Statement of Limited Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

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.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.

DANGER indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE is used to address practices not related to physical injury.

Dear Customer,

Your product has been manufactured in modern facilities and has passed strict quality control procedures.

To obtain the best performance, we request that you read through this user manual carefully, especially the safety instructions, before using your product and that you keep it for future reference. If this product is given to another consumer, please give them this manual for their reference.



IMPORTANT:

Save these instructions for the local electrical inspectors use.

The instructions will help you to operate the appliance properly and safely.

- Upon delivery, please check that the appliance is not damaged. If you note any transport damage, please contact the shipping company or company where you purchased the appliance immediately and do not connect and operate the appliance!
- When you pass on the appliance to another person, please provide all documents including original sales receipt which should show the date of purchasing. Warranty is not valid if the product is sold second hand.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance with health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances. Remove the door and the warming drawer before disposal to prevent entrapment.

TABLE OF CONTENTS

1 Safety Instructions - Read before use 6

Safety for children	9
Safety when working with electricity	9
Intended use.....	10
Disposal	10
Packaging material.....	10
Future transportation	11

2 Installation 12

Installation and connection.....	12
----------------------------------	----

3 Preparation 18

Tips for saving energy	18
Initial use.....	18
Time setting.....	18
First cleaning of the appliance.....	19
Initial heating	19

4 How to use the cooktop 20

General information about cooking	20
Using the burners/plates.....	21

5 How to operate the oven 23

General information on baking, roasting and broiling.....	23
How to use the electric oven	23
Operating modes.....	24
Using the oven clock	25
Cooking times table.....	28
How to operate the broil.....	29

6 Maintenance and care 30

General information.....	30
Cleaning the burner/plate	30
Cleaning the control panel	30
Cleaning the oven	30
Steam Cleaning.....	31
Removing the oven door	31
Replacing the oven lamp.....	32
General Warnings.....	32

7 General information 33

Overview.....	33
Technical specifications.....	34
Package contents.....	35

8 Troubleshooting 36

9 WARRANTY STATEMENT FOR WHIRLPOOL ELECTRIC AND GAS RANGES 37

1 Safety Instructions - Read before use



Basic safety instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Proper installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Wear proper apparel - loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Use proper pan size - this appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings - boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective liners- do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units - to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does

not extend over adjacent surface units.

- Use care when opening door- let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Placement of oven racks -always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Use only 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 clothes.
- Do not cook on broken cook-top - if cook-top should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cook-top with caution** - if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **"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 or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top."

- **"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 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 and surfaces near these openings, interior surfaces of the oven cavity, oven doors, and window"
- Never use when judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol

evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.

- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Storage in or on Appliance- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven and/or in the warming drawer.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
- **Do not use water on grease fires.** Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They might get damaged.
- Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- Do not use the oven with front door glass removed or broken.
- Check that all controls on the appliance are switched off after use.
- **IMPORTANT:** Call the authorized service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.

Safety for children

- **WARNING:** Stepping, leaning or sitting on the door or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Accessible parts may be hot when the broil is in use. Young children should be kept away.
- Do not leave children alone - children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- 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 or other flammable materials contact surface units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of areas) for example, the cook-top and surfaces facing the cook-top.
- **WARNING:** Do not store items of interest to children in the cabinets above the range or on back guard of a range. Children

climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- **WARNING:** A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip device has been properly installed to the floor or wall and that the rear foot of the range is engaged to bracket as shown in illustration instructions. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved by ensuring the foot of the is engaged into the anti-tip device. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.

Safety when working with electricity

- Any work on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
-  **WARNING:** Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.

-  **WARNING:** Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.
- Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.
- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the main supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Ensure that the fuse rating is correct.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.

Intended use

- The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible.
- This appliance should not be used for warming the plates under the broil, hanging towels and dish cloths on the handles, for drying and the space heating purposes.

- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- This appliance is not intended to be used in mobile homes or in recreational vehicles.
- The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The appliance can be used for defrosting, baking, roasting and broiling food.

Disposal

Packaging material



DANGER:

Risk of suffocation by the packaging materials!

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment.



CAUTION:

If product will be given to someone for personal use or given to someone for second hand use, User manual, product labels, other related documents, mounting parts etc. should be given with product.
Electrical connection should be done according to User Manual.

Future transportation

Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.



NOTICE:

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.



IMPORTANT:

Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation.

To prevent the wire shelf and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

If you do not have the original carton

Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

2 Installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bake ware and food.

- If an appliance hood is to be fitted, refer to the manufacturer's instructions regarding fixing height.
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and one side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (212 °F min.).



Important notes to the consumer

Keep this manual for future reference.

- As when using any range generating heat, there are certain safety precautions you should follow. These are listed in the front of this manual. Read and follow carefully.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- To eliminate the need to reach over the cooktop, cabinet storage space above the cooktop should be avoided.



Important notes to the installer

Read manual before installing the cooker. Observe all governing codes and ordinances. Be sure to leave these instructions with the consumer.

Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.



IMPORTANT:

Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F (32.2°C) above room temperature without shrinking, warping or discoloring.

Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 1/44 inch (0.64cm) thick plywood between the unit and carpeting.

Installation and connection



IMPORTANT:

Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.



CAUTION:

Unit is heavy and requires a least two persons or proper equipment to move.



NOTICE: Material damage!

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright. The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance. Take care not to touch the oven heating element also located at the top of the oven cavity, just behind the ridged area. It is recommended to wear gloves and long sleeves to protect hands and forearms from abrasion and potential scratches during the lifting process. It is also recommended to take off watches and jewelry and to wear work shoes during installation for foot protection. Remove the oven door for easier handling and installation.

- The appliance must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

Clearances & Dimensions

Dimensions that are shown in figures 1 and 1A must be used. Given dimensions provide minimum clearance. There needs to be a 30-inch minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of unprotected wood or metal cabinets or a 24-inch minimum when bottom of wood or metal cabinets are protected by not less than a 1/4-inch flame retardant millboard covered with not less than

no. 29 msg sheet-steel, 0.015- inch stainless steel, 0.024-inch aluminum or 0.020-inch copper.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

Figure 1

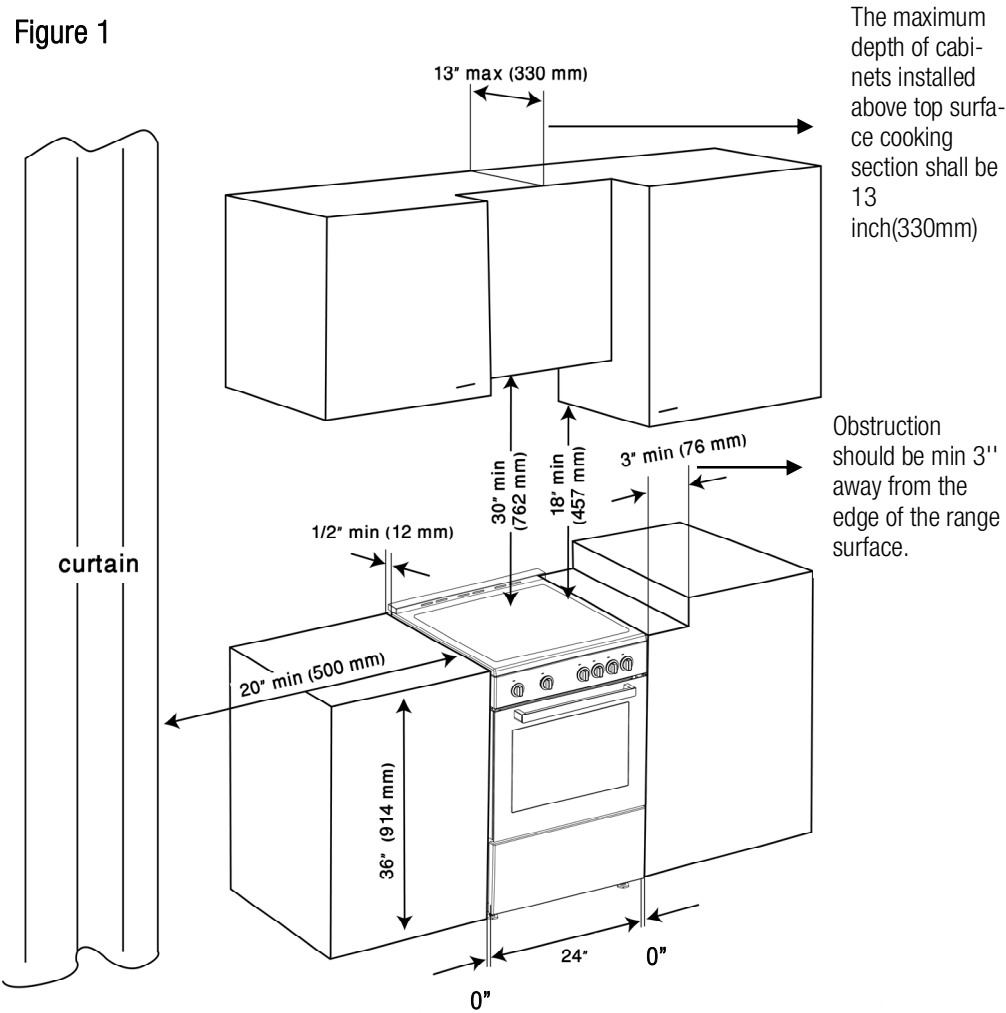


Figure 1A

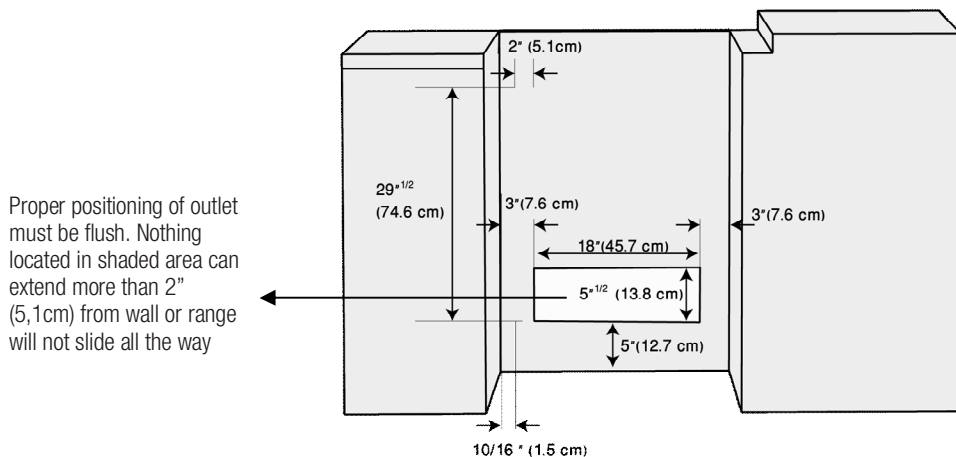
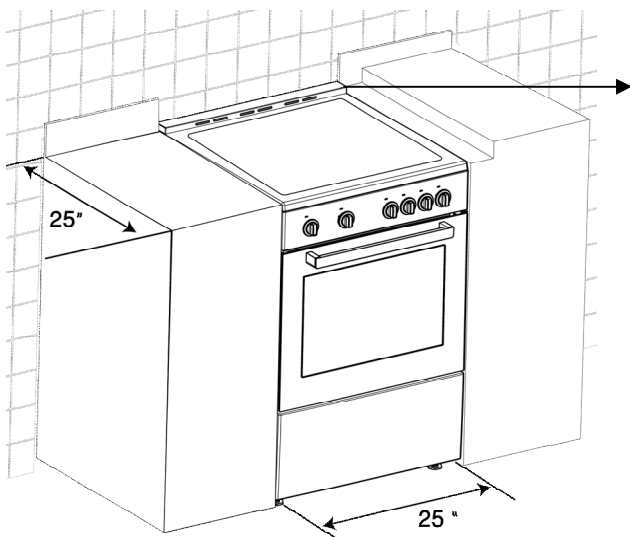


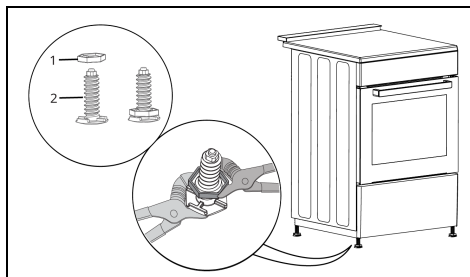
Figure 1B



The island trim is supplied with your range. For the installation, please see "Package content" section on page 37.

Foot Adjustment

The product has adjustable feet. Adjust the height of your product according to worktop height by tightening or loosening the foot then tighten the nut to lock it.



- 1 Nut
- 2 Foot



CAUTION: The height of the product cannot exceed 36 1/32 " (915mm) when making foot adjustments.

Anti-Tip stability device installation instructions



WARNING:

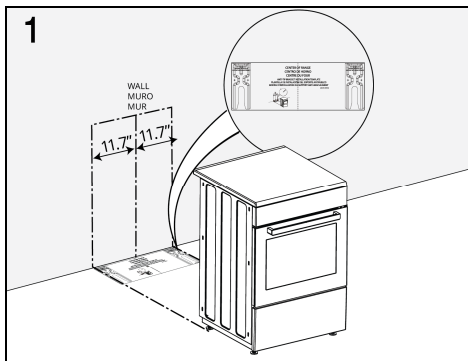
All ranges can tip and injury to persons could result.

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device packed with range to the structure wall of floor.
- Engage the range to the anti-tip bracket by sliding range so that the rear foot of range into the bracket as shown in figures.
- Re-Engage the anti-tip device if the range is moved.
- See installation instructions below.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

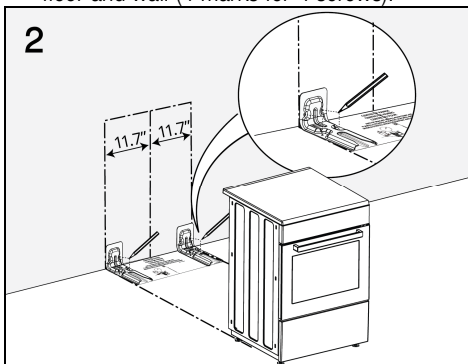
A package of anti-tip device is supplied with product. Anti-tip devices, screws, fixing plugs and anti-tip installation template is provided in this package.

Anti-tip brackets must be secured to or / both both wall and floor and must be used for the both rear feet.

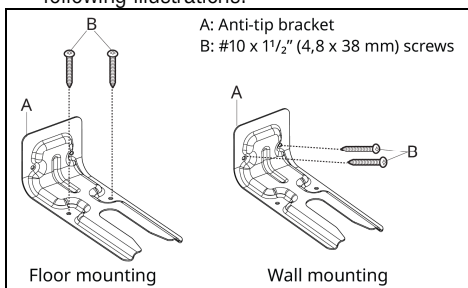
1. Place the back edge of the template against the wall behind the range.



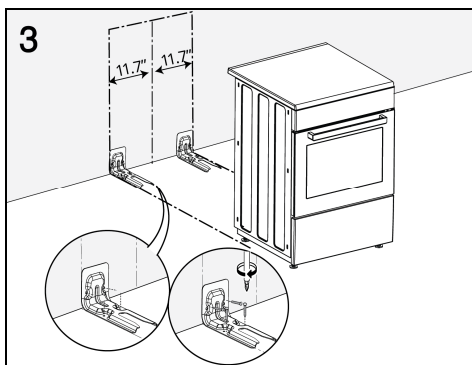
2. Center the template in the gap in where the range will be installed.
3. Place anti-tip brackets on the template and mark locations of the screw holes on the floor and wall (4 marks for 4 screws).



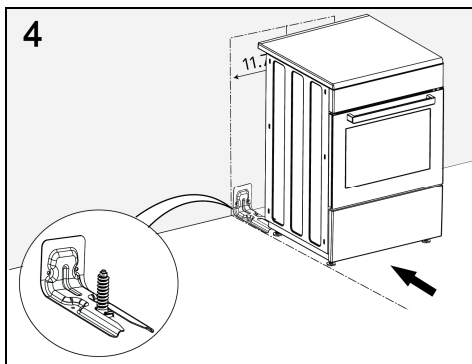
4. Remove the brackets and templates. Drill to 1/8" (3,0 mm) holes on the marks. See the following illustrations.



5. Screw and secure anti-tip brackets on the floor with screws.



6. Please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.
7. Slide range into place making sure the anti-tip device engages the foot at rear of range.



8. After installation cautiously grip the rear of the range to ensure the anti-tip bracket is engaging the rear foot of range.



WARNING: Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Connect anti-tip bracket to anti-tip hole at the back of the range. Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



WARNING: Electrical shock hazard!

- Use extreme caution when drilling holes into the wall or floor. There may be concealed electrical wires located behind the wall or under the floor.
 - Identify the electrical circuits that could be affected by the installation of the Anti Tip Device, then turn off power to these circuits.
- Failure to follow these instructions may result in electrical shock or other personal injury.**

Connection to the main supply



WARNING

Risk of electric shock! Before starting any work on the electrical installation, the electrical power to the range must be shut off while line connections are being made. Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



IMPORTANT:

Electrical installation should comply with national and local codes.



IMPORTANT:

This appliance must be properly grounded to avoid shock hazard!

Our company shall not held responsible for any damage caused by using the appliance without grounded receptacle.

This range must be electrically grounded in accordance with local codes, or in their absence, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-latest edition, in Canada Canadian Electrical Code. Installation should be made by a Licensed electrician.

Disconnect power before servicing. Use 8 gauge copper for 6 gauge aluminium wire. Electrically ground range.

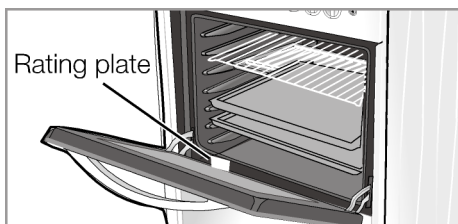
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



WARNING

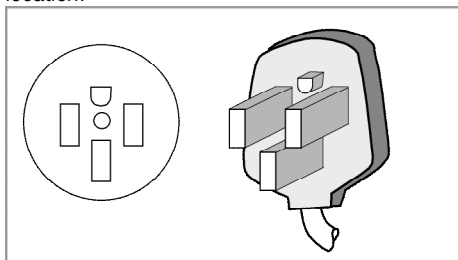
Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the main power supply! The main power supply lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

If the main power cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.



Be sure that electrical connection and wire size adequate and in conformance with CSA standard C22.1, Canadian electrical code part.1-latest edition and all local codes and ordinances a time delay min 40 A fuse or circuit breaker is recommended.

The range is equipped with a CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50 R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.
- To align the appliance with the worktop, adjust the feet turning right or left hand as required.

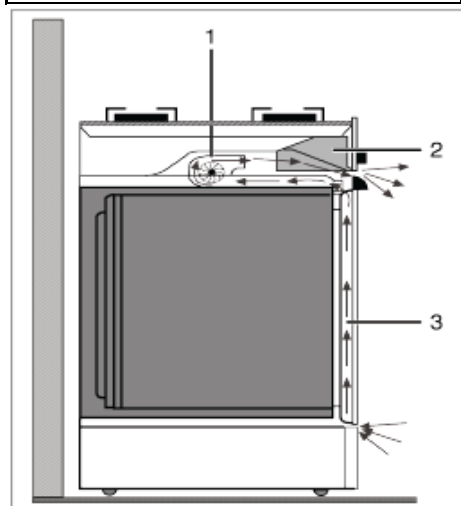
For products with cooling fan

The cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



IMPORTANT:

Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

3 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark colored or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a pre-heating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time (The oven door should not be opened).
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Take care to use flat base saucepans while cooking on electrical cookers.
- Pots with an even and thick bottom provide better thermal conduction. You can save up to 1/3 of electricity.
- Pots and pans should match the size of plates. The bottom of the pot or pan should not be smaller than the plate.
- Keep plates and pan bottoms clean. Dirt will reduce the heat transmission between plate and pan bottoms.
- In case of longer cooking times, switch off the plate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. When you use the residual heat, you can save up to 20 % of electricity.

Initial use

Time setting



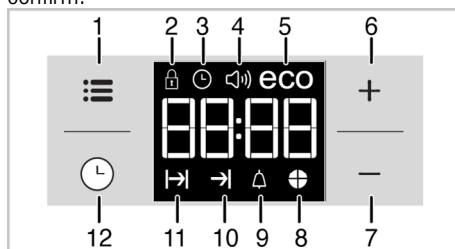
While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.



For touch control models, touch **≡** first and then use **+**/**-** to set the time of the day.

Confirm the setting by touching **⌚** symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



- 1 Adjustment key
- 2 Keylock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time pie symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and **⌚** symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

First cleaning of the appliance



When removing appliance for cleaning and/ or service;

Disconnect AC power supply.

Carefully remove the range by pulling outward. Range is heavy, use care in handling.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating



IMPORTANT:

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated

to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and racks from the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Bake with the function knob.
4. Select the highest temperature with the thermostat knob; see How to use the electric oven.
5. Heat approximately 30 minutes.
6. Switch off oven.

Broil

1. Take all baking trays and wire shelf from the oven.
2. Close oven door.
3. Select highest power of the broil.
3. Heat approximately 30 minutes.
4. Switch off broil.



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

4 How to use the **cooktop**

General information about cooking



DANGER

Risk of fire over by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.



WARNING

Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the burner/plate if safe to do so and phone the fire service.

- Only use flat bottomed pots or pans.
- Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.
- Do not place lids on the burners.
- Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another always lift the pans do not slide them.
- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to heating element will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.



WARNING

Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

- Make sure reflector pans or drip bowls are in place. Absence of these pans or bowls

during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Tips for glass ceramic plate

- The glass ceramic surface is heat-resistant and insensitive to large temperature deviations.
- Do not use the glass ceramic plate for keeping objects or as cutting surface.



WARNING

Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cook top. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.

- Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.
- Do not use aluminum pots and pans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



WARNING

Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

- Do not cook foods directly on the cook-top.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cook-top to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cook-top and can cause pitting and permanent marks.



WARNING

Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.



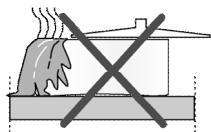
WARNING

Avoid scratching the glass cook top. The cook top can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.



WARNING

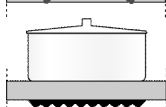
If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent Face units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.



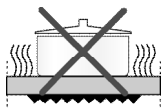
Splashes may damage the ceramic surface and can cause fire.



Do not use pots that have concave or convex bottoms.



Use pot and pans with smooth bottoms. They ensure a good heat transfer.



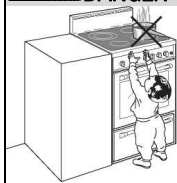
If the pan is too small energy is wasted



DANGER

Tipping of pan

Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the appliance, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking pans.



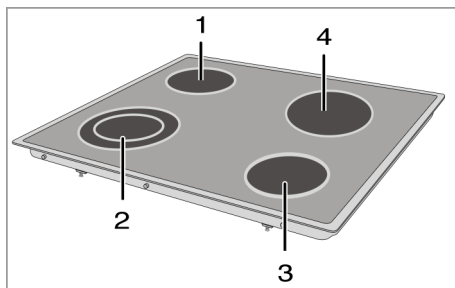
- Ensure handles of pans cannot accidentally be caught or knocked and do not get hot by adjacent heating zones. Avoid pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move easily when filled can also be a hazard.



WARNING

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Using the burners/plates



- 1 Single-circuit cooking plate 6,3- 7
- 2 Dual-circuit cooking plate 4,7 - 8,3
- 3 Single-circuit cooking plate 5,5- 6,3
- 4 Single-circuit cooking plate 7-8 inches is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



DANGER:

Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.

Do not let any objects fall onto the plate. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the burner/ plate.



DANGER:

Do not use glass ceramic plates with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.



DANGER:

If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.



WARNING

The glass ceramic burner/plate is equipped with an operating lamp and a residual heat indicator. The residual heat indicator indicates the position of the switched on plate and remains illuminated after switching off. (When the temperature of the plate falls below touchable temperature the indicator light will go off).



NOTICE:
Quick heating glass-ceramic plates emit a bright light when they are switched on. Do not stare to bright light.

Switching the plate on

The burner/plate control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the burner/ plate control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting

Switching the plate off

Turn plate control knob to off position (top).

Using multi-segmented cooking plates



Multi-segmented cooking plates allows to cook with different size of saucepans on the same cooking plate.

It can be used with two different ways:

1. Turn the related cooking plate's knob to counter-clockwise to operate only inner segment of the multi-segmented cooking plate.
2. Turn the related cooking plate's knob to clockwise to operate the both segments of the multi-segmented cooking plate.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and broiling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or Broil on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for broiling

Broiling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out to much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for broiling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be broiled on the wire shelf.
- If the broiling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.
- Add some water in dripping pan for easy cleaning.

How to use the electric oven



IMPORTANT:

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.



WARNING

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

Select temperature and operating mode



- 1 Function lamp
- 2 Function knob
- 3 Thermostat lamp
- 4 Thermostat knob

The operating modes of the electric oven are selected with the function knob. The temperature is adjusted with the thermostat knob.

All oven functions are turned off by turning the relevant knob to off (upper) position.

1. Set thermostat knob to the desired temperature.
2. Set function knob to the required operating mode.

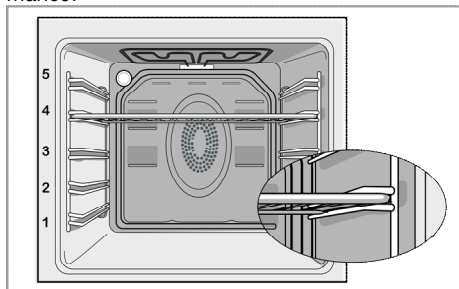
» The oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switch off electric oven

Turn function knob and thermostat knob to off position (top).

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good broil performance.



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Bake



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Steam Clean



This function should be used for Steam Clean. Only lower heating is on. It is also suitable for foods that need browning on the bottom.

Convect Bake



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Defrost



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Air Fry



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

True Convect



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Broil



Large broil at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for broiling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the broil heater for broiling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the broiling time.

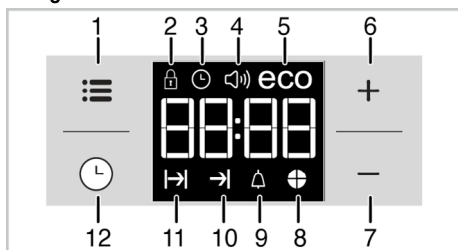
Convect Broil



Broiling effect is not as strong as in Full Broil

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the broil heater for broiling.
- Set the desired temperature.
- Turn the food after half of the broiling time.

Using the oven clock



- 1 Adjustment key
- 2 Keylock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time pie symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

	Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
	Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
» » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

Setting the the end of cooking time to a later time;

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.
» » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.

5. Press **+** / **—** keys to set the end of cooking time.
 » After the cooking time is set, **⏮** symbol plus **→** symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts, **→** symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.
 » **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
 » Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.
7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to **"0"** (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch **⏮** until **⏮** symbol appears on display.
 » **"OFF"** will appear on the display.
2. Press **+** to activate the key lock.
 » Once the key lock is activated, **"On"** appears on the display and the **⏮** symbol remains lit.

 Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock

1. Touch **⏮** until **⏮** symbol appears on display.
 » **"On"** will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the **—** key.
 » **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch **⏮** until **⏮** symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using **+** / **—** keys.



Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

- » **⏮** symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
- 3. At the end of the alarm time, **⏮** symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
 » Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch **⏮** until **⏮** symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold **—** key until **"00:00"** is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Touch **⏮** until **⏮** symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with **+** / **—** keys.

3. The tone you have set will be activated in a short time.
» Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch **:≡** until **⌚** symbol appears on display.
2. Set the time of the day with **+** / **—** keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven. This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode

1. Touch **:≡** symbol until **eco** symbol appears on display.
» **"OFF"** will appear on the display.

2. Enable economy mode by touching **+** key.
» Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch **:≡** symbol until **eco** symbol appears on display.
» **"On"** will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching **—** key.
» **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness

1. Touch **:≡** until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with **+** / **—** keys.
» The time you have set will be activated in a short time.

Cooking times table



1st rack of the oven is the **bottom** rack.



Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

Dish	Cooking level number	Operating Mode (see p.21)	Rack position	Temperature (°F)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		4	350	25... 30
Cakes in mould*	One level		2	355	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	350	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	350	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	360	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	390	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	350	20 ... 30
Cookies*	One level		3	350	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	350 ... 375	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	390	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	390	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Filled savory pastry*	One level		2	390	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	390	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Leaven*	One level		2	390	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	375	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza*	One level		2	390... 430	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. max, then 355 ... 375	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. max, then 355 ... 375	70 ... 90
Roasted chicken	One level		3	15 min. max, then 355 ... 375	55 ... 65
	One level		2	15 min. max, then 355 ... 375	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. max, then 355 ... 375	150 ... 210
	One level		2	25 min. max, then 355 ... 375	150 ... 210
Fish	One level		2	390	20 ... 30
	One level		3	390	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 50°F (10°C) and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 50°F (10°C).
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 50°F (10°C) and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the broil

 Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.

 **WARNING**
Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.
Close oven door during broiling.

Switching on Broil

1. Set the function knob onto the broil symbol.
 2. Set broil temperature.
 3. Preheat for approximately 5 minutes, if it is necessary.
- » The thermostat lamp is switched on.

Switch off broil

1. Turn the function and thermostat knobs to off (upper) position.

Food	Rack position	Broiling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. *
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. *
Veal chops	4...5	25...30 min. *
Toast bread	4	1...2 min.
* depending on thickness		

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- **Do not use any abrasive cleaning materials!**
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the burner/plate

Ceramic cooktop

Always rinse off fully with a clean cloth wrung out in clean water (as residue could damage the ceramic glass surface next time the cooktop is used).

In no case should crusts be scratched off with serrated edge knives, steel wool or the like.

Remove calcium stains (yellow staining) with small amounts of decalcifying agents such as Durgol, vinegar or lemon juice.

Do not allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (i.e. inside the oven).

Apply agent with a sponge and, in the event of heavier soiling, let it work in for a longer period of time. Afterwards, wash off cooktop with water.



WARNING:

Sugar-based food such as custard and syrup should immediately be scraped off without waiting for the surface to cool down. Otherwise the burner/plate may be permanently damaged.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



IMPORTANT:

Damage of the control panel!

Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

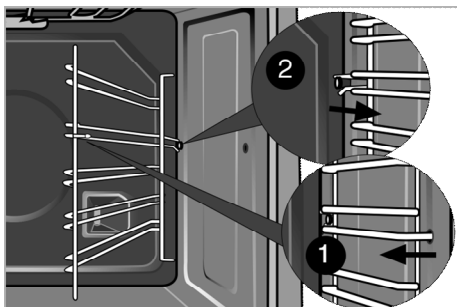
Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

Do not allow fat or oils to build up in the oven base, or oven accessories.

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

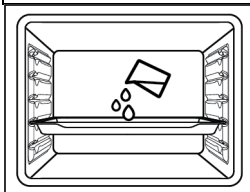
i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 2 cups water into the tray (This accessory may not be included with your product) and place it on the 2nd shelf of the oven.

i Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.

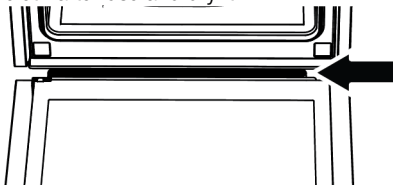


3. Set the oven to the steam cleaning operating mode and operate it at 212°F for 25 minutes. Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dish-washing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

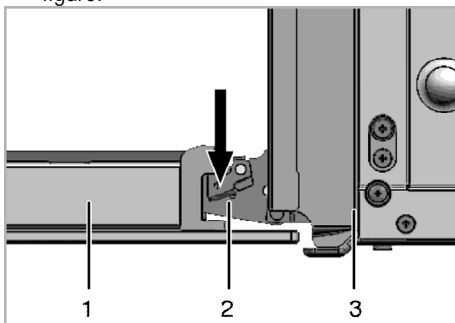
i In the steam clean function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.

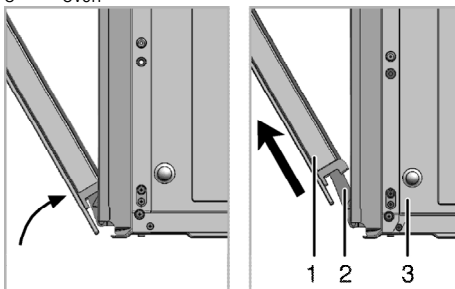


Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.

4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

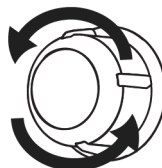
Replacing the oven lamp

General Warnings

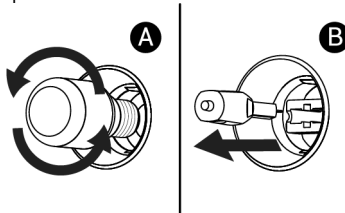
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 572 °F. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 122 °F.
- To increase the life of the bulb, avoid handling it with bare hands. Use cloth gloves.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



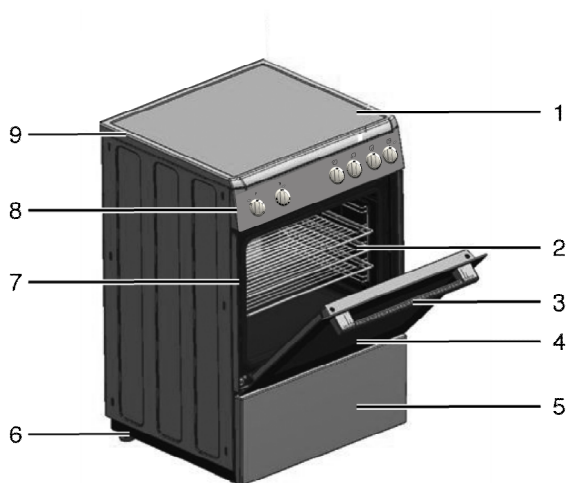
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



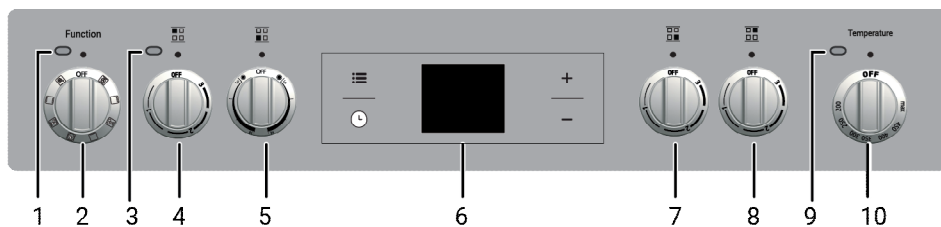
4. Refit the glass cover.

7 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|----------------------|
| 1 | Ceramic plate | 6 | Foot |
| 2 | Wire shelf | 7 | Shelf positions |
| 3 | Handle | 8 | Control panel |
| 4 | Front door | 9 | Vitroceramic surface |
| 5 | Bottom part | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Function lamp | 6 | Digital timer |
| 2 | Function knob | 7 | Single-circuit cooking plate front right |
| 3 | Hotplate warning lamp | 8 | Single-circuit cooking plate rear right |
| 4 | Single-circuit cooking plate rear left | 9 | Thermostat lamp |
| 5 | Dual-circuit cooking plate front left | 10 | Thermostat knob |

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	35 7/16 x 23 5/8 x 23 5/8 inches
Voltage / frequency	120/240 V ~ 60 Hz 120/208 V ~ 60 Hz
Total electric power	9.6 kW (120/240 V ~ 60 Hz) 7.2 kW (120/208 V ~ 60 Hz)
Fuse protection	Min. 40 A
Cable type / section	DTR 4x10 AWG
Cable length	max. 6 ft
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Size	6,3 inches
Power	1500 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Size	4, 7 - 8,3 inches
Power	750- 2200 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Size	5,5 inches
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Size	7 inches
Power	1800 W
OVEN/BROIL	
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15–25 W
Broil power consumption	2,2 kW



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Package contents

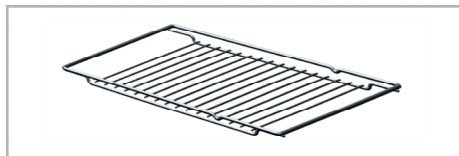


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

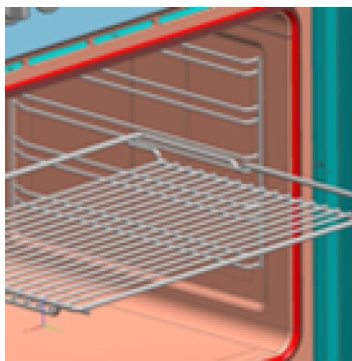
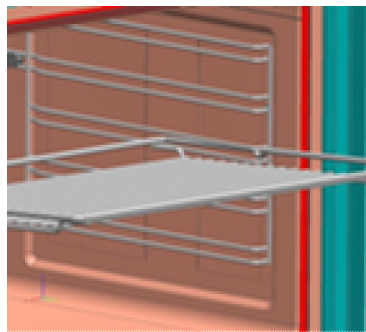
2. Wire Shelf

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



3. Proper positioning of the wire shelf on sliding shelves

It is important to position the broil and/or dripping pan on the wire shelves correctly. Slide the broil or the dripping pan completely between the 2 rails and make sure it is stable before putting a dish on it (Please see the following figure).



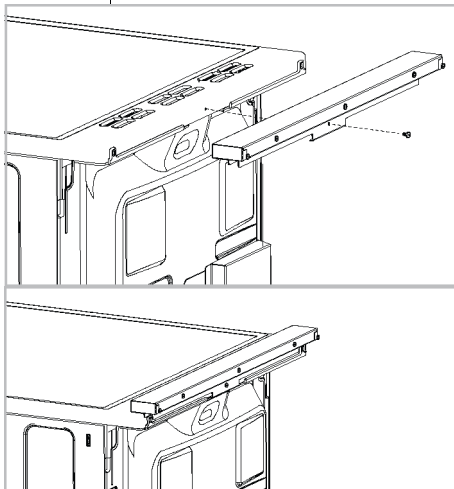
4. Island trim



If you use island trim, remove the plastic protection part (if supplied) from the back side of burner plate. Keep the plastic protection part after removing so that you could remove the island trim in the future.

Remove the island trim assembly from the packaging taking care to retain the screws required for fixing the island trim to the product. Remove the protective films (if supplied) from the island trim before assembly.

Position the island trim assembly as indicated. Secure the island trim assembly to the appliance with the screws provided. Do not over tighten in order to avoid any damages to the product or island trim.



8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

9 WARRANTY STATEMENT FOR WHIRLPOOL ELECTRIC AND GAS RANGES

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

Major Appliance Limited Warranty

Before contacting us to arrange service, some questions can be addressed without service. Please visit the "Troubleshooting" section at <https://www.whirlpool.com/owners> for Troubleshooting help. In Canada, visit <https://www.whirlpool.ca/owners>.

HOW TO MAKE A CLAIM

All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. For service, contact the Whirlpool Customer eXperience Center. In the U.S.A., call **1-866-698-2538**. In Canada, call **1-800-807-6777**. If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine whether another warranty applies.

WHAT IS COVERED

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased:

ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF DELIVERY OF THE ORIGINAL PURCHASE (PARTS AND LABOR INCLUDED): Whirlpool brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Whirlpool") will pay for factory-specified replacement parts and labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion, replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for remaining term of the original unit's warranty period.

YEARS TWO (2) THROUGH FIVE (5) FROM THE DATE OF DELIVERY OF THE ORIGINAL PURCHASE (CERTAIN COMPONENT PARTS AND LABOR INCLUDED): Whirlpool will pay for factory-specified replacement parts and labor for the component parts listed below to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased:

French Door Bottom Mount Refrigerator	Side by Side Refrigerator
Sealed Refrigeration system (includes compressor, evaporator, condenser, dryer, and connecting tubing)	

See next page for What is Not Covered by this Limited Warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple family use or use inconsistent with the product instructions and manuals.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Repair to correct improper maintenance, installation not in accordance with installation instructions or electrical or plumbing codes, or repair of household electrical or plumbing systems.
4. Consumable parts (e.g., light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc).
5. Defects or damage resulting from accident, misuse, abuse, alteration, fire, floods, acts of God or improper installation.
6. Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
7. Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes), unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from date of delivery.
8. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
9. Product pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair (excludes countertop microwaves which must be packaged and shipped to a Whirlpool designated service company, at consumer's expense).
10. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
11. Repair, removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (e.g., trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
12. Appliances with original, factory installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
13. Conversion of your product from natural gas or propane gas or reversal of appliance doors.
14. Incidental or consequential damages (e.g., loss of food or medicine) resulting from appliance breakdown.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

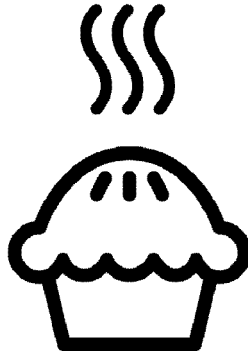


Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation

IMPORTANT

L'installateur devrait remettre ces instructions au propriétaire de l'appareil. Le propriétaire pour sa part devrait le lire avant toute utilisation de l'appareil et penser à conserver le document pour utilisation ultérieure.



YUFE50M4SS

FR

285.3062.24/R.AB/31.10.2025/3-2

7732187997



UL-US-L322635-11-
52801102-5



Consignes de sécurité importantes

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR ÉVITER TOUT BASCULEMENT : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles voire la mort.



AVERTISSEMENT :

« Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et trouver la mort. Installez le dispositif anti-basculement fourni avec l'appareil au mur ou au sol. »

« Engagez l'appareil au dispositif anti-basculement en le glissant de sorte que ses pieds arrière s'encastrant dans le support comme indiqué dans les figures 2 et 3 »

« Réengagez le dispositif anti-basculement si l'appareil a été déplacé. Voir les instructions d'installation.

« Le non-respect de ces instructions peut causer la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes. »



AVERTISSEMENT :

NE FAITES PAS FONCTIONNER VOTRE APPAREIL SANS LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT MIS EN PLACE ET ENCLenché.

« Après l'installation, attrapez prudemment l'arrière de la cuisinière pour vous assurer que le support anti-basculement est bien accroché au pied arrière de la cuisinière. »

Assurez-vous que l'installation a été correctement effectuée et utilisez le support anti-basculement. Inclinez la cuisinière soigneusement vers l'avant en la tenant par l'arrière, pour assurer l'enclenchement du support anti-basculement au niveau des pieds de la cuisinière qui empêche cette dernière de basculer. Assurez-vous que la cuisinière ne bascule pas de plus de 1 po (25 mm).



IMPORTANT :

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour un usage en extérieur ou non-domestique (y compris les bateaux et avions). Consultez la déclaration de garantie limitée. Pour toute question, consultez le fabricant. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que le présent manuel ne le recommande spécifiquement. Confiez toutes les interventions d'entretien à un centre de service agréé.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce Manuel d'utilisateur :



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation de l'appareil.



Avertissement relatif situations dangereuses pour la santé et les biens.



Avertissement relatif au risque de choc électrique.



Avertissement relatif au risque d'incendie.



Avertissement relatif aux situations de contact avec une surface brûlante.

DANGER indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, causera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer la mort ou des blessures graves.

ATTENTION indique une situation dangereuse, qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures légères.

REMARQUE indique les pratiques qui ne causent pas forcément des blessures corporelles.

Cher/Chère Client(e),

Votre appareil a été fabriqué dans des installations modernes et a fait l'objet de rigoureux contrôles de qualité.

Toutefois, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'utilisateur avant d'utiliser votre appareil et de le garder pour une utilisation ultérieure. Si vous donnez ou vendez cet appareil à un autre utilisateur, veuillez également lui remettre le manuel pour référence.



IMPORTANT :

Conservez ces instructions pour que l'inspecteur en électricité puisse les consulter.

Les instructions vous aideront à utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

- Lors de la livraison, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous remarquez tout dommage résultant du transport, veuillez contacter votre entreprise d'expédition ou le point de vente immédiatement et ne connectez ni ne mettez l'appareil en marche !
- Lorsque vous donnez votre appareil à une autre personne, veuillez lui fournir tous les documents, y compris les reçus de vente d'origine sur lesquels figure la date d'achat. La garantie n'est pas valable pour les produits d'occasion.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un modèle plus ancien), avant de le mettre au rebut, il est recommandé de le mettre hors service de manière appropriée, en conformité avec les règlements de protection environnementale et d'hygiène, en vous assurant en particulier que toutes les pièces potentiellement dangereuses ont été rendues non nocives, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer avec les vieux appareils. Retirez la porte et le tiroir chauffe-plat avant la mise au rebut pour éviter qu'il ne représente un piège.

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation 6

Consignes de sécurité fondamentales.....	6
Sécurité des enfants.....	9
Sécurité lors de travaux électriques.....	10
Utilisation prévue.....	11
Mise au rebut.....	12
Matériaux d'emballage.....	12
Déplacement ultérieur.....	12

2 Installation 13

Installation et branchement.....	13
----------------------------------	----

3 Préparation 19

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	19
Première utilisation.....	19
Ajustement du temps.....	19
Premier nettoyage de l'appareil.....	20
Chauffage initial.....	20

4 Utilisation de la table de cuisson 21

Généralités sur la cuisson.....	21
Utilisation des brûleurs/plaques.....	23

5 Utilisation du four 24

Généralités sur la pâtisserie, le rôti et la grillade.....	24
Comment utiliser le four électrique.....	24
Modes de fonctionnement.....	25
Utilisation de l'horloge du four.....	26
Tableau des temps de cuisson.....	30
Utilisation du gril.....	31

6 Entretien et nettoyage 32

Généralités.....	32
Nettoyage du brûleur/de la plaque.....	32
Nettoyage du panneau de commande.....	32
Nettoyage du four.....	32
Nettoyage à vapeur.....	33
Retrait de la porte du four.....	33
Remplacement de l'ampoule du four.....	34

7 Généralités 35

Aperçu.....	35
Spécifications techniques.....	36
Contenu de l'emballage.....	37

8 Dépannage 38

9 DÉCLARATION DE GARANTIE POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ET À GAZ WHIRLPOOL 39

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation



Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Installation adéquate - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Portez les vêtements appropriés : ne portez jamais des vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez l'appareil.
- Service de l'utilisateur - Ne réparez pas l'appareil ou ne remplacez aucune de ses pièces sauf recommandation spéciale dans ce manuel. Toutes les autres opérations d'entretien devraient être effectuées par un technicien qualifié.
- Utilisez des casseroles de gros-seur appropriée - cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de tailles différentes. Choisissez des ustensiles avec un fond plat assez large pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut faire enflammer les vêtements. Un contact approprié entre l'ustensile et le brûleur améliorera également son efficacité.
- Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance à de hautes températures -- le surbouillonnement cause de la fumée et des retombées graisseuses qui sont susceptibles de s'enflammer.
- Revêtements de protection - n'utilisez pas de papier aluminium pour protéger le fond du four, à moins qu'il soit recommandé dans ce manuel. Une installation incorrecte de ces doublures peut provoquer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine vitrés, seuls certains types en verre, en vitrocé-

ramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence sur des cuisinières haut de gamme sont appropriés pour éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures.

- Les poignées des ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et non étendues par-dessus les unités de surface adjacentes – pour éviter les risques de brûlures, évitez d'enflammer les matériaux inflammables, et pour éviter tout déversement dû à un contact non-intentionnel avec l'ustensile, la poignée devrait être tournée vers l'intérieur et ne pas s'étendre par-dessus les unités de surface adjacentes.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.
- Disposition des grilles du four - disposez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaitée lorsque le four est refroidi. Si vous souhaitez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, évitez que les supports pour plats n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Utilisez seulement des poignées sèches - des poignées humides

ou mouillées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autres tissus épais.

- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée - si la surface de cuisson est brisée, des solutions de nettoyage et des déversements pourraient pénétrer dans la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- **Nettoyer la surface de cuisson avec précaution** - si une éponge ou un linge humide sont utilisés pour nettoyer les déversements sur la surface de cuisson chaude, faites attention aux brûlures par la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **« Ne touchez ni aux unités de surfaces des brûleurs ni aux endroits près des brûleurs** - Les unités de surface des brûleurs peuvent être chaudes même si elles sont d'une couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent chauffer suffisamment

au point de causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher aux vêtements ou autres substances inflammables ou de les laisser entrer en contact avec les unités de surface ou les parties proches d'elles jusqu'à ce qu'elles se refroidissent suffisamment. La surface de cuisson et les surfaces situées en face d'elle font partie de ces zones. »

- **« Évitez de toucher aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four** - Les éléments chauffants pourraient devenir chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures d'un four peuvent surchauffer et causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher aux vêtements ou autres substances inflammables ou ne les laissez pas entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four tant que ces dernières n'ont pas refroidi suffisamment. Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces sont les ouvertures pour la ventilation du four et les surfaces près de celles-ci, les surfaces intérieures de la cavité

du four, les portes du four et la fenêtre. »

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre jugement ou votre coordination sont altérés par l'utilisation d'alcool et/ou de drogues.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est défectueux ou présente des dommages perceptibles.
- Faites attention lorsque vous utilisez des boissons alcooliques dans votre vaisselle. L'alcool s'évapore à de hautes températures et peut causer un incendie une fois en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne réchauffez pas les récipients pour aliments et les bocaux en verre fermés à l'intérieur du four. La pression accumulée dans le bocal peut provoquer son explosion.
- N'utilisez pas le four à des fins de stockage. Les objets placés dans le four peuvent prendre feu.
- L'entreposage dans ou sur l'appareil - Les produits inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou près des unités de surface.
- **Risque d'incendie !** Ne conservez pas de substance inflammable dans le four et/ou dans le tiroir chauffe-plat.

- Gardez la surface de l'appareil propre et exempte de toutes substances combustibles, d'essence et autres vapeurs inflammables.
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu causé par la graisse.** Étouffez le feu ou la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils sont surchauffés, ils peuvent prendre feu.
- Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas de casseroles ou de poêles vides sur les plaques lorsqu'elles sont mises en marche. Ils pourraient être endommagés.
- En raison de la chaleur, ne laissez pas de plats en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Cette catégorie de vaisselles ne devrait pas non plus être utilisée pour garder des aliments.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de vaisselle ou de papier aluminium directement au fond du four. L'accumulation de chaleur peut causer des dommages au fond du four.
- Évitez toute obstruction des fentes de ventilation.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des blessures ou des dommages matériels causés par une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.
- N'utilisez pas le four avec la vitre avant de la porte retirée ou brisée.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- **IMPORTANT :** Contactez le service agréé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie débutera.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT :** S'appuyer, se pencher ou s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut provoquer des blessures graves et endommager la cuisinière. Ne laissez pas les enfants monter sur la cuisinière ou jouer aux alentours de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et provoquer de brûlures graves ou autres blessures.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Tenez les enfants à l'écart.

- Ne laissez pas les enfants seuls
 - les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'appareil est en utilisation. Il ne devrait jamais leur être permis de s'asseoir ou de se tenir sur n'importe quelle partie de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent chauffer suffisamment au point de causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux vêtements ou autres substances inflammables ou ne les laissez pas entrer en contact avec les surfaces de l'appareil avant que celles-ci aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Ces zones (identification de zones) comprennent notamment la table de cuisson et les surfaces situées au-dessus de celui-ci.
- **AVERTISSEMENT** : Ne gardez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou à l'arrière de la cuisinière. Les enfants qui montent sur l'appareil pour chercher des objets pourraient se blesser grièvement.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- **AVERTISSEMENT** : Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et trouver la mort. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement a été correctement installé au sol ou au mur et que les pieds arrière de l'appareil sont engagés au support comme indiqué dans le guide. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réengagé lors du déplacement de l'appareil en s'assurant que son pied est engagé au dispositif anti-basculement. Ne faites pas fonctionner votre cuisinière sans le dispositif anti-basculement mis en place et enclenché.

Sécurité lors de travaux électriques

- Tout travail sur les équipements et systèmes électriques ne pourrait être réalisé que par un personnel qualifié et agréé.

-  **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, couper l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service afin d'empêcher tout rétablissement accidentel de l'électricité.
-  **AVERTISSEMENT** : L'installation de la cuisinière par une personne autre qu'un installateur ou un électricien qualifiés vous expose à des risques de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de demande doivent être faits par un technicien qualifié.
- En cas de dommages, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur en retirant le fusible ou en arrêtant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est compatible avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil étant pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne mouillez pas les éléments chauffants amovibles. Les éléments

chauffants ne devraient jamais être immergés dans l'eau.

Utilisation prévue

- Cet appareil est prévu uniquement pour un usage domestique. Une utilisation commerciale n'est pas admissible.
- N'utilisez pas cet appareil pour réchauffer les plaques sous le gril, accrocher les serviettes et le linge de vaisselle sur les poignées, pour des fins de séchage et de chauffage de l'espace.
- Scellez tous les orifices au mur, à l'arrière de l'appareil et au sol sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les maisons mobiles ou les véhicules récréatifs.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation improprie ou des erreurs de manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER :

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Les éléments d'emballage (c.à.d. sacs de plastique, mousse en polystyrène, clous, courroies d'emballage, etc.) ne devraient pas être facilement accessibles par les enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

Le matériel d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués à partir de matériaux non néfastes pour l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.



ATTENTION :

Si vous donnez l'appareil à un tiers pour un usage personnel ou en seconde main, assurez-vous de lui remettre le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, tout autre document y afférent, les pièces de montage, etc.

La connexion électrique doit être effectuée selon le manuel de l'utilisateur.

Déplacement ultérieur

N'effectuez aucune opération de nettoyage et/ou de maintenance avant d'avoir débranché l'alimentation électrique.



REMARQUE :

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position verticale.

Conservez la boîte originale de l'appareil pour faciliter le transport de l'appareil à l'avenir. Suivez les indications inscrites sur le carton.



IMPORTANT :

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil pour identifier les dommages possibles pendant le transport.

Afin d'éviter que l'étagère métallique et la plaque situées à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contreporte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide d'un ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Emballez l'appareil dans un emballage à bulles ou du carton épais et fixez-le en toute sécurité afin de prévenir tout dommage durant le transport.

2 Installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons que cet appareil soit monté sur une base solide et que les pieds ne s'enfoncent pas dans un tapis ou tout autre revêtement de sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil, outre celui des ustensiles de cuisine, des plats de cuisson et des aliments.

- Si vous souhaitez encastrer la hotte d'un appareil, référez-vous aux consignes du fabricant relatives à la hauteur de fixation.
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et un côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute dimension. Le meuble ou l'équipement de cuisine de l'autre côté peut uniquement être de la même taille ou plus petit.
- Tout meuble de cuisine près de l'appareil doit être résistant à la chaleur (212°F min.)

Remarques importantes à l'attention du consommateur

Gardez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

- L'utilisation de tout appareil produisant de la chaleur nécessite le respect d'un certain nombre de mesures de sécurité. Elles sont énoncées au début de ce manuel. Veuillez les lire et les respecter scrupuleusement.
- Assurez-vous que cet appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur ou un technicien de service qualifié.
- Pour éliminer tout besoin d'aller au-delà de la table de cuisson, l'espace de stockage au-dessus de celle-ci devrait être évité.

Remarques importantes à l'attention de l'installateur

Veuillez lire le manuel avant d'installer la cuisinière. Respectez tous les codes et règlements en vigueur. Assurez-vous de fournir ces instructions au consommateur.

Assurez-vous que cet appareil est installé et mis à la terre correctement par un installateur ou un technicien de service qualifié.



IMPORTANT :

Avant l'installation de l'appareil dans un endroit couvert par du linoléum ou toute autre protection de plancher, assurez-vous que la protection de plancher peut résister à la chaleur d'au moins 90 °F (32,2 °C) au-dessus de la température ambiante sans se contracter, gauchir ou décolorer.

N'installez pas l'appareil sur un tapis à moins de placer un coussinet isolé ou une feuille de 1/44 pouce (0,64 cm) de contreplaqué épais entre l'appareil et le tapis.

Installation et branchement



IMPORTANT :

N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil entraînera une hausse de la consommation d'énergie des appareils de réfrigération.

- Pour être installé, l'appareil doit être connecté conformément aux règlements locaux sur les installations électriques.



ATTENTION :

L'appareil est lourd et nécessite au moins deux personnes ou un équipement adéquat pour le déplacer.



REMARQUE : Dégâts matériels !

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position verticale. La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou bouger l'appareil. Évitez de toucher les éléments chauffants du four situés au-dessus de la cavité du four, juste à l'arrière de la zone rugueuse. Il est recommandé de porter des gants et des longues manches pour protéger les mains et les avant-bras de toute écorchure et d'éventuelles égratignures lors du processus de levage. Il est également recommandé de retirer les montres et les bijoux, et de porter des chaussures de travail lors de l'installation pour la protection des pieds. Pour une manipulation et une installation aisées, retirez la porte du four.

- L'appareil doit être placé directement au sol. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal.

Dégagements et dimensions

Les dimensions données dans les figures 1 et 1A doivent être utilisées. Les dimensions données fournissent le dégagement minimum. Il doit y avoir un minimum de 30 pouces de dégagement entre le dessus de la surface de cuisson et le fond du bois non-protégé ou le cabinet de métal ou un minimum de 24 pouces lorsque le fond des cabinets de bois ou de métal sont protégés mais pas moins de 1/4 de pouce de carton de retardement de la flamme avec une feuille d'acier d'au moins 29 mcg, 0.015 pouce

d'acier inoxydable, 0.024 pouce d'aluminium ou 0.020 pouce de cuivre.

Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en touchant aux unités surchauffées, évitez d'installer/placer des armoires de rangement au-dessus des unités de surface. Si une armoire d'entreposage doit être fournie, le risque peut être réduit en installant une hotte de l'appareil qui propulse horizontalement un minimum de 5 pouces au-delà du fond des armoires.

Figure 1

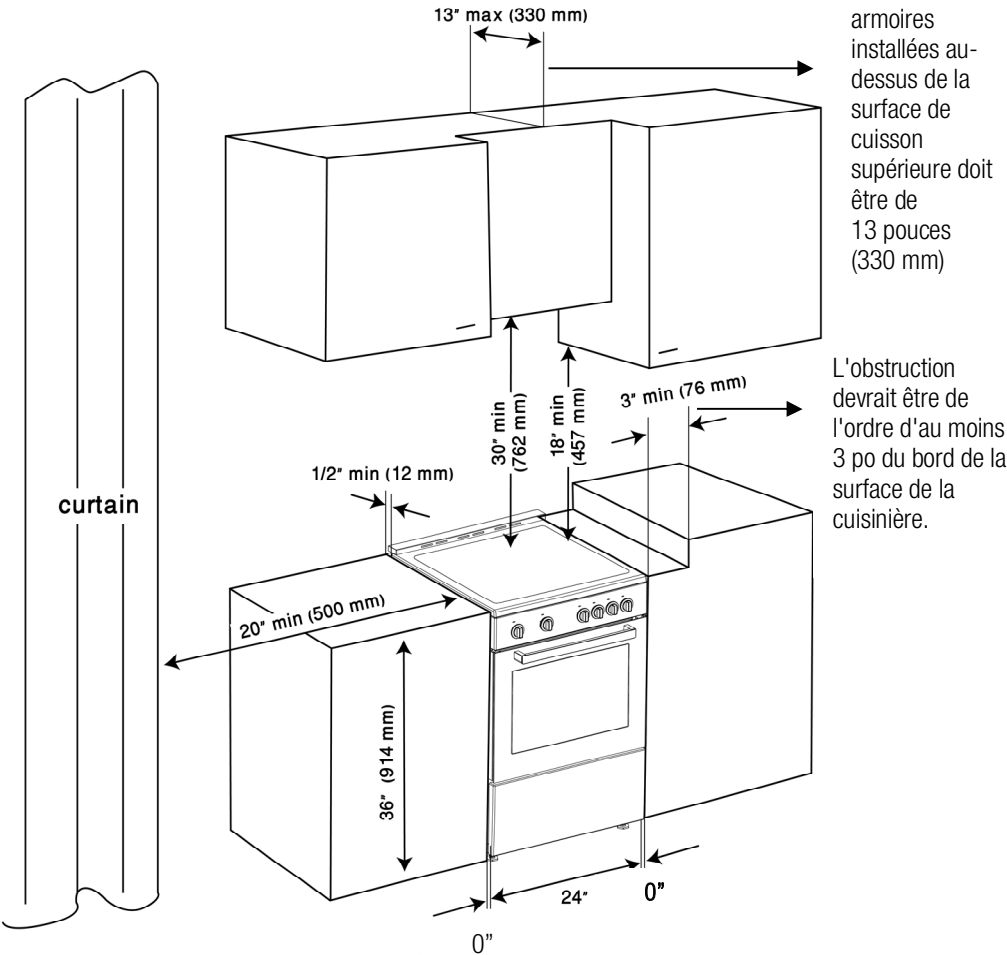


Figure 1A

L'emplacement normal de la prise doit être affleurant. Aucun élément situé dans la zone ombrée ne peut s'étendre à plus de 2 po (5,1 cm) du mur, sinon la cuisinière ne pourra pas être déplacée vers l'arrière.

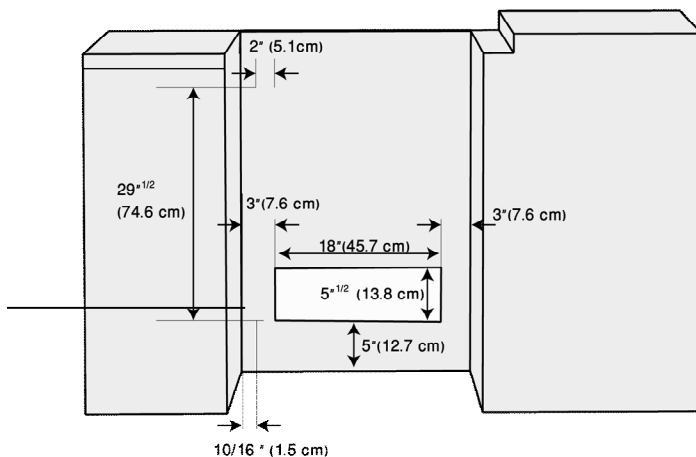
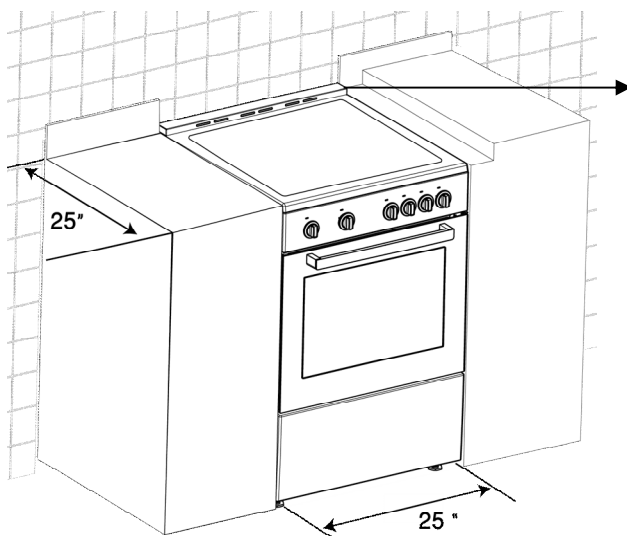


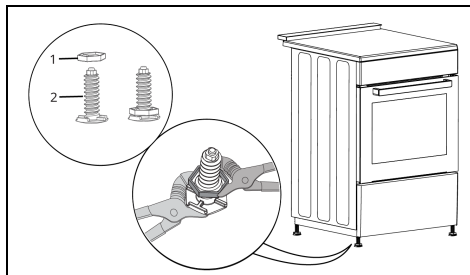
Figure 1B



L'îlot de cuisine est fourni avec votre cuisinière. Pour l'installation, voir la section « Contenu de l'emballage » à la page 33.

Réglage des pieds

Le produit est équipé de pieds réglables. Réglez la hauteur de votre produit en fonction de la hauteur du plan de travail en serrant ou en desserrant le pied puis en serrant l'écrou pour le bloquer.



- 1 Noix
- 2 Pied



ATTENTION : La hauteur du produit ne peut pas dépasser 36 1/32" (915 mm) lors des réglages des pieds.

Instructions d'installation du dispositif anti-basculement



AVERTISSEMENT :

Toutes les cuisinières peuvent basculer et provoquer des blessures.

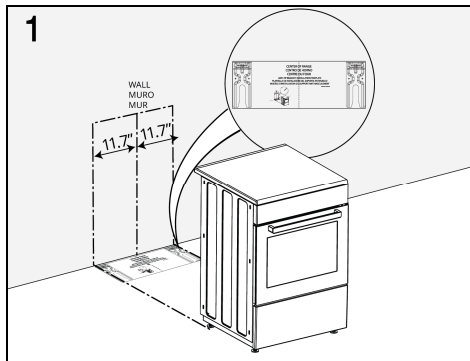
- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et trouver la mort.
- Installez le dispositif anti-basculement fourni avec la cuisinière au niveau de la surface du plancher.
- Engagez la cuisinière au support anti-basculement en la glissant de telle sorte que le pied arrière s'encastre dans le support tel qu'illustré sur les figures.
- Ré-engagez le dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Consultez les instructions d'installation ci-après.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou chez les adultes.

Un ensemble de dispositifs anti-basculement est fourni avec le produit. Des dispositifs anti-basculement, des vis, des chevilles de fixation, et

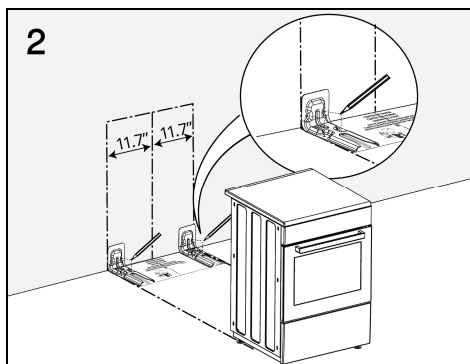
un gabarit pour dispositif anti-basculement sont fournis dans l'emballage.

Les supports anti-basculement doivent être fixés au mur et au sol et doivent être utilisés pour les deux pieds arrière.

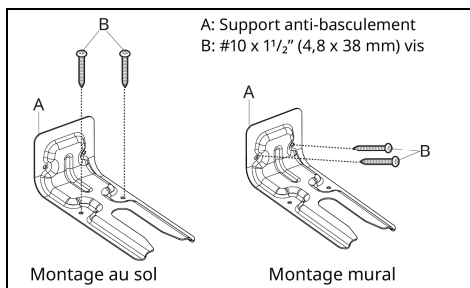
1. Placez le bord du gabarit contre le mur derrière la cuisinière.
- 2.



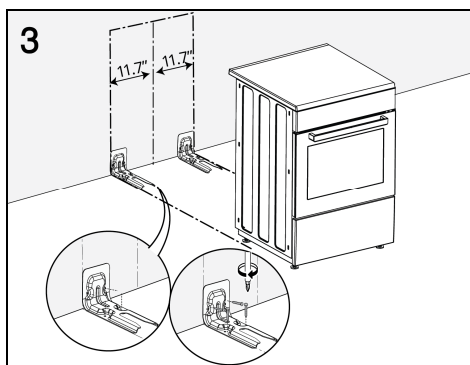
2. Centrez le gabarit dans le vide où sera installée la cuisinière.
3. Placez les supports anti-basculement sur le gabarit et marquez l'emplacement des trous des vis sur le plancher et sur le mur (4 marques pour 4 vis).



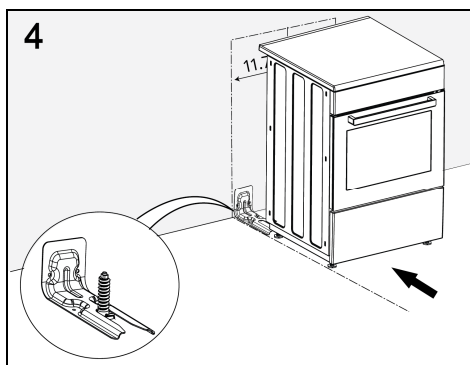
4. Retirez les supports et les gabarits. Percez des trous de 1/8 po (3,0 mm) sur les marques. Voir les illustrations suivantes.



5. Fixez les supports anti-basculement sur le plancher à l'aide des vis.



6. veuillez vérifier que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche ou vers la droite et en les alignant avec le plan de travail.
7. Faites rentrer la cuisinière en place en vous assurant que le dispositif anti-basculement est engagé au pied arrière de celle-ci.



8. Après l'installation, attrapez prudemment l'arrière de la cuisinière pour vous assurer que le support anti-basculement retienne bien le pied arrière de la cuisinière.



AVERTISSEMENT : Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et trouver la mort. Raccordez le support anti-basculement à l'orifice anti-basculement à l'arrière de la cuisinière. Raccordez de nouveau le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et chez les adultes.



AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique !

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous percez des trous dans un mur ou dans le sol. Il peut y avoir des câbles électriques dissimulés à l'arrière du mur ou sous le sol.
- Identifiez les circuits électriques qui pourraient être affectés par l'installation du dispositif anti-basculement, puis mettez-les hors tension.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer un choc électrique ou toute autre blessure corporelle.

Raccordement au réseau électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution ! Avant de débuter tout travail sur l'installation électrique, le courant électrique de l'appareil doit être coupé en effectuant des connexions de lignes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des décès, un incendie ou un choc électrique.



IMPORTANT :

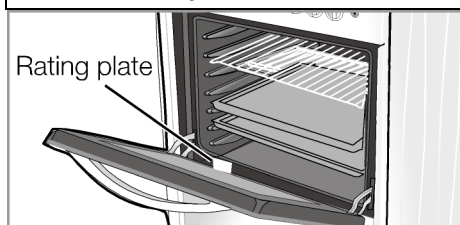
L'installation électrique doit être conforme aux codes locaux et nationaux.

i **IMPORTANT :**
 Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour éviter tout risque d'électrocution ! Notre compagnie n'est pas responsable des dommages causés lorsque vous utilisez l'appareil sans un réceptacle de mise à la terre.
 Cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux, ou s'il n'en existe pas, au Code national d'électricité ANSI/NFPA No. 70 de l'édition la plus récente du Code canadien de l'électricité. L'installation devrait être faite par un électricien certifié.

Avant d'effectuer l'entretien, couper l'alimentation électrique. Utilisez un conducteur de terre en cuivre de calibre 8 pour un fil aluminium de calibre 6. Reliez électriquement la cuisinière à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des décès, un incendie ou un choc électrique.

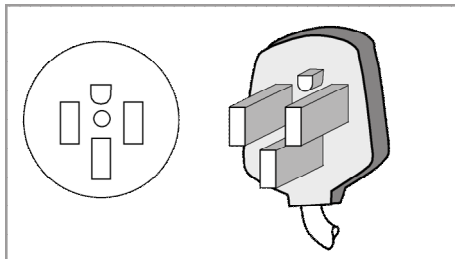
! Avertissement
Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie ! Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation principal est endommagé, il doit être remplacé par un électricien agréé.



Assurez-vous que la connexion électrique et le câble électrique adéquat sont conformes à la première partie de la dernière édition du Code canadien de l'électricité, CSA C22.1 et à tous les codes et règlements locaux. Un fusible de 40 A de temporisation d'une minute ou un disjoncteur est recommandé.

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation certifié CSA International destiné à être branché à une prise murale standard 14-50 R. Assurez-vous que la prise murale est proche de la cuisinière lorsque cette dernière est à son emplacement définitif.

nière lorsque cette dernière est à son emplacement définitif.

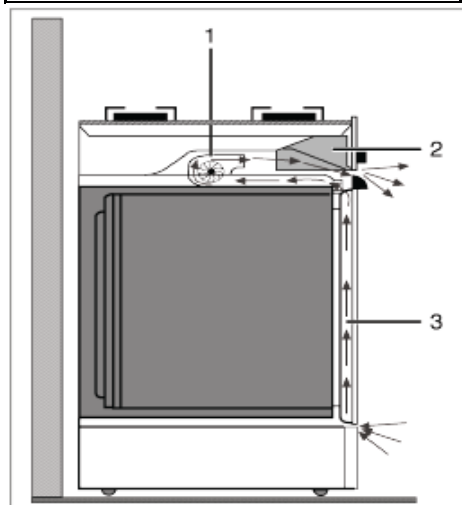


- N'utilisez pas de rallonge.
- Pour aligner l'appareil avec le plan de travail, réglez les pieds en tournant la poignée droite ou gauche tel que requis.

Pour des produits munis d'un ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement refroidit l'armoire intégrée et la partie avant de l'appareil.

i **IMPORTANT :**
 Le ventilateur fonctionne pendant environ 20-30 minutes après l'extinction du four.



- 1 Ventilateur de refroidissement
- 2 Panneau de commande
- 3 Porte

3 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les informations suivantes vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'email pour une meilleure transmission de chaleur.
- Lorsque vous cuisinez, faites un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou dans la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur l'étagère métallique.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson (La porte du four ne devrait pas être ouverte).
- Utilisez des récipients ou des casseroles à couvercle. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole de dimension la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles consomment plus d'énergie.
- Prenez soin d'utiliser une base plate de casserole lorsque vous cuisinez sur des cuisinières électriques.
- Des casseroles avec un fond égal et épais fournissent une meilleure conduction thermique. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 d'énergie.
- Les casseroles ou les poêles devraient correspondre à la taille des plaques. Le fond des casseroles ou des poêles ne devrait pas être plus petit que la plaque.

- Gardez le fond des plaques et des casseroles propres. La saleté réduira la transmission de chaleur entre la plaque et les fonds de la casserole.
- Lors des temps de cuisson plus longs, éteignez la plaque 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Lorsque vous utilisez la chaleur résiduelle, vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité.

Première utilisation

Ajustement du temps



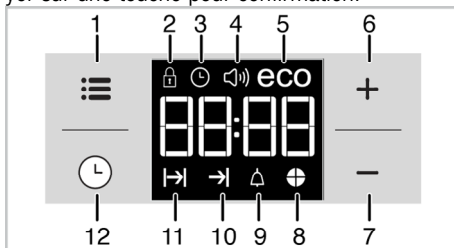
Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez les touches **+**/**-** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.



Pour les modèles à commande tactile, touchez d'abord **≡**, puis utilisez **+** / **-** pour définir l'heure du jour.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole **⌚** et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmation.



- 1 Touche de réglage
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche Plus
- 7 Touche Moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche programme

-  Lorsque l'heure initiale n'est pas définie, l'horloge fonctionne à partir **12 h: 00** et  le symbole s'affiche. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.
-  Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez effectuer le réglage à nouveau.

Premier nettoyage de l'appareil

-  Pour le nettoyage et/ou l'entretien de l'appareil ;
déconnectez l'alimentation principale AC.
Enlevez l'appareil avec précaution le tirant vers l'extérieur.
Si la cuisinière est lourde, manipulez-la avec précaution.
-  La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.
N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, entraînant ainsi une cassure du verre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Chauffage initial

-  **IMPORTANT :**
De la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Il est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer toute odeur ou fumée. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégagent.

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches seront brûlés et évacués.

 **AVERTISSEMENT**
Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
Utilisez toujours des gants de protection thermiques lorsque vous placez des plats dans le four chaud ou lorsque vous les retirez.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et grilles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez Cuisson au four à l'aide du bouton de fonction.
4. Choisir la plus haute température à l'aide le bouton du thermostat; voir Comment utiliser le four électrique.
5. Chauffez environ 30 minutes.
6. Arrêt du four.

Gril

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et étagères métalliques du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Choisissez la plus haute puissance du gril.
3. Chauffez environ 30 minutes.
4. Arrêt du gril.

-  De la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Il est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour laisser échapper les odeurs et la fumée. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégagent.

4 Utilisation de la table de cuisson

Généralités sur la cuisson



DANGER

Risque d'incendie dû à l'huile sur-chauffée !

Lorsque vous chauffez de l'huile, il faut y veiller.



AVERTISSEMENT

Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, couvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Éteignez le brûleur ou plaque s'il est conseillé de le faire et appelez le service d'incendie.

- Utilisez uniquement des casseroles ou des poêles à fond plat.
- Utilisez des casseroles suffisamment grandes pour contenir les aliments à cuire pour éviter des débordements qui résulteraient à un nettoyage inutile.
- Ne mettez pas de couvercles sur les brûleurs.
- Toujours placer les casseroles au centre des brûleurs. Lorsque vous transférez les casseroles d'un brûleur à un autre, vous devez toujours les soulever et non pas les glisser.
- Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de tailles différentes. Choisissez des ustensiles avec un fond plat assez large pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut provoquer l'inflammation des vêtements. Un contact approprié entre l'ustensile et l'élément chauffant améliore également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les unités de surface en marche sans surveillance lorsqu'elles sont à une température élevée. L'ébullition produit de la fumée et des retombées de graisses susceptibles de s'enflammer.
- Assurez-vous que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de récupération sont en

place. L'absence de ces casseroles ou bols durant la cuisson peut exposer le câblage ou les composants situés en-dessous aux dommages.



AVERTISSEMENT

Ne laissez jamais les unités de surface en marche sans surveillance lorsqu'elles sont à une température élevée. L'ébullition produit de la fumée et des retombées de graisse susceptibles de s'enflammer.

- Assurez-vous que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de récupération sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols durant la cuisson peut exposer le câblage ou les composants situés en-dessous aux dommages.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et insensible aux fortes fluctuations de température.
- N'utilisez pas la plaque en vitrocéramique pour garder les objets ou comme surface de coupe.



AVERTISSEMENT

Évitez de cuire du popcorn dans des contenants pré-emballés en aluminium sur la surface de cuisson. Ils pourraient laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être nettoyées complètement.

- Utilisez des casseroles ou des poêles avec les fonds mis à la terre. Des bords tranchants éraflent la surface.
- Évitez d'utiliser des casseroles ou des poêles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine vitrés, seuls certains types en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence sur des cuisinières haut de gamme sont appropriés pour éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures.

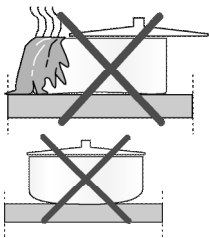
- Ne cuisez pas les aliments directement sur la table de cuisson.

- Pour des aliments contenant du sucre sous toutes ses formes, nettoyez tous les débordements et restes dans les brefs délais. Laissez la surface de cuisson se refroidir un peu. Puis, en portant des mitaines, enlevez les débordements alors que la surface est encore chaude. Si du sucre se déverse et se refroidit, il peut coller sur la surface de cuisson et causer des piqûres et des marques indélébiles.

AVERTISSEMENT
Utilisez des casseroles ou des poêles avec les fonds mis à la terre. Des bords tranchants peuvent rayer la surface.

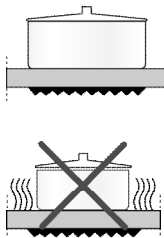
AVERTISSEMENT
Évitez de gratter la vitre de la table de cuisson avec des objets comme les couteaux, les objets tranchants, les bagues ou autres bijoux et les rivets des vêtements.

AVERTISSEMENT
Si vous utilisez une éponge ou un tissu humide pour nettoyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention afin d'éviter une brûlure de vapeur. Plusieurs produits de nettoyage peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et non s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire les risques de brûlure, l'inflammation de substances inflammables et le déversement dus à un contact non-intentionnel avec l'ustensile, les poignées des ustensiles devraient être orientées vers l'intérieur et non étendues par-dessus les unités de surface adjacentes.



Les éclaboussures peuvent endommager la surface en céramique et provoquer un incendie.

Évitez d'utiliser des casseroles qui ont des fonds concaves ou convexes.



Utilisez des casseroles ou des poêles aux fonds lisses. Ils assurent un bon transfert de la chaleur. Si la casserole est trop petite, l'énergie est gaspillée.



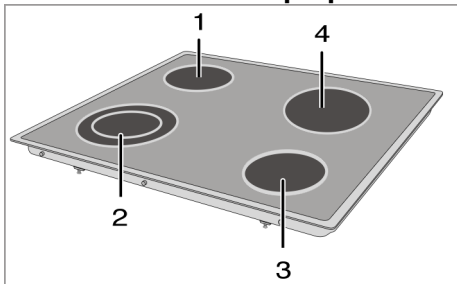
Basculement de la casserole

Assurez-vous que les poignées du plat ne collent pas sur les bords de l'appareil, pour éviter de le renverser par accident. Ainsi, il devient très difficile pour les enfants d'attraper les casseroles.

- Assurez-vous que les poignées des casseroles ne se renversent accidentellement et ne deviennent chaudes à cause des zones de chaleur adjacentes. Évitez d'utiliser des casseroles qui sont instables et qui peuvent se renverser facilement. Les casseroles qui sont trop lourdes pour être déplacées rapidement lorsqu'elles sont remplies peuvent aussi être dangereuses.

AVERTISSEMENT
Ne gardez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou à l'arrière de la cuisinière - les enfants qui montent sur l'appareil pour chercher ces objets pourraient se blesser grièvement.

Utilisation des brûleurs/plaques



- 1 Plaque de cuisson à circuit simple 6,3- 7
- 2 Plaque de cuisson à circuit double 4,7- 8,3
- 3 Plaque de cuisson à circuit simple 5,5- 6,3
- 4 Plaque de cuisson à circuit simple 7- 8 pouces . C'est une liste des diamètres de casseroles recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.



DANGER :

Évitez de gratter ou d'érafler les portes vitrées, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Le faire pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée Car cela entraînerait des chocs, un incendie ou des coupures.

Ne laissez aucun objet tomber sur la plaque. De petits objets (par exemple la salière) peuvent également endommager le brûleur/la plaque.



DANGER :

N'utilisez pas de plaques en vitrocéramique fissurées. L'eau peut pénétrer dans les fissures et causer un court-circuit.



DANGER :

Si la surface est endommagée de n'importe quelle façon (ex : fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Si la surface de cuisson se brise, des solutions de nettoyage et des éclaboussures pourraient y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT

Le brûleur/la plaque en vitrocéramique est équipé (e) d'un témoin de fonctionnement et d'un indicateur de chaleur résiduelle. L'indicateur de chaleur résiduelle indique la position de la plaque allumée et reste allumé après la mise hors tension de l'appareil. (Lorsque la température de la plaque descend en-dessous de la température ambiante, le voyant de l'indicateur s'éteint.)



REMARQUE :

Des plaques en vitrocéramique qui chauffent rapidement émettent une lumière brillante lorsqu'elles sont allumées. Évitez de fixer la lumière vive.

Allumer la plaque

Les boutons de contrôle du brûleur/de la plaque sont utilisés pour mettre en marche les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez les boutons de contrôle du brûleur/de la plaque au niveau correspondant.

Niveau de cuisson	1	2	3
	chauffage	bouillant, mijotant	cuisant, rôtissant

Éteindre la plaque

Tournez le bouton de contrôle de la plaque à la position Éteint (en haut).

Utilisation des plaques de cuisson extensibles



Les plaques de cuisson extensibles permettent de cuisiner avec des casseroles de différentes tailles sur la même plaque de cuisson.

Elles peuvent être utilisées de deux façons différentes :

1. Tournez le bouton concerné de la table de cuisson dans le sens inverse des aiguilles pour faire fonctionner uniquement le segment interne de la plaque de cuisson extensibles.
2. Tournez le bouton concerné de la table de cuisson dans le sens des aiguilles pour faire fonctionner les deux segments de la plaque de cuisson extensibles.

5 Utilisation du four

Généralités sur la pâtisserie, le rôti et la grillade



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.

Utilisez toujours des gants de protection thermiques lorsque vous placez des plats dans le four chaud ou lorsque vous les retirez.



DANGER :

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Astuces pour la cuisson

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four chauffe.
- Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si vous souhaitez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, évitez que les supports pour plats n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Gardez la porte du four fermée.

Astuces pour le rôti

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os mettent 15 à 30 minutes de plus pour cuire, comparées à un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé dans un plat résistant au feu sur la plaque au milieu ou au fond du four.

Astuces pour le rôti

Le gril est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Il les rend dorés, sans trop les sécher. Les morceaux en lamelle, les brochettes de viande et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide à l'instar de la tomate et des oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à rôtir sur la grille métallique.
- Si vous utilisez la grille métallique, placez une lèchefrite au fond du four pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

Comment utiliser le four électrique



IMPORTANT :

Ne laissez pas les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.



AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les orifices ou conduits de la section inférieure du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cette action bloque la circulation d'air dans le four et peut causer une mort par asphyxie. Les bordures en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur et causer un risque d'incendie.

Choisir la température et le mode de fonctionnement



- 1 Lampe de fonction
- 2 Bouton de fonction
- 3 Témoin lumineux du thermostat
- 4 Bouton du thermostat

Les modes de fonctionnement du four électrique sont choisis à l'aide du bouton de fonction. La température est ajustée à l'aide du bouton du thermostat.

Toutes les fonctions du four sont désactivées en tournant le bouton correspondant à la position éteint (en haut).

1. Réglez le bouton du thermostat à la température désirée.
2. Ajustez le bouton de fonction au mode de fonctionnement requis.

» Le four atteint la température ajustée et s'y maintient. Durant le chauffage, le voyant de température reste allumé.

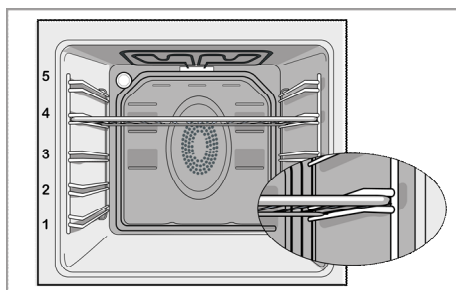
Mise hors tension du four électrique

Tournez le bouton de fonction et le bouton du thermostat à la position éteint (en haut).

Emplacements de la grille (pour des modèles avec étagère métallique)

Il est important de positionner correctement l'étagère métallique sur la grille latérale.

L'étagère métallique doit être placée entre les grilles latérales comme indiqué sur la figure. Ne laissez pas la grille métallique sur la façade arrière du four. Poussez votre étagère métallique vers la section frontale de la grille et installez-la à l'aide de la porte afin d'obtenir une bonne performance de grille.



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement indiqué ici peut dévier de la configuration de votre appareil.

Cuisson au four (Bake)



Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés. Les alimentaires sont chauffés à la fois du haut et du bas. Il est souhaitable, pour les gâteaux, les biscuits ou les gâteaux et casseroles de les mettre dans des moules de cuisson. Ne cuisez qu'avec une plaque.

Nettoyage à vapeur (Steam Clean)



Cette fonction est réservée au nettoyage à la vapeur. Seule la chaleur inférieure est activée. Elle convient également aux aliments nécessitant une coloration dorée.

Cuisson à convection (Convect Bake)



Le dessus et le dessous chauffent plus le ventilateur (dans le mur du fond). L'air chaud est distribué uniformément et rapidement partout dans le four par le ventilateur. Cuire avec seulement une tablette.

Décongélation (Defrost)



Le four ne chauffe pas.. Seulement le ventilateur et la lampe sont en opération. Convient pour la décongélation des aliments granulaires congelés lentement à la température ambiante et de refroidissement des aliments cuits.

Friture à Air (AirFry)



L'air tiède chauffé par le four arrière est également distribué dans le four rapidement grâce au ventilateur. Convient pour la cuisson de vos viandes sur différents niveaux de grille et le préchauffage n'est pas requis dans la plupart des cas. Convient pour la cuisson avec différentes grilles.

Convection véritable (True Convection)



Le dessus et le dessous chauffent plus l'anneau de chauffage avec le ventilateur (dans le mur du fond). La nourriture sera cuite également et rapidement partout. Cuire avec seulement une tablette.

Grillage (Broil)



Le large (sous le toit du four) fonctionne. C'est idéal pour brunir des quantités plus significatives.

- Mettez de grosses ou de moyennes portions à la position correcte de la tablette sous le four à griller pour le brunissage.
- Ajustez la température au niveau maximal.
- Tournez l'aliment après la moitié du temps de brunissage.

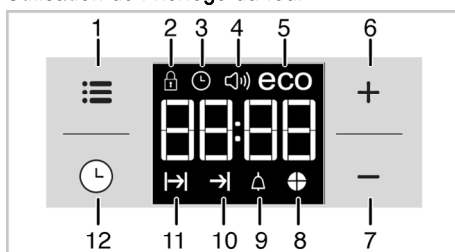
Grillage à convection (Convect Broil)



L'effet de brunissage n'est pas aussi fort que le brunissage normal.

- Mettre de petites ou de moyennes portions à la position correcte de la tablette sous le four à griller pour le brunissage.
- Ajuster la température au niveau maximal.
- Tourner la nourriture après la moitié du temps de brunissage.

Utilisation de l'horloge du four



- 1 Touche de réglage
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche Plus
- 7 Touche Moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche programme



Le temps maximal qui peut être réglé pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.

Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.



Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez un moment avant l'activation des réglages.



Si aucun réglage de cuisson n'est effectué, alors il vous sera impossible de définir l'heure du jour.



Le temps restant s'affiche à l'écran lorsque la durée de cuisson est définie au début de la cuisson.

Cuisson by setting the temps de cuisson ;

Vous pouvez régler votre four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, il vous suffit de définir la durée de la cuisson sur le minuteur.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à sur ce que le symbole de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+** / **-**.

» » Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole et l'intervalle de temps s'afficheront en continu.

4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure :

Une fois la durée de cuisson définie sur le minuteur, vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche **+** / **-**.

» » Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole s'affichera en continu à l'écran.

4. Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les touches **+** / **-** pour régler l'heure d'arrêt de la cuisson.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole, et le symbole et l'intervalle de temps s'afficheront en continu. Une fois la cuisson lancée, le symbole disparaît de l'écran.

6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini.

Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.

La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « **Fin** » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
8. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'arrêt. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Lorsque vous appuyez sur un bouton une fois l'alarme arrêtée, le four recommence à fonctionner. Placez le bouton de la température et le bouton de fonction sur « **0** » (off (arrêt)) pour éteindre le four afin d'éviter qu'il se remette en marche une fois l'alarme arrêtée.

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
» La fonction « **ARRÊT** » s'affiche alors à l'écran.
2. Appuyez sur  pour activer le verrouillage de la touche.
» Une fois le verrouillage de touches activé, la fonction « **Marche** » s'affiche à l'écran et le symbole  reste allumé.

 Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

To désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
» La fonction « **Marche** » s'affiche à l'écran.
2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .
» La fonction « **ARRÊT** » s'affiche après la désactivation du verrouillage des touches.

Setting the alarme de l'horloge

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Elle est utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments contenus dans le four après un certain temps. Le minuteur émet un signal sonore à la fin du temps défini.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

 L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches  / .

 Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

- » Le symbole  reste allumé et la durée de l'alarme s'affiche à l'écran une fois la durée d'alarme définie.
3. À la fin de la durée d'alarme, le symbole  clignote et le signal de l'alarme retentit.

Désactivation de l'alarme

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'arrêter.
» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que « **00:00** » s'affiche.

 La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

Réglage du volume de l'alarme

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Sélectionnez le volume souhaité à l'aide des touches  / .
3. La tonalité que vous avez définie s'activera après un court instant.

Le volume d'alarme sélectionné s'affiche alors comme « **b-01** », « **b-02** » ou « **b-03** » à l'écran.

Modification de l'heure du jour

Pour modifier l'heure réglée précédemment :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches  / .
3. Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four.

Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

Setting the mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « **éco** » apparaisse à l'écran.
» La fonction « **ARRÊT** » s'affiche alors à l'écran.
2. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

» Une fois le mode économique activé,
« **Marche** » s'affiche à l'écran et le symbole
d'économie reste allumé.

Désactivation du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le
symbole « **éco** » apparaisse à l'écran.
» La fonction « **Marche** » s'affiche à l'écran.
 2. Désactivez le mode « économie » en
appuyant sur la touche .
- » « **ARRÊT** » s'affiche une fois que le mode
économique est désactivé.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que **d-**
01 ou **d-02** ou encore **d-03** s'affiche à l'écran
pour la luminosité de l'afficheur.
 2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur
les touches  / .
- » Le temps que vous avez défini s'activera après
un court instant.

Tableau des temps de cuisson



Le 1er niveau du four est l'emplacement du châssis du **bas**.



Capacité de charge maximale de la plaque de four : 4 kg (8,8 lb).



Les durées indiquées dans ce tableau ne sont présentées qu'à titre indicatif. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

Nourriture	Niveau de niveau de cuisson	Operating Mode (see p.21)	Position de la grille	Température (°F)	Temps de cuisson (min.) (environ)
Gâteau sur une plaque *	Niveau Un		4	350	25... 30
Gâteau dans un moule*	Niveau Un		2	355	40 ... 50
Gâteau dans du papier*	Niveau Un		3	350	25 ... 30
	Niveau 2		1 - 5	350	30 ... 40
	Niveau 3		1 - 3 - 5	360	45 ... 55
Gâteau éponge*	Niveau Un		3	390	5 ... 10
	Niveau 2		1 - 5	350	20 ... 30
Biscuits*	Niveau Un		3	350	25 ... 30
	Niveau 2		1 - 5	350 ... 375	30 ... 40
	Niveau 3		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Pâte à pâtisserie*	Niveau Un		2	390	30 ... 40
	Niveau 2		1 - 5	390	45 ... 55
	Niveau 3		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Pâtisserie savoureuse remplie*	Niveau Un		2	390	25 ... 35
	Niveau 2		1 - 5	390	35 ... 45
	Niveau 3		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Levain*	Niveau Un		2	390	35 ... 45
	Niveau 2		1 - 3	375	35 ... 45
Lasagne*	Niveau Un		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza*	Niveau Un		2	390... 430	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Niveau Un		3	25 min. max, après 355 ... 375	100 ... 120
Cuisseau d'agneau (casserole)	Niveau Un		3	25 min. max, après 355 ... 375	70 ... 90
Poulet rôti	Niveau Un		3	15 min. max, après 355 ... 375	55 ... 65
	Niveau Un		2	15 min. max, après 355 ... 375	55 ... 65
Dinde (5.5 kg)	Niveau Un		2	25 min. max, après 355 ... 375	150 ... 210
	Niveau Un		2	25 min. max, après 355 ... 375	150 ... 210
Poisson	Niveau Un		2	390	20 ... 30
	Niveau Un		3	390	20 ... 30
Lorsque vous cuisinez avec deux tablettes en même temps, placer la tablette la plus profonde et la tablette peu profonde sur l'étagère plus basse. * Il est suggéré d'effectuer un pré-chauffage de tous les aliments.					

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne

Conseils pour faire des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 50° F (10° C) et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop mouillé, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 50° F (10° C).
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Utilisez moins de liquide, baissez la température, et augmentez le temps de cuisson si l'aliment est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 50° F (10° C) et réduisez le temps de cuisson. Humidifiez les couches de pâte avec une sauce faite de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si le fond de la pâtisserie n'est pas encore assez cuit, placez-la désormais sur une grille plus basse .

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une

casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Des ustensiles fermés conservent le jus de la cuisson.

- Faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des conserves et mettez-les dans le four.

Utilisation du gril



Avant d'utiliser le four, réglez l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

Fermez la porte du four pendant les grillades.

Mise en marche du gril

1. Réglez le bouton de fonction sur le symbole du gril.
 2. Ajuster la température de brunissage.
 3. Préchauffez le four pendant environ 5 minutes, si nécessaire.
- » La lampe du thermostat est allumée.

Arrêt du gril

1. Tournez la molette de fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

Aliments	Emplacement de la grille	Temps de grillage (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. [#]
Émincé de poulet	4...5	25...35 min.
Longes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. [#]
Longes de veau	4...5	25...30 min. [#]
Pain grillé	4	1...2 min.
[#] [#] en fonction de l'épaisseur		

6 Entretien et nettoyage

Généralités

Le nettoyage de l'appareil à intervalles réguliers prolonge sa durée de vie et réduit d'éventuels risques.



DANGER :

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Il présente un risque d'électrocution !



DANGER :

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'enlever plus facilement les éventuels résidus d'aliments, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation ultérieure.
- Aucun produit particulier de nettoyage n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide de nettoyage, un tissu doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un tissu sec.
- N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif!**
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier ou en inox et la poignée. Utilisez un linge doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour essuyer ces pièces, en faisant attention d'essuyer dans un seul sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, entraînant ainsi une cassure du verre.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque de choc électrique.

Nettoyage du brûleur/de la plaque

Tables de cuisson céramique

Rincez toujours soigneusement à l'aide d'un chiffon propre plongé dans l'eau claire (car les résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique à la prochaine utilisation de la table de cuisson).

Ne grattez en aucun cas les croûtes avec des couteaux à dents de scie, de la laine d'acier ou d'autres objets semblables.

Enlevez les taches de calcium (tache jaune) avec de petites quantités d'agent détartrant tel que du Durgol, du vinaigre ou du jus de citron.

Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate entrer en contact avec les parties émaillées (à savoir l'intérieur du four).

Appliquez-y un agent à l'aide d'une éponge et, en cas d'un encrassement plus significatif, laissez-le agir un peu plus longtemps. Par la suite, lavez le brûleur/la plaque avec de l'eau.



AVERTISSEMENT :

Grattez immédiatement les restes d'aliments à base de sucre comme la crème anglaise et le sirop sans attendre le refroidissement de la surface. Sinon le brûleur/la plaque peuvent être définitivement endommagés.

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un linge humide et asséchez.



IMPORTANT :

Dommage du panneau de commande!
Ne démontez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

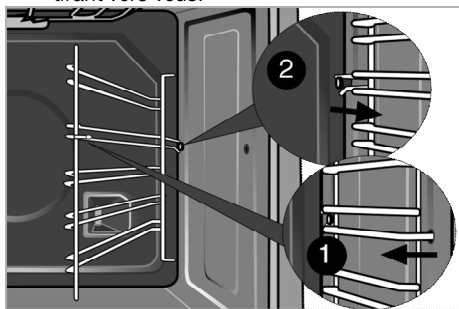
Nettoyage du four

Aucun produit de nettoyage des fours ou autre agent nettoyant particulier ne sont requis pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un tissu humide tant qu'il est encore chaud.

Ne permettez pas que les graisses ou huiles s'accumulent au fond du four, ou dans les accessoires du four.

Pour nettoyer la paroi latérale

1. Enlevez la section frontale de la grille de côté en la tirant dans la direction opposée de la paroi latérale.
2. Enlevez la grille de côté complètement en la tirant vers vous.



Nettoyage de la porte du four

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un tissu doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un tissu sec.



N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte du four. Ils peuvent rayer la surface et endommager la vitre.

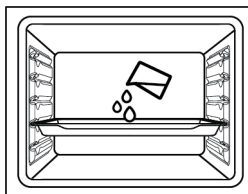
Nettoyage à vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 2 tasses d'eau dans le plateau (cet accessoire pourrait ne pas être inclus avec votre produit) et placez-le sur la 2e grille du four.



N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou de particules solides à la place de l'eau.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "Nettoyage Vapeur" et faites-le fonctionner à 212 °F pendant 25 minutes.

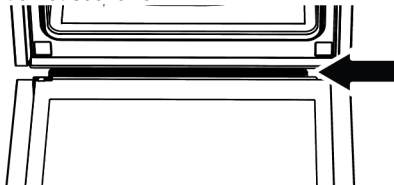
Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



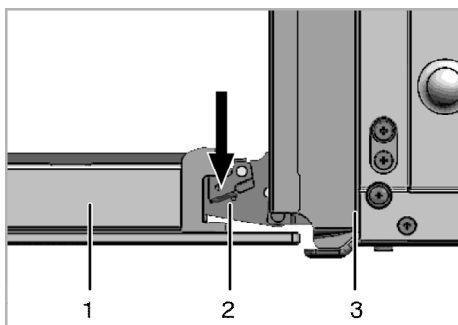
Dans la fonction de nettoyage à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée s'évapore et se condense à l'intérieur du four et de la porte du four afin de ramollir la saleté légère formée dans votre four. La condensation formée sur la porte du four peut s'égoutter lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.

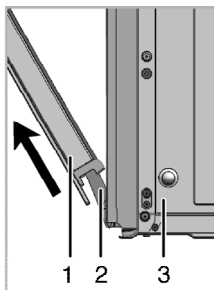
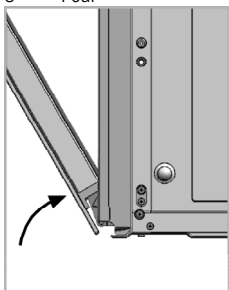


Retrait de la porte du four.

1. Ouvrez la porte avant du four (1).
2. Ouvrez les clips dans le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en les appuyant comme indiqué sur la figure.



- 1 Porte avant
- 2 Charnière
- 3 Four



- 3. Poussez la porte frontale à moitié.
- 4. Enlevez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droites et gauches.



Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips au logement à charnière lors de la réinstallation de la porte.

Remplacement de l'ampoule du four

Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le produit et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douilles G9 de moins de 60 W. Les lampes sont adaptées pour fonctionner à des températures supérieures à 572 °F. Les lampes

de four sont disponibles auprès des services autorisés ou des techniciens agréés. Ce produit contient une lampe de classe énergétique G.

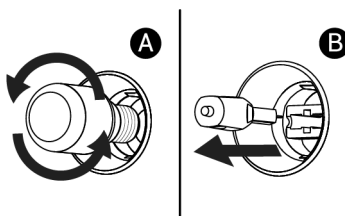
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée sur la figure.
- La lampe utilisée dans ce produit ne convient pas à l'éclairage des pièces de la maison. Le but de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir les produits alimentaires.
- Les lampes utilisées dans ce produit doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 122 °F.
- Pour prolonger la durée de vie de l'ampoule, évitez de la manipuler à mains nues. Portez des gants en tissu.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

- 1. Déconnectez le produit de l'électricité.
- 2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'un montre.



- 3. Si votre lampe de four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, faites pivoter la lampe de four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une neuve. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



- 4. Remettez en place le couvercle en verre.

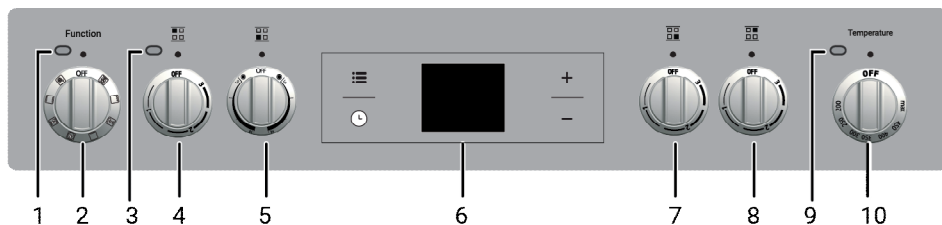
7 Généralités

Aperçu



- 1 Plaque de céramique
- 2 Étagère métallique
- 3 Poignée
- 4 Porte avant
- 5 Partie inférieure

- 6 Pied
- 7 Positions des grilles
- 8 Panneau de commande
- 9 Surface de vitrocéramique



- 1 Lampe de fonction
- 2 Bouton de fonction
- 3 Témoin lumineux de la plaque de cuisson
- 4 Plaque de cuisson à circuit simple Arrière gauche
- 5 Plaque de cuisson à circuit simple Avant gauche

- 6 Minuterie digitale
- 7 Plaque de cuisson à circuit simple Avant droite
- 8 Plaque de cuisson à circuit simple Arrière droite
- 9 Témoin lumineux du thermostat
- 10 Bouton du thermostat

Spécifications techniques

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	35 7/16 x 23 5/8 x 23 5/8 pouces
Tension/fréquence	120/240 V ~ 60 Hz 120/208 V ~ 60 Hz
Puissance électrique totale	9.6 kW (120/240 V ~ 60 Hz) 7.2 kW (120/208 V ~ 60 Hz)
Protection des fusibles	min. 40 A
Type / section de câble	DTR 4x10 AWG
Longueur de câble	6 pieds max.
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à circuit simple
Dimension	6,3 pouces
Puissance	1500 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à circuit double
Dimension	4,7 - 8,3 pouces
Puissance	750 - 2200 W
Avant droite	Plaque de cuisson à circuit simple
Dimension	5,5 pouces
Puissance	1200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à circuit simple
Dimension	7 pouces
Puissance	1800 W
FOUR/GRIL	
Four principal	Four classique
Ampoule interne	15–25 W
Consommation électrique du gril	2,2 kW



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations contenues dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Contenu de l'emballage



Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle du produit. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisateur peuvent être inexistants dans votre appareil.

1. Manuel d'utilisation

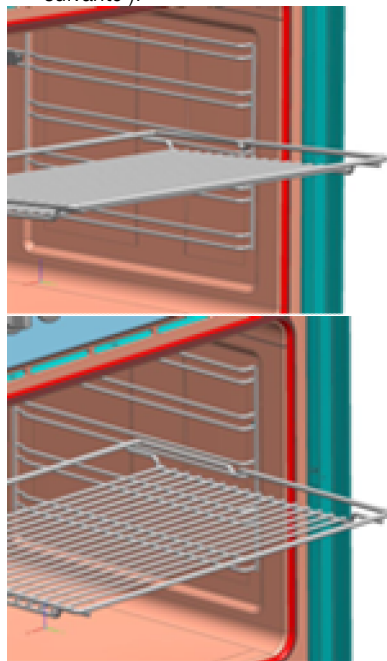
2. Étagère métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire ou à rôtir, ou pour les ragoûts, elle se place sur la grille souhaitée.



3. Positionnement adéquat de l'étagère métallique sur les clayettes coulissantes

Il est important de positionner le gril et/ou la lèchefrite sur les étagères métalliques correctement. Glissez le gril ou la lèchefrite complètement entre les 2 rails et assurez-vous que c'est stable avant de déposer des plats dessus (veuillez vous référer la figure suivante).

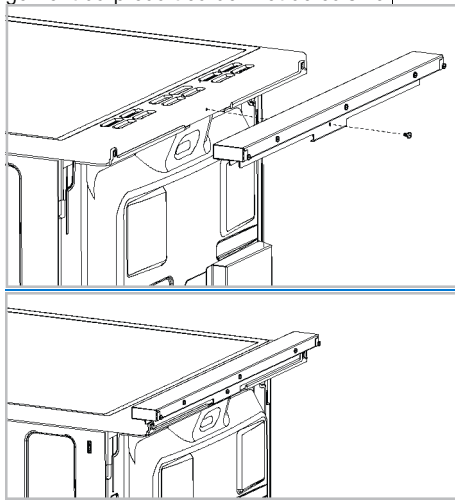


4. Îlot de cuisine



Si vous utilisez un îlot de cuisine, retirez la protection en plastique (si fournie) de la charnière arrière de la plaque du brûleur. Gardez cette protection en plastique pour une utilisation future.

Retirez l'ensemble de l'îlot de cuisine de l'emballage en veillant à retenir les deux écrous et boulons nécessaires à la fixation de l'îlot de cuisine du produit. Retirez le film de protection (Si fourni) de l'îlot de cuisine avant le montage. Positionnez le montage arrière de l'îlot de cuisine comme indiqué. Conservez bien le montage de l'îlot de cuisine de l'appareil avec ses écrous. Évitez de trop serrer pour éviter tout endommagement du produit ou de l'îlot de cuisine.



8 Dépannage

Le four produit de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela ne constitue pas un défaut de fonctionnement.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte de fusible. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacez l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte prévue à cet effet. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température à l'aide des touches/boutons de fonction et/ou de température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez le minuteur. (Sur les produits avec four à micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte prévue à cet effet. Remplacez ou réarmez-les le cas échéant.*

(Sur les modèles à minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant est survenue. >>> *Réglez l'heure / Éteignez l'appareil, puis rallumez-le.*



Contactez le technicien ou le centre de maintenance agréé qui vous a vendu l'appareil si vous n'avez pas pu résoudre le problème après avoir suivi les instructions de ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

9 DÉCLARATION DE GARANTIE POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ET À GAZ WHIRLPOOL

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre eXperience à la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

Garantie limitée sur le gros appareil ménager

Avant de communiquer avec nous pour effectuer un entretien, certains problèmes peuvent être réglés sans notre aide. Veuillez visiter la section « Dépannage » au <https://www.whirlpool.com/owners> pour obtenir de l'aide avec le dépannage. Au Canada, visiter le <https://www.whirlpool.ca/owners>.

COMMENT EFFECTUER UNE RÉCLAMATION

Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Pour un entretien, communiquez avec le service à la clientèle eXperience de Whirlpool. Aux États-Unis, composez le 1-866-698-2538. Au Canada, composez le 1-800-807-6777. Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

CE QUI EST COUVERT

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME PRÉVU PAR LA PRÉSENTE. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté :

UN (1) AN À PARTIR DE LA DATE DE LIVRAISON DE L'ACHAT D'ORIGINE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE INCLUSES) : La marque Whirlpool de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignée « Whirlpool ») décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces de remplacement spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, votre appareil restera sous garantie pour la durée restant à courir de la période de garantie sur le produit d'origine.

DE LA DEUXIÈME (2) ANNÉE À LA CINQUIÈME (5) ANNÉE À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT (CERTAINS COMPOSANTS ET LA MAIN-D'ŒUVRE INCLUS) : Whirlpool paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication de ces pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présents lorsque ce gros appareil ménager a été acheté :

Réfrigérateur avec congélateur en bas et porte à double battant	Réfrigérateur côte à côte
Système de réfrigération scellé (y compris le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le séchoir et les conduits de connexion)	

Consulter la page suivante pour savoir ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Réparation pour rectifier un mauvais entretien, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile.
4. Pièces consommables (p. ex., ampoules, piles, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommages résultants d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une altération, d'un feu, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une mauvaise installation.
6. Dommages, déficiences ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
7. Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date de livraison.
8. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
9. Enlèvement ou livraison du produit. Ce produit est conçu pour être réparé au domicile (sauf pour le four à micro-ondes qui doit être emballé et expédié à une entreprise d'entretien désignée par Whirlpool, aux frais du client).
10. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
11. La réparation, le retrait ou la réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (c.-à-d. : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux deypse) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
12. Appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
13. Conversion de votre produit du gaz naturel au gaz propane ou inversement, ou inversion des portes de l'appareil.
14. Dommages fortuits ou indirects (p. ex., la perte de nourriture ou de médicaments) résultant du bris de l'appareil.

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.



Estufa Eléctrica

Manual del usuario

IMPORTANTE

El instalador debe dejarle estas instrucciones con el electrodoméstico.
El Consumidor debe leer estas instrucciones antes de usar el electrodoméstico y debe guardarlas para futura referencia.



YUFE50M4SS

ES

285.3062.24/R.AB/31.10.2025/3-3

7732187997



UL-US-L322635-11-
52801102-5



Instrucciones importantes de seguridad

Lea y guarde estas instrucciones

PARA EVITAR QUE SE INCLINE: Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede ocurrir una explosión o producirse fuego causando daño en la propiedad, lesiones personales o la muerte.



ADVERTENCIA:

"Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir a causa de un accidente.

Instale el dispositivo antivuelco que viene con la estufa, en el piso o la pared de la estructura."

"Acople la estufa al dispositivo antivuelco deslizando la estufa de manera que el pie trasero encaje en el soporte como se muestra en la Figura 2 y 3."

"Vuelva a acoplar el dispositivo antivuelco si la estufa se mueve."

Consulte las instrucciones de instalación.

"Si no sigue estas instrucciones puede dar como resultado la muerte o quemaduras severas en niños o adultos."



ADVERTENCIA:

- **NO USE LA ESTUFA SIN EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PUESTO EN SU LUGAR Y AJUSTADO.**

"Luego de la instalación agarre con cuidado la parte trasera del horno para asegurarse que el soporte antivuelco se está enganchando al pie trasero de la estufa."

Compruebe que la instalación y el uso del soporte antivuelco se hayan hecho correctamente. Incline con cuidado la estufa hacia adelante, empujándola desde atrás para asegurarse que el soporte antivuelco se enganche al pie de la estufa y así se evite el vuelco. La estufa no debería moverse más de 1" (25 mm).



IMPORTANTE:

Este aparato solamente está destinado para uso doméstico normal. No está aprobado para usos en exteriores u otros usos no domésticos (incluidas embarcaciones marinas o aéreas). Consulte la Declaración de Garantía Limitada. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No repare, ni reemplace ninguna parte del aparato, a menos que se le recomiende específicamente en este manual. Envíe todas las reparaciones a un centro de servicio autorizado de fábrica.

Explicación de los símbolos

En este Manual del Usuario se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencia sobre situaciones peligrosas con respecto a la vida y a la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Advertencia de riesgo de incendio.



Advertencia de superficies calientes.

PELIGRO indica situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA indica situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN indica situación peligrosa que, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

AVISO se utiliza para referirse a actividades no relacionadas con lesiones físicas.

Estimado Cliente,

Su producto se fabricó en instalaciones modernas y pasó estrictos procedimientos de control de calidad.

Por lo tanto, para obtener el mejor funcionamiento le aconsejamos que lea atentamente este manual del usuario antes de usar su producto y que lo guarde para referencia futura. Si este producto se pasa a otro consumidor, por favor dele este manual para su referencia.



IMPORTANTE:

Guarde estas instrucciones para que las utilicen los inspectores eléctricos locales.

Las instrucciones le ayudarán a utilizar el aparato de forma rápida y segura.

- Al recibirlo, revise que el aparato no esté dañado. Si nota algún daño de transporte, comuníquese de inmediato con la compañía de transporte o la compañía donde adquirió el aparato y no conecte ni opere el aparato!
- Cuando transfiera el aparato a otra persona, proporcione todos los documentos incluyendo el recibo original de venta, el cual debe mostrar la fecha de la compra. La garantía no es válida si el producto se vende de segunda mano.
- En caso de que decida no usar más el aparato (o decida sustituir un modelo antiguo), antes de desecharlo, se recomienda que le dé de baja de manera adecuada de acuerdo con las regulaciones de protección del medio ambiente y salud, asegurándose en particular que todas las piezas potencialmente peligrosas no causen ningún daño, especialmente con relación a los niños que podrían jugar con estos dispositivos usados. Retire la puerta y la gaveta calentadora antes de desecharlo para evitar el riesgo de que los niños queden atrapados.

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de Seguridad - Leer

antes de usar 6

Seguridad para los niños	9
Seguridad al trabajar con electricidad	10
Uso indicado	11
Al momento de desecharlo	11
Material de empaque	11
Transporte futuro	11

2 Instalación 13

Instalación y conexión	13
------------------------------	----

3 Preparación 20

Consejos para ahorrar energía	20
Uso por primera vez	20
Ajuste de la hora	20
Primera limpieza del aparato	21
Calentamiento inicial	21

4 Cómo usar la placa de inducción 22

Información general sobre la cocción	22
Uso de los quemadores/superficies de calentamiento	23

5 Cómo utilizar el horno 25

Información general sobre cómo hornear, dorar y asar a la parrilla	25
Cómo usar el horno eléctrico	25
Modos de funcionamiento	26
Utilice el reloj del horno	27
Tabla de tiempos de cocción	30
Cómo operar la parrilla	31

6 Mantenimiento y cuidados 32

Información general	32
Limpieza de los quemadores/placas	32
Limpieza del panel de control	32
Limpieza del horno	32
Limpieza a Vapor	33
Sacar la puerta del horno	33
Sustitución de la lámpara del horno	34

7 Información general 35

Generalidades	35
Especificaciones técnicas	36
Contenido del paquete	37

8 Solución de problemas 38

9 DECLARACIÓN DE GARANTÍA PARA LOS HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS DE WHIRLPOOL 39

1 Instrucciones de Seguridad - Leer antes de usar



Instrucciones de seguridad básicas

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) reducidas en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad, los supervise o los instruya sobre el uso apropiado del aparato.
- Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Instalación adecuada: asegúrese de que su aparato lo instale correctamente un técnico calificado y que le realice una descarga a tierra.
- Nunca use su aparato para calentar la habitación.
- Use vestimenta adecuada: las vestimentas sueltas o colgantes no se deben usar mientras utiliza este aparato.
- Reparación del usuario: no repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se le recomiende específicamente en este manual. Todas las otras reparaciones deben ser remitidas a un técnico calificado.
- Use un tamaño adecuado de cacerola: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de calentamiento de diferentes tamaños. Seleccione los utensilios que tienen fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir todo el elemento calentador de la unidad de superficie de calentamiento. El uso de utensilios con tamaño más pequeño expone una parte del elemento calentador al contacto directo y puede causar un incendio con la ropa. La relación adecuada entre utensilio y quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de la superficie con fuego alto sin supervisión, los derrames al hervir causan humo y las salpicaduras de grasa pueden encenderse.
- Recubrimientos protectores: no use papel aluminio para cubrir la parte inferior del horno, excepto cuando se lo sugiera el manual. La instalación inadecuada de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de cocina de vidrio: solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, arcilla y otros utensilios barnizados son ade-

cuados para utilizar en la estufa sin que se rompan, debido al cambio brusco de temperatura que se produce.

- Las asas de los utensilios deben estar volteadas hacia adentro y no deben extenderse sobre las otras superficies de calentamiento adyacentes: Para reducir el riesgo de quemaduras, combustión de materiales inflamables y derrames al golpear involuntariamente un utensilio, la asa del utensilio se debe colocar de forma que esté volteada hacia adentro y no se extienda sobre las superficies de calentamiento adyacentes.
- Precacuciones al abrir la puerta del horno: permita que el aire o vapor caliente salgan antes de sacar o reemplazar la comida.
- Colocación de las rejillas del horno: coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la rejilla se debe mover mientras el horno está caliente, no permita que el guante de protección toque la resistencia de calentamiento del horno.
- Use solamente guantes protectores secos: los guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor que pro-

ducen. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento. No use toallas, ni otras telas abultadas.

- No cocine si la superficie del mesón de la estufa está resquebrajada, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar por las grietas y crear un peligro de descarga eléctrica. Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.
- **Limpie la tapa de la cocina con cuidado:** si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar una quemadura por el vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente.
- **“No toque las superficies de calentamiento o sus áreas cercanas:** Los elementos calentadores pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de calentamiento se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies de calentamiento o áreas cercanas hasta

que hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas están la superficie del mesón y las superficies en contacto con la cubierta del mesón."

- **"No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno:** los elementos calentadores pueden estar calientes incluso cuando se ven de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores, ni las superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo necesario para enfriarse. Otras superficies del aparato se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras: entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno, las superficies cerca de estas aberturas, las superficies interiores de la cámara del horno, las puertas y la ventana del horno."
- Nunca use el aparato cuando el juicio o la coordinación se ven disminuidos a causa del uso de alcohol o drogas.

- No opere el aparato si tiene defectos o si observa un daño visible.
- Tenga cuidado cuando al cocinar sus platos, utiliza bebidas alcohólicas. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede causar un incendio, ya que éste se enciende cuando entra en contacto con superficies calientes.
- No caliente recipientes de comida cerrados, ni frascos de vidrio. La presión que se acumula adentro puede causar que exploten.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden encenderse.
- Almacenamiento dentro o sobre el aparato: los materiales inflamables no se deben almacenar dentro del horno, ni cerca de las superficies de calentamiento.
- **Riesgo de incendio!** No almacene el material inflamable en el horno, ni en el compartimiento de calentamiento.
- Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores inflamables.
- **No use agua en los incendios provocados por grasas.** Sofoque el fuego o las llamas o use

un extinguidor de tipo espuma o de químico seco.

- No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando éste no está en uso.
- No deje ollas o cacerolas vacías en los quemadores encendidos. Estas se pueden dañar.
- No deje platos de aluminio o de plástico sobre la superficie del aparato, ya que ésta puede estar caliente. Estos tipos de platos tampoco se deben usar para guardar la comida.
- No ponga bandejas para hornear, platos o papel aluminio directamente sobre el fondo del horno. La acumulación de calor puede dañar el fondo del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación sin obstrucciones.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a propiedad causados por el uso incorrecto o inadecuado del aparato.
- No use el horno sin el vidrio de la puerta o con el vidrio roto.
- Revise que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.

- **IMPORTANTE:** Llame a un servicio autorizado para la instalación del aparato. Luego de este procedimiento, comienza el período de garantía.

Seguridad para los niños

- **ADVERTENCIA:** Pararse, inclinarse o sentarse en la puerta o compartimientos de esta estufa puede causar lesiones graves y también puede dañar el aparato. No permita que los niños se suban o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede causar que el horno se voltee, causando quemaduras graves u otra lesión.
- Las partes accesibles del horno pueden estar calientes cuando se está usando la parrilla. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
- No deje a los niños solos: Los niños no se deben dejar solos o sin atención en el área donde el aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.
- Las superficies de la estufa pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de calentamiento se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni

deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies de calentamiento u otras áreas cercanas hasta que haya pasado el tiempo necesario para enfriarse. Entre estas áreas están por ejemplo (identificación de áreas), la superficie del mesón y las superficies en contacto con la cubierta del mesón.

- **ADVERTENCIA:** No almacene artículos de interés para los niños en los gabinetes por encima o en la parte de atrás de la estufa. Si los niños se suben al horno para alcanzar estos artículos, se pueden lesionar gravemente.
- Los materiales del embalaje de la estufa son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Por favor deseche todas las partes del empaque de acuerdo con las normas ambientales.
- **ADVERTENCIA:** Un niño o un adulto pueden inclinar el horno y morir a causa de un accidente. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado correctamente en el piso o pared y que el pie trasero del horno esté sujetado al soporte como se muestra en las instrucciones de la ilustración.

Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a sujetar cuando el horno es movido, asegurándose que el pie quede sujetado al dispositivo antivuelco. No use la estufa sin el dispositivo antivuelco puesto en su lugar y ajustado.

Seguridad al trabajar con electricidad

- Cualquier trabajo en el equipo y los sistemas eléctricos, solamente debe ser realizado por personas calificadas autorizadas.
-  **ADVERTENCIA:** Antes de realizar la instalación, desconecte la energía en el panel de servicio eléctrico. Bloquee el panel de servicio para evitar que la alimentación se encienda accidentalmente.
-  **ADVERTENCIA:** Pueden ocurrir lesiones personales o la muerte debido a una descarga eléctrica si el horno no lo instala un instalador o electricista calificado.
- Cualquier adición, modificación o conversión requerida para que este aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de funcionamiento, debe ser realizada por un técnico calificado.
- En caso de daño, apague el aparato y desconéctelo de la ali-

mentación principal al retirar el fusible o apagar el disyuntor.

- Asegúrese de que el valor nominal del fusible sea correcto.
- No use el aparato si está descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies húmedos.
- No enjuague los elementos calentadores extraíbles. Los elementos calentadores nunca deben sumergirse en agua.

Uso indicado

- El aparato está diseñado para uso doméstico solamente. El uso comercial no es aceptado.
- Este aparato no se debe usar para calentar los platos en el horno, colgar o secar toallas o trapos en las agarraderas, ni para calentar el cuarto.
- Todas las grietas en la pared de atrás y en el piso debajo del aparato se deben sellar.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado en casas móviles ni en vehículos recreativos.
- El fabricante no se hace responsable por ningún daño causado por el uso incorrecto o errores en la manipulación.
- Este electrodoméstico se puede usar para descongelar, hornear, rostizar y asar comida.

Al momento de desecharlo

Material de empaque



PELIGRO:

Riesgo de sofocación con el material de empaque!

Los elementos del empaque (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que pueden causar lesiones graves.

El material de empaque y los dispositivos para asegurar el transporte están hechos de materiales que no son nocivos para el medio ambiente. Por favor deseche todas las partes del empaque de acuerdo con las normas ambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.



PRECAUCIÓN:

Si el producto se transfiere a otra persona para su uso personal o para el uso de segunda mano, el manual de usuario, etiquetas de productos, otros documentos relacionados, accesorios de montaje, etc., deben ser incluidos con el producto.

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con el manual del usuario.

Transporte futuro

No realice las operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente de la alimentación eléctrica.



AVISO:

No coloque otros artículos en la parte superior del aparato. El aparato se debe transportar de forma vertical.

Guarde la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas de orientación que están impresas en la caja de cartón.



IMPORTANTE:

Verifique la apariencia general de su equipo, identificando un posible daño durante el transporte.

Para evitar que los compartimentos y la bandeja dentro del horno dañen la puerta del horno,

coloque un pedazo de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pegue la puerta del horno a las paredes laterales con cinta adhesiva.

Si no tiene la caja original

Empaque el aparato en un plástico de embalaje con burbujas de aire o cartón grueso y péguelo con cinta de forma segura para evitar el daño durante el transporte.



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a químicos, incluido el níquel (metálico), conocido por el Estado de California por producir cáncer. Para obtener información, visite el sitio www.P65Warnings.ca.gov

Nota: el níquel es parte del acero inoxidable y de otros componentes metálicos.

2 Instalación

Para garantizar la importancia de dejar un espacio para el aire debajo del aparato, recomendamos que este aparato se coloque sobre una base sólida y que los patas no se hundan en ningún tipo de alfombra o piso suave.

El piso de la cocina debe soportar el peso del aparato, más el peso adicional de los utensilios de cocina, los moldes para el horno y la comida que se va a preparar.

- Si se va a instalar una campana extractora, consulte las instrucciones del fabricante sobre la altura para su colocación.
- Este aparato corresponde a un dispositivo clase 1, es decir que se puede colocar con la parte trasera y uno de sus lados hacia las paredes de la cocina, un mueble de cocina o un equipo de cualquier tamaño. El mueble de cocina o el equipo en el otro lado solo puede ser del mismo tamaño o más pequeño.
- Cualquier mueble de cocina al lado del aparato debe ser resistente al calor (212° F min).



Notas importantes para el consumidor

Guarde este manual para referencia futura.

- Al usar cualquier horno que genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que se deben seguir. Estas son mencionadas en la parte frontal de este manual. Léalas y sígalas con atención.
- Asegúrese que su estufa sea instalada y que le hagan una descarga a tierra adecuada, por parte de un instalador o técnico de servicio calificado.
- Para eliminar la necesidad de tender los brazos por encima del mesón, se debe evitar poner gabinetes de almacenamiento en el espacio sobre este.



Notas importantes para el instalador

Lea el manual antes de instalar la cocina.

Cumpla con todos los códigos y disposiciones vigentes.

Asegúrese de dejarle estas instrucciones al usuario.

Asegúrese que su estufa sea instalada y que le hagan una descarga a tierra adecuada, por parte de un instalador o técnico de servicio calificado.



IMPORTANTE:

Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo u otra cubierta de piso sintético, asegúrese de que la cubierta del piso sea resistente al calor, sin que se encoja, doble o decolore, al menos 90°F (32.2°C) por encima de la temperatura ambiente.

No instale la estufa sobre una alfombra a menos que coloque una almohadilla aislante o una hoja de madera chapada de 1/44 pulgadas (0,64 cm) de espesor entre la unidad y la alfombra.

Instalación y conexión



IMPORTANTE:

No instale el aparato al lado de refrigeradores o congeladores. El calor emitido por el aparato causará un mayor consumo de energía en los aparatos de refrigeración.

- Al instalarse, el aparato debe conectarse de acuerdo con todas las regulaciones eléctricas locales.



PRECAUCIÓN:

La unidad es pesada y requiere al menos dos personas o equipo adecuado para moverla.



AVISO: Daño del material!

No coloque otros artículos en la parte superior del aparato. El aparato se debe transportar de forma vertical. La puerta o la manija no se deben usar para levantar o mover el aparato. Tenga cuidado de no tocar la resistencia del horno que también se encuentra en la parte superior de la cámara del horno, justo detrás de la zona estriada. Se recomienda el uso de guantes y mangas largas para proteger las manos y los antebrazos contra la abrasión y los rasguños potenciales durante el proceso de levantarla. Durante la instalación, también se recomienda quitarse relojes y joyas y ponerse zapatos de trabajo para protegerse los pies. Retire la puerta del horno para facilitar su manejo e instalación.

- El aparato se debe colocar directamente sobre el piso. No se debe colocar sobre una base o pedestal.

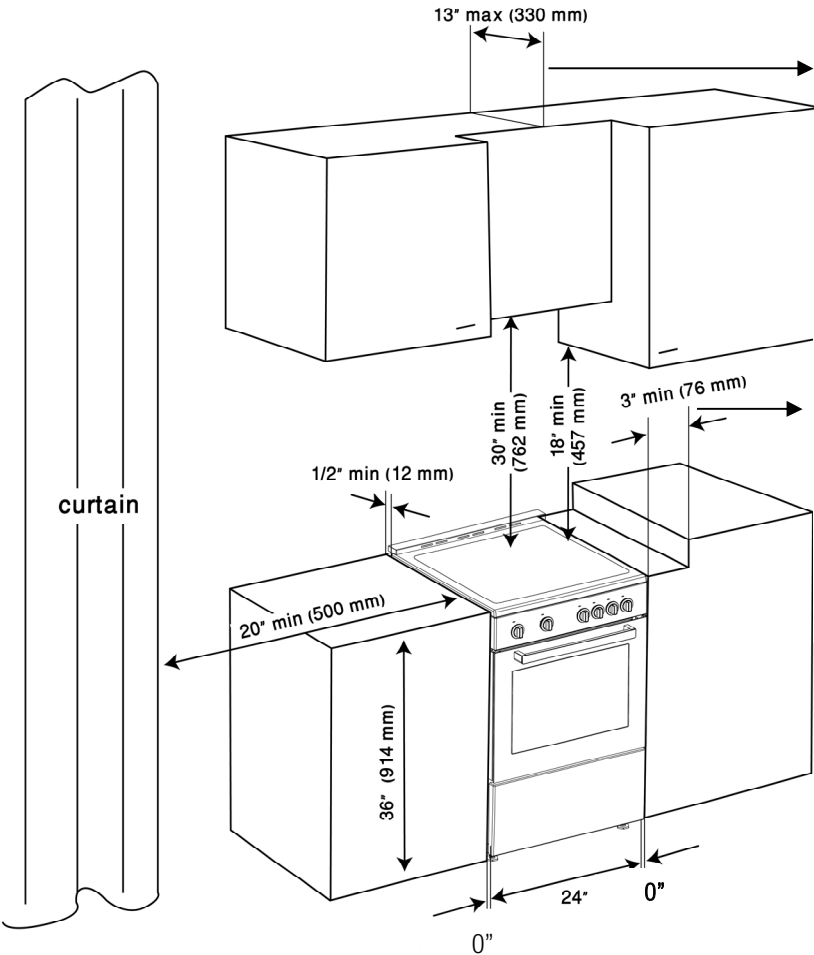
Espacios y dimensiones

Se deben usar las dimensiones que se muestran en las figuras 1 y 1A. Las dimensiones dadas proporcionan un espacio libre mínimo. Se necesita una distancia mínima de 30 pulgadas entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de la madera no protegida o los gabinetes metálicos o mínimo 24 pulgadas cuando la parte inferior de la madera o los gabinetes metálicos están protegidos por un cartón con retardador de llamas de no menos de 1/4 pulgada cubierto con una hoja de acero de no menos de

29 msg, acero inoxidable de 0,015 pulgadas, aluminio de 0,024 pulgadas o cobre de 0,020 pulgadas.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al tender los brazos por encima de las superficies de calentamiento, se debe evitar poner gabinetes de almacenamiento en el espacio sobre estas. Si se usan gabinetes de almacenamiento, el riesgo se puede reducir al instalar una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá del fondo de los gabinetes.

Figura 1



La profundidad máxima de los gabinetes instalados por encima de la superficie de cocción debe ser de 13 pulgadas (330 mm).

La obstrucción debe estar a 3" como mínimo del borde de la superficie de la estufa.

Figura 1A

La ubicación adecuada del tomacorriente debe ser al ras. En el área sombreada, no debe haber nada que se extienda más de 2" (5,1 cm) de la pared, o el horno no se deslizará por completo hacia atrás.

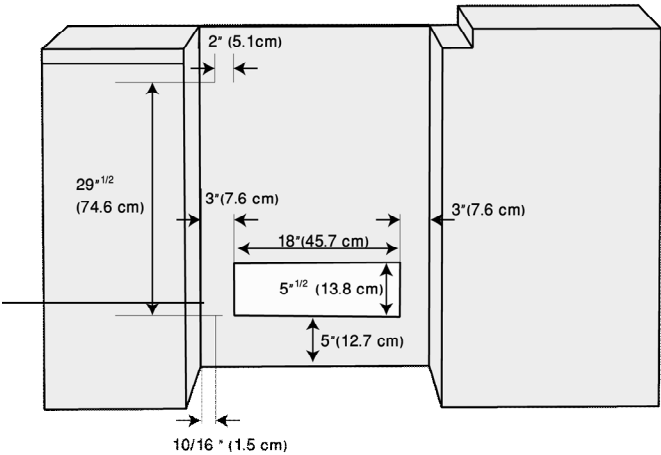
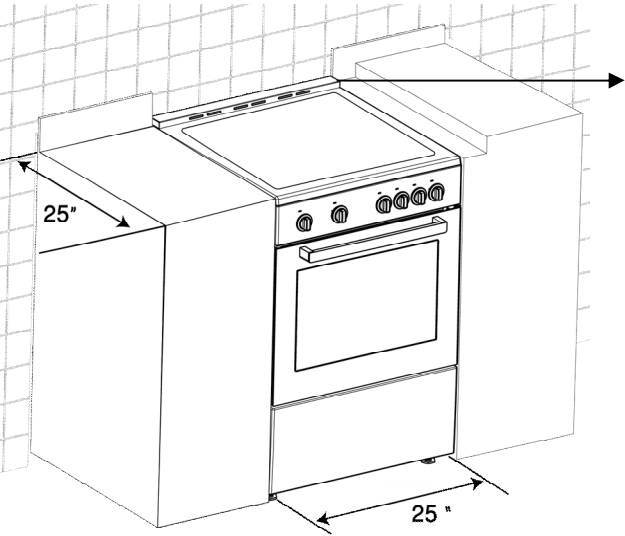


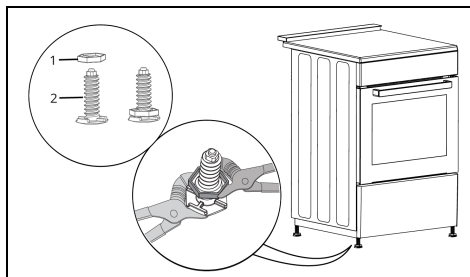
Figura 1B



El protector de ventilación se suministra con la estufa. Para la instalación, vea por favor la sección "Contenido del Paquete" en la página 38.

Ajuste de la pata

El producto tiene patas ajustables. Ajuste la altura del producto según la altura de la encimera apretando o aflojando la pata y luego apriete la tuerca para bloquearla.



- 1 Tuerca
- 2 Pie



PRECAUCIÓN: La altura del producto no puede superar los 36 1/32 " (915 mm) al realizar ajustes en el pie.

Instrucciones de instalación del dispositivo de estabilidad antivuelco



ADVERTENCIA:

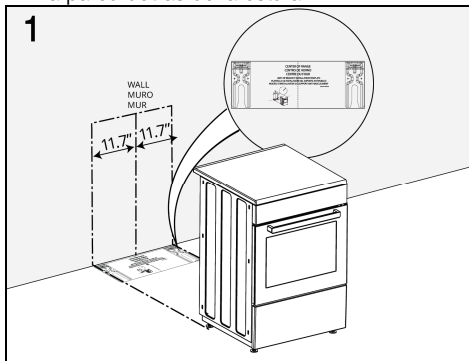
Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones.

- Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir a causa de un accidente.
- Instale el dispositivo antivuelco que viene con la estufa, en el piso o la pared de la estructura."
- Acople la estufa al dispositivo antivuelco deslizando la estufa de manera que el pie trasero encaje en el soporte como se muestra en las figuras."
- Vuelva a acoplar el dispositivo antivuelco si la estufa es movida."
- Consulte las instrucciones de instalación a continuación.
- Si no siguen estas instrucciones se puede producir la muerte o quemaduras severas a niños o adultos.

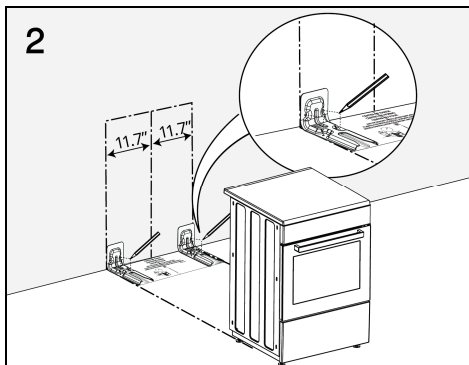
Un paquete con el dispositivo antivuelco es suministrado con el producto. Los dispositivos antivuelco, los tornillos, las clavijas de fijación y la plantilla para la instalación del sistema antivuelco son suministrados en este paquete.

Los soportes antivuelco deben fijarse tanto a la pared como al piso y deben usarse para ambas patas traseras.

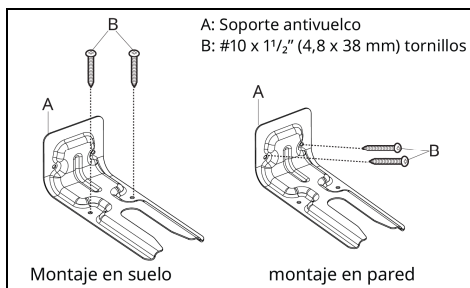
1. Coloque el borde de atrás de la platilla contra la pared detrás de la estufa.



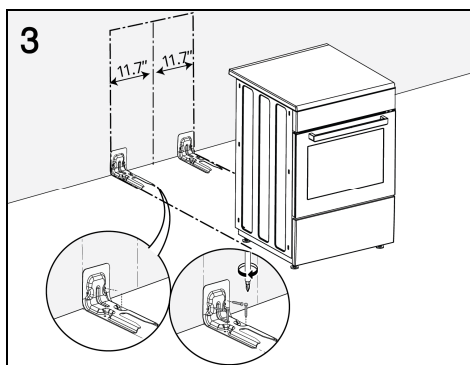
2. Centre la plantilla en el espacio donde la estufa va a ser instalada.
3. Coloque los soportes antivuelco en la plantilla y marque las ubicaciones de los agujeros para los tornillos en el piso y la pared (4 marcas para 4 tornillos).



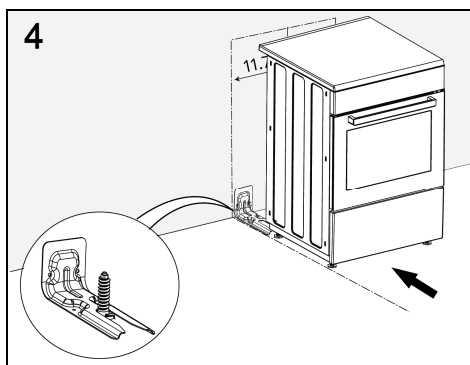
4. Retire los soportes y las plantillas. Taladre agujeros de 1/8" (3,0 mm) en las marcas. Vea las siguientes ilustraciones.



5. Atornille y asegure los soportes antivuelco al piso con los tornillos.



6. Asegúrese por favor que el producto esté nivelado ajustando las cuatro patas girándolas a la izquierda o derecha hasta que quede nivelada con el resto del gabinete.
7. Deslice el horno en su lugar, asegurándose que el dispositivo antivuelco encaje en el pie de la parte trasera del horno.



8. Luego de la instalación agarre con cuidado la parte trasera del horno para asegurarse que el soporte antivuelco se está enganchando al pie trasero de la estufa.



ADVERTENCIA: Riesgo de vuelco

Un niño o un adulto pueden inclinar el horno y morir a causa de un accidente. Conecte el soporte anti-vuelco al orificio antivuelco en la parte posterior de la estufa. Vuelva a sujetar el soporte antivuelco, si la estufa es movida. Si no se siguen estas instrucciones se puede ocasionar la muerte o quemaduras severas en niños y adultos.



ADVERTENCIA: ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Tenga mucho cuidado al perforar orificios en la pared o el piso. Puede haber cables eléctricos ocultos ubicados detrás de la pared o debajo del piso.
- Identifique los circuitos eléctricos que se pueden afectar con la instalación del dispositivo antivuelco, luego apague la alimentación de estos circuitos.

Si no sigue estas instrucciones puede ocurrir una descarga eléctrica u otra lesión personal.

Conexión a la alimentación eléctrica principal



ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de comenzar cualquier trabajo de instalación eléctrica, la alimentación eléctrica a la estufa se debe apagar mientras se realizan las conexiones eléctricas. Si no se siguen estas instrucciones se puede causar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

 **IMPORTANTE:**
La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos locales y nacionales.

 **IMPORTANTE:**
Este aparato debe tener una descarga a tierra adecuada para evitar un riesgo de electrocución eléctrica!
Nuestra empresa no se hace responsable por los daños causados al usar el aparato sin un toma con descarga a tierra.
Este horno debe tener una descarga a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional Estadounidense ANSI/NFPA N.º 70 en su última edición. La instalación debe ser realizada por un electricista con licencia.

Proporcionar una conexión eléctrica

Instale la caja de conexiones bajo el gabinete e instale un cable CA de 120/240 o 120/208 voltios desde el panel del circuito principal. NO conecte el cable al panel del circuito en este momento.

Requerimientos eléctricos

A este aparato se le debe suministrar el voltaje y la frecuencia adecuada y se debe conectar a un circuito derivado individual con la adecuada descarga a tierra, protegido por un disyuntor o fusible. Su aparato requiere un disyuntor o fusible. El amperaje recomendado del disyuntor o fusible para su aparato es de 40 A.

Cumpla con todos los códigos y disposiciones locales vigentes

Se requiere una alimentación eléctrica de una sola fase de 3 cables o 4 cables de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz CA en un circuito separado de fusibles en ambos lados de la línea (cables rojo y negro). Se recomienda un disyuntor o fusible con temporizador. NO conecte el fusible al neutro (cable blanco).

NOTA: Los tamaños de los cables y las conexiones deben cumplir con el tamaño del fusible y la clasificación del aparato de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional Estadounidense ANSI/NFPA N.º 70 en su última edición.

 **ADVERTENCIA**
¡Riesgo de descarga eléctrica, corto circuito o incendio por daño en la alimentación eléctrica principal! El cable de la alimentación principal no debe estar prensado, doblado o atrapado, ni debe estar en contacto con partes calientes del aparato.
Si el cable de alimentación principal está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.

Este horno puede estar conectado con un "cableado" permanente (cable de aluminio o cobre con protección no metálica o blindado flexible) o con un kit de cable de alimentación eléctrica. Solamente se puede usar un kit de cable de alimentación de 120/240 voltios y 40 o 50 amperios que termina en cables estañados y marcados para el uso con estufas. Si se usa un cable de 50 amperios debe estar marcado para el uso con una apertura de 3/8 (35 mm) pulgadas de diámetro. 15 EN

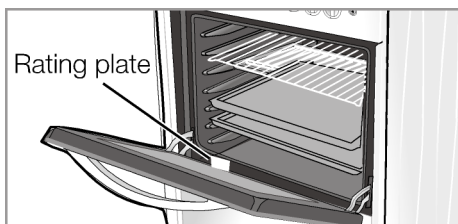
El cable debe tener 3 o 4 conductores para que coincidan con el receptáculo eléctrico (Use conductores de aluminio o cobre).

 **ADVERTENCIA**
Existe un riesgo de incendio o descarga eléctrica si se usa un kit de cable del electrodoméstico de tamaño inadecuado o si se deja de lado el manual de instalación o la abrazadera de alivio de presión/conector compactador.

 **ADVERTENCIA**
No afloje las tuercas que sujetan el cableado, instalado de fábrica, al bloque de terminales del horno, mientras realiza las conexiones. Puede ocurrir una falla eléctrica o pérdida de la conexión eléctrica.

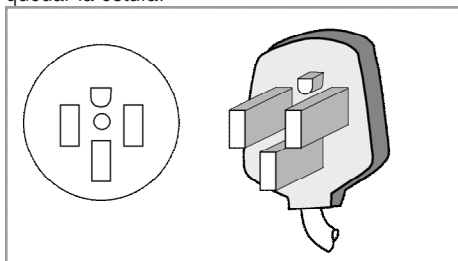
Cuando se realiza una instalación donde no es posible realizar la descarga a tierra a través de un neutro, se debe usar un cable de 4 conductores o conjunto de cables. Consulte las instrucciones del fabricante.

Los datos de la alimentación principal deben corresponder con los datos especificados en la placa de clasificación del aparato. La placa de clasificación se puede observar ya sea cuando abra la puerta o cuando abra la cubierta inferior.



Asegúrese que la conexión eléctrica y el tamaño del cable sean adecuados y en conformidad con el estándar C22.1 de la CSA (Asociación de Estándares Canadienses), parte 1 del código eléctrico Canadiense en su última edición y con todos los códigos y disposiciones locales. Se recomienda instalar un fusible o disyuntor con relé de retraso de mínimo 40 A.

La estufa está equipada con un Cable de Alimentación Certificado Internacionalmente por la CSA (Asociación de Estándares Canadienses) diseñado para ser conectado a un toma de pared 14-50 R estándar. Asegúrese que el toma de pared esté dentro del alcance del sitio donde va a quedar la estufa.



- No use un cable de extensión.
- Para alinear el aparato con el mesón, ajuste los pies girándolos hacia la derecha o izquierda según se requiera.

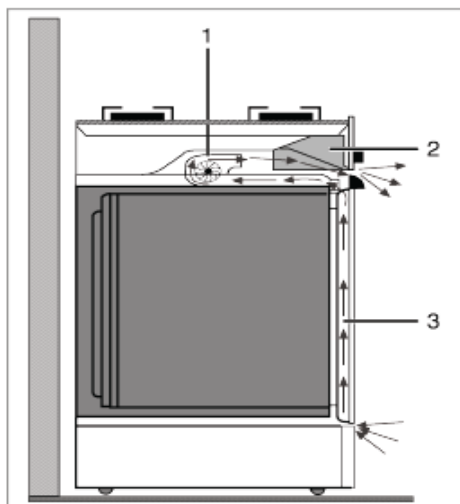
Para productos con ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento enfría el compartimiento integrado y la parte frontal del producto.



IMPORTANTE:

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante aproximadamente 20 - 30 minutos después de que se apaga el horno.



- 1 Ventilador de enfriamiento
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

3 Preparación

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a ahorrar energía y a usar su aparato de forma ecológica:

- Use utensilios para horno de color oscuro o recubiertos con esmalte, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Mientras cocina sus comidas, realice un precalentamiento si se aconseja en el manual del usuario o en las instrucciones de cocina.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre el estante metálico.
- Descongele las comidas congeladas antes de cocinarlas.
- Puede ahorrar energía al apagar su horno unos minutos antes del fin del tiempo de cocción (No se debe abrir la puerta del horno).
- Use recipientes/bandejas con tapa, al cocinar en la estufa. Si no utiliza tapa, el consumo de energía puede aumentar 4 veces.
- Seleccione el quemador que sea adecuado para el tamaño del fondo de la cacerola que va a usar. Siempre seleccione el tamaño correcto de cacerola para sus platos. Las cacerolas más grandes, requieren más energía.
- Asegúrese de usar sartenes de base plana mientras cocina en cocinas eléctricas.
- Los recipientes con un fondo parejo y grueso proporcionan mejor conducción térmica. Puede ahorrar hasta 1/3 de electricidad.
- Los recipientes y sartenes deben coincidir con el tamaño de las superficies de calentamiento. El fondo del recipiente o la cacerola no debe ser más pequeño que la superficie de calentamiento.
- Mantenga el fondo de la cacerola y las superficies de calentamiento limpias. La suciedad reducirá la transmisión de calor entre la placa y el fondo de la cacerola.

- En caso de tiempos de cocción más largos, apague la superficie de calentamiento de 5 a 10 minutos antes del final del tiempo de cocción. Cuando usa el calor residual, puede ahorrar hasta 20% en electricidad.

Uso por primera vez

Ajuste de la hora



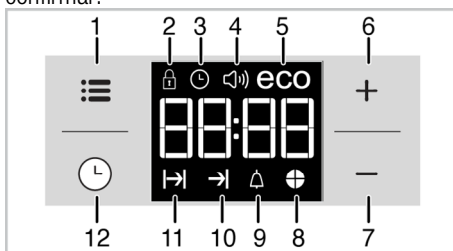
Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor.

Puse las teclas **+** **-** **0** **+** (5/6) para fijar la hora del día en que el horno se ha energizado por primera vez.



Para los modelos con control táctil, toque **≡** primero y luego use **+** **-** para ajustar la hora del día.

Confirmar el ajuste presionando **⌚** el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.



- 1 Tecla de ajustes
- 2 Símbolo de bloqueo
- 3 Símbolo de reloj
- 4 Símbolo de volumen de alarma
- 5 Símbolo del modo ecológico
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo circular de tiempo
- 9 Símbolo de alarma
- 10 Símbolo de finalización del tiempo de cocción
- 11 Símbolo de tiempos de cocción
- 12 Tecla de programas



Si no se configura la hora inicial, el reloj comienza a correr a partir de las **12:00** y se visualiza el símbolo **⌚**. Una vez que se configure la hora, el símbolo desaparece.



La configuración de la hora actual se cancelará en caso de corte del suministro eléctrico. Deberá reajustarse.

Primera limpieza del aparato



Cuando deba sacar el aparato para limpieza y/o servicio técnico;

Desconecte la fuente de alimentación de corriente alterna.

Con cuidado retire el horno jalando hacia afuera.

El horno es pesado, tenga cuidado al manipularlo.



La superficie se puede dañar con algunos detergentes o materiales de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

No use limpiadores abrasivos fuertes, ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies del aparato y seque con otro paño.

Calentamiento inicial



IMPORTANTE:

Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se calienta. Esto es bastante normal. Asegúrese que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico

1. Saque todas las bandejas y rejillas del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione Hornear con la perilla de función.
4. Seleccione la temperatura más alta con la perilla del termostato, consulte Cómo usar el horno eléctrico.
5. Calientelo aproximadamente 30 minutos.
6. Apague el horno.

Asado a la Parrilla

1. Saque todas las bandejas y el estantes metálicos del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima de la parrilla.
4. Calientelo aproximadamente 30 minutos.
5. Apague la parrilla



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se calienta. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

4 Cómo usar la placa de inducción

Información general sobre la cocción



PELIGRO

Riesgo de incendio por aceite sobrecalentado!

Cuando caliente aceite, no lo deje sin supervisión.



ADVERTENCIA

Nunca intente apagar el fuego con agua!

Cuando el aceite prenda fuego, cubra de inmediato el recipiente o cacerola con una tapa. Apague el quemador/placa si es seguro hacerlo y llame al servicio de bomberos.

- Use solamente recipientes o cacerolas con fondos planos.
- Use recipientes que tengan capacidad suficiente para la cantidad de alimento que se está cocinando para que no se rebasen al hervir y haya que limpiar.
- No coloque tapas en los quemadores.
- Siempre coloque las cacerolas bien centradas sobre los quemadores. Al transferir las cacerolas desde un quemador a otro siempre levante las cacerolas, no las deslice.
- Este aparato está equipado con una o más superficies de calentamiento de diferente tamaño. Seleccione los utensilios que tienen fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir todo el elemento calentador de la superficie de calentamiento. El uso de utensilios con tamaño más pequeño expondrá una parte del elemento calentador al contacto directo y puede causar un incendio con la ropa. La relación de tamaños adecuada entre el utensilio y la superficie de calentamiento también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las superficies de calentamiento sin supervisión cuando se ponga el calor en alto. Los derrames al hervir causan humo y salpicaduras de grasa que pueden encenderse.
- Asegúrese que las bandejas reflectoras o de goteo estén en su lugar. La ausencia de es-

tas bandejas durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran por debajo.



ADVERTENCIA

Nunca deje las superficies de calentamiento sin supervisión cuando se ponga el calor en alto. Los derrames al hervir causan humo y las salpicaduras de grasa pueden incendiarse.

- Asegúrese que las bandejas reflectoras o de goteo estén en su lugar. La ausencia de estas bandejas durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran por debajo.

Consejos para las superficies vitrocerámicas

- La superficie de cerámica es resistente al calor y no la afectan los grandes cambios de temperatura.
- No use la superficie de cerámica para poner objetos de forma permanente o como tabla de corte.



ADVERTENCIA

No prepare en el mesón de cocción palomitas de maíz que vengan preempacadas en contenedores de aluminio. Pueden dejar marcas de aluminio que no son fáciles de quitar por completo.

- Use ollas o cacerolas con fondos recubiertos. Los bordes filosos causan rayones en la superficie.
- No use cacerolas ni recipientes de aluminio. El aluminio daña la superficie vitrocerámica.



ADVERTENCIA

Utensilios de cocina de vidrio: solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, arcilla y otros utensilios barnizados son adecuados para utilizar en la estufa sin que se rompan, debido al cambio brusco de temperatura que se produce.

- No cocine alimentos directamente en el mesón de la estufa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todas las salpicaduras y manchas lo antes posible. Deje que el mesón de la estufa se enfríe un poco. Lue-

go, usando guantes para horno, retire las salpicaduras mientras la superficie todavía está tibia. Si deja enfriar las salpicaduras de azúcar, se pueden adherir al mesón de la estufa y se puede corroer o dejar marcas permanentes.



ADVERTENCIA

Use ollas o cacerolas con fondos recubiertos. Los bordes filosos causan rayones en la superficie.



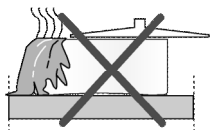
ADVERTENCIA

Evite que se raye la cubierta de vidrio. El mesón de cocción puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos, otras joyas y remaches de la ropa.

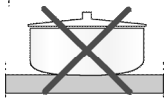


ADVERTENCIA

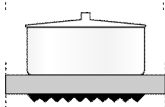
Si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar una quemadura por el vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente. Las asas de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las superficies de calentamiento adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio por materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con un utensilio, la asa de los utensilios se debe colocar hacia adentro y no se debe extender sobre las superficies de calentamiento adyacentes.



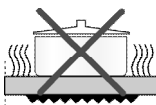
Las salpicaduras pueden dañar la superficie de cerámica y causar un incendio.



No use recipientes que tengan fondos cóncavos o convexos.



Use ollas o cacerolas con fondos lisos. Estas aseguran una buena transferencia del calor.



Si la cacerola es demasiado pequeña se desperdicia energía



Volcado de una cacerola
Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalgan sobre el borde del aparato para evitar ser golpeados por accidente. Esto también hace que sea más difícil que los niños puedan alcanzar las cacerolas.

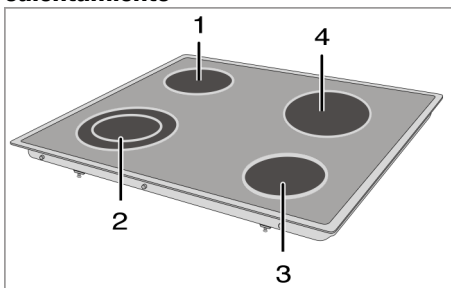
- Asegúrese que las asas de las cacerolas no se puedan agarrar o golpear por accidente y que las zonas de calentamiento adyacentes no las calienten. Evite las cacerolas que no son estables y que se puedan volcar fácilmente. Las cacerolas que son demasiado pesadas para moverse fácilmente cuando se llenan, también son un riesgo.



ADVERTENCIA

No guarde elementos que les interesen a los niños en gabinetes sobre el horno o en el protector trasero de un horno: los niños pueden treparse en el horno para alcanzar los elementos y se pueden lesionar gravemente.

Uso de los quemadores/superficies de calentamiento



- 1 Placa de cocción de un solo circuito 6,3 - 7
- 2 Placa de cocción de doble circuito 4.7 - 8.3
- 3 Placa de cocción de un solo circuito 5,5 - 6,3
- 4 Placa de cocción de un solo circuito de 7-8 pulgadas es un diámetro aconsejado de cacerolas para usar en los quemadores correspondientes.

**PELIGRO:**

Evitar rayar o golpear la puerta de vidrio, el mesón de la estufa o el panel de control. Si lo hace, puede producir la rotura del vidrio. No cocine en un producto con el vidrio roto. Pueden producirse descargas eléctricas, incendios o llegar a cortarse.

No deje que caigan objetos sobre la superficie de calentamiento. Incluso los objetos pequeños (por ej. salero) pueden dañar el quemador/la superficie de calentamiento.

**PELIGRO:**

No use las superficies de cerámica con grietas. El agua puede entrar en las grietas y causar un corto circuito.

**PELIGRO:**

Si la superficie se daña en cualquier forma (por ej. grietas visibles) apague de inmediato el dispositivo para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Si el mesón de la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.

**ADVERTENCIA**

El quemador/superficie de cerámica está equipado con una luz de funcionamiento y un indicador de calor residual.

El indicador de calor residual indica la posición de la superficie de calentamiento que está encendida y permanece iluminado después de que se apaga. (Cuando la temperatura de la superficie de calentamiento baja a una temperatura que se puede tocar, la luz del indicador se apaga).

**AVISO:**

Las superficies de cerámica de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando están encendidas. Nunca mire fijamente la luz brillante.

Encendido de la superficie de calentamiento

Las perillas de control del quemador/superficie de calentamiento se usan para ponerlas en funcionamiento. Para obtener la potencia de cocción deseada, gire las perillas de control del

quemador/superficie de calentamiento al nivel correspondiente.

Nivel de cocción	1	2	3
	Al calentar	estofar, hervir a fuego lento	cocinar, asar

Apagado de la superficie de calentamiento

Gire la perilla de control de la superficie de calentamiento a la posición de apagado (arriba).

Usar las placas de cocción multisegmentadas



Las placas de cocción multisegmentadas permiten cocinar con sartenes de diferentes tamaños en la misma placa de cocción.

Puede usarse de dos maneras diferentes:

1. Gire la perilla de control de la placa en uso hacia la izquierda para activar únicamente el segmento interior de la placa de cocción multisegmentada.
2. Gire la perilla de control de la placa en uso hacia la derecha para activar los dos segmentos de la placa de cocción multisegmentada.

Apagar las placas de cocción multisegmentadas

1. Gire la perilla hacia la izquierda hasta la posición de apagado (posición superior). Todos los segmentos de la placa de cocción están apagados.

5 Cómo utilizar el horno

Información general sobre cómo hornear, dorar y asar a la parrilla



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.
Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.
El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
 - Optimice el uso del espacio en la parrilla.
 - Coloque el molde para hornear en el centro del estante.
 - Seleccione la posición correcta de la parrilla antes de encender el horno o asar. No cambie la posición de la parrilla cuando el horno esté caliente.
 - Siempre coloque las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si la rejilla se debe mover mientras el horno está caliente, no permita que el guante de protección toque la resistencia de calentamiento del horno.
 - Mantenga la puerta del horno cerrada.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de tiempo de cocción por centímetro de ancho de la carne.
 - Deje reposar la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos después del tiempo de cocción. Así el jugo se distribuye mejor en todo el asado y no desaparece cuando se corta la carne.
 - Si el pescado lo pone en un plato resistente al fuego, se debe colocar en la parrilla en el nivel medio o inferior.

Consejos para asar

- Sazonar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el resultado de la cocción cuando se cocina un pollo entero, un pavo o un pedazo grande de carne.
- La carne con hueso tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un pedazo del mismo tamaño sin hueso.

Consejos para cocinar a la parrilla

El asado a la parrilla es ideal para preparar carnes, pescados y aves, dándoles un apetitoso aspecto tostado sin secar demasiado los alimentos. Las comidas planas, brochetas de carne y salchichas son particularmente adecuados para cocinar a la parrilla, también lo son los vegetales con alto contenido de agua como tomates o cebollas.

- Distribuya las partes a cocinar a la parrilla en el estante metálico.
- Si pone los alimentos para asar en el estante metálico, ubique la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.
- Agregue agua en la bandeja de goteo para una limpieza más sencilla.

Cómo usar el horno eléctrico



IMPORTANTE:

No deje la comida en el horno más de una hora antes o después de cocinar.

Hacerlo puede causar un envenenamiento por la comida o enfermedad.



ADVERTENCIA

Nunca cubra las ranuras, orificios o pasajes en el fondo del horno, ni cubra toda la rejilla con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire del horno y puede causar envenenamiento con monóxido de carbono. El recubrimiento papel aluminio también puede atrapar el calor, causando un riesgo de incendio.

Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento



- 1 Luz de función
- 2 Perilla de función
- 3 Luz del termostato
- 4 Perilla del termostato

Los modos de funcionamiento del horno eléctrico se seleccionan con la perilla de función. La temperatura se ajusta con la perilla del termostato.

Todas las funciones del horno se apagan al girar la perilla correspondiente a la posición de apagado (superior).

1. Fije la perilla del termostato a la temperatura deseada.
2. Fije la perilla de función al modo de funcionamiento requerido.

» El horno se calienta a la temperatura fijada y la mantiene. Durante el calentamiento, la luz de temperatura permanece encendida.

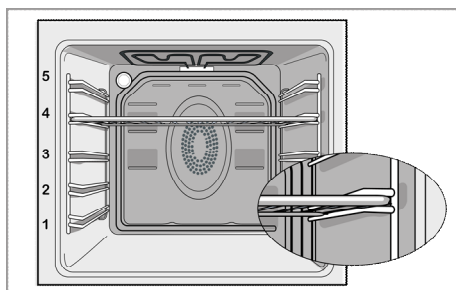
Apagado del horno eléctrico

Gire la perilla de función y la perilla del termostato a la posición de apagado (arriba).

Posiciones de la parrilla (Para modelos con estantes metálicos)

Es importante ubicar el estante metálico en el canal lateral adecuado. La rejilla metálica debe insertarse entre los canales laterales como se ilustra en la figura.

No deje que la rejilla quede contra la pared trasera del horno. Deslice la rejilla hacia la parte frontal del estante y asegúrela con ayuda de la puerta con el fin de obtener un buen asado.



Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que se muestran aquí pueden variar de acuerdo a la disposición de los elementos en su aparato.

Hornear (Bake)



El horno está funcionando con calor superior e inferior. Los alimentos se calientan de manera simultánea tanto arriba como abajo. Por ejemplo, este modo es adecuado para tortas, masas dulces y pasteles en moldes de horno. Cocine con una bandeja solamente.

Limpeza a Vapor (Steam Clean)



Esta función se debe usar para la limpieza a vapor. Solo se activa la temperatura inferior. También es adecuada para alimentos que necesiten dorarse por la parte inferior.

Hornear por Convección (Convect Bake)



El horno está funcionando con calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior). El aire caliente se distribuye de forma pareja por todo el horno rápidamente gracias al ventilador. Cocine con una bandeja solamente.

Descongelar (Defrost)



El horno no está calentado. Solo el ventilador (en la pared trasera) está funcionando. Ideal para descongelar comidas granulares congeladas lentamente a temperatura ambiente y enfriar la comida cocinada.

Fritura de Aire (Air Fry)



El aire cálido calentado por el calentador posterior se distribuye de forma pareja por todo el horno rápidamente gracias al ventilador. Ideal para cocinar sus comidas en niveles de rejilla diferentes y en la mayoría de los casos no se necesita precalentar. Adecuado para cocinar con varias bandejas.

Verdadera Convección (True Convect)



El horno está funcionando con calor superior e inferior más calor del ventilador (en la pared posterior). Los alimentos se cocinan de forma pareja y rápida en su totalidad. Cocine con una bandeja solamente.

Grill (Broil)



El horno está funcionando con una parrilla grande en el techo del horno. Adecuado para cocinar a la parrilla grandes cantidades de carne.

- Coloque las porciones grandes o medianas en la posición del estante correcto bajo el calentador de la parrilla para cocinar.
- Fije la temperatura al nivel máximo.
- Dele la vuelta a las presas, después de la mitad del tiempo de cocción.

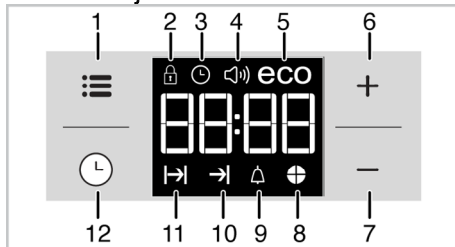
Grill Convección (Convect Broil)



El efecto de parrilla no es tan fuerte como con la parrilla completa.

- Coloque las porciones pequeñas o medianas en la posición del estante correcto bajo el calentador de la parrilla para cocinar.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Dele la vuelta a las presas, después de la mitad del tiempo de cocción.

Utilice el reloj del horno



- 1 Tecla de ajustes
- 2 Símbolo de bloqueo
- 3 Símbolo de reloj
- 4 Símbolo de volumen de alarma
- 5 Símbolo del modo ecológico
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo circular de tiempo
- 9 Símbolo de alarma
- 10 Símbolo de finalización del tiempo de cocción
- 11 Símbolo de tiempos de cocción
- 12 Tecla de programas

El tiempo máximo en que puede configurarse para finalizar una cocción es 5 horas y 59 minutos.
El programa se cancelará en caso de corte del suministro eléctrico. En este caso se debe reprogramar el horno.

Cuando se realice algún ajuste, los símbolos correspondientes parpadearán en el visualizador. Debe esperar un momento breve para que los ajustes queden configurados.

Si no se realiza una configuración de cocción, no se puede establecer la hora del día.

El tiempo restante se visualizará si se configura el tiempo de cocción cuando esta comienza.

Cocinar especificando el tiempo de cocción

Puede configurar el horno para que se detenga al finalizar un tiempo especificado configurando el tiempo de cocción en el reloj.

1. Seleccione la función de cocción.
2. Pulse hasta que el símbolo aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.
3. Fije el tiempo de cocción con las teclas **+** / **-**.

» » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  y la proporción de tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.

4. Coloque el plato dentro del horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura. Comienza la cocción.

» El tiempo de cocción se visualiza en cuenta regresiva cuando la cocción comienza, y todas las porciones del símbolo de tiempo se iluminan. El tiempo de ajuste de cocción se divide en 4 partes iguales y, cuando termina el tiempo de cada parte, el símbolo de esa parte se apaga. De esta manera, puede ver con facilidad la proporción de tiempo de cocción restante.

Fijar el fin del tiempo de cocción a una hora posterior

Luego de fijar el tiempo de cocción en el reloj, puede fijar el fin del tiempo de cocción a una hora posterior.

1. Seleccione la función de cocción.
2. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.
3. Fije el tiempo de cocción con las teclas **+** / **■**.

» » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.

4. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de fin de cocción.
5. Presione las teclas **+** / **■** para fijar el fin del tiempo de cocción.

» Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  con el símbolo  y la proporción de tiempo aparecerán en la pantalla continuamente. Una vez iniciada la cocción, desaparece el símbolo .

6. Coloque el plato dentro del horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura. Comienza la cocción.

» **El temporizador del horno calcula la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado.** El modo de funcionamiento seleccionado se activa cuando empieza el tiempo de cocción y el horno se calienta a la temperatura

ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción.

» El tiempo de cocción se visualiza en cuenta regresiva cuando la cocción comienza, y todas las porciones del símbolo de tiempo se iluminan. El tiempo de ajuste de cocción se divide en 4 partes iguales y, cuando termina el tiempo de cada parte, el símbolo de esa parte se apaga. De esta manera, puede ver con facilidad la proporción de tiempo de cocción restante.

7. Una vez completado el proceso de cocción, se visualiza en la pantalla el letrero **"End"** y el temporizador emite un sonido de alarma.
8. La alarma de audio suena durante 2 minutos. Para detener la alarma, simplemente presione alguna tecla. Así se silenciará la alarma y se visualizará la hora actual.



Si al finalizar la alarma, presiona alguna tecla, el horno volverá a ponerse en funcionamiento. Para apagar el horno, gire la perilla de temperatura y la perilla de función a la posición "0" (apagado) para evitar que el horno vuelva a ponerse en funcionamiento al finalizar la alarma.

Activación del bloqueo de teclas

Se puede evitar que el horno sea manipulado activando la función de bloqueo de teclas.

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.
» La pantalla mostrará el mensaje **"OFF"** (APAGADO).
2. Presione **+** para activar el bloqueo de teclas.
» Una vez que se activa el bloqueo de teclas, se visualiza en la pantalla el mensaje **"ON"** (ENCENDIDO), y el símbolo  permanece iluminado.



Las teclas del horno no funcionan cuando se activa la función del bloqueo de teclas. El bloqueo de teclas se cancelará en caso de apagón eléctrico.

Para desactivar el bloqueo de teclas

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.
» La pantalla mostrará el mensaje **"ON"** (ENCENDIDO).
2. Deshabilite el bloqueo de teclas presionando la tecla **■**.

» Aparecerá el mensaje **"OFF"** (APAGADO) una vez que se desactive el bloqueo de teclas.

Cómo fijar la alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción.

El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El temporizador emitirá un audio de alarma al finalizar el tiempo fijado.

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.



El tiempo máximo de la alarma es de 23 horas y 59 minutos.

2. Configure la duración de la alarma con las teclas **+** / **-**.



Las teclas de función para el tono de alarma, la hora del día, el brillo de la pantalla y la tecla de temperatura deben estar en la posición 0 (apagado).

» Una vez que se establece la hora de la alarma, el símbolo  permanece iluminado y la hora de la alarma aparece en la pantalla.

3. Cuando finaliza el tiempo de la alarma, el símbolo  comienza a parpadear y se oye el audio de alarma.

Apagado de la alarma

1. La alarma de audio suena durante 2 minutos. Para detener la alarma, simplemente presione alguna tecla.

» Así se silenciará la alarma y se visualizará la hora actual.

Cancelación de la alarma

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para cancelar la alarma.
2. Presione y mantenga la tecla  hasta que visualice **"00:00"**.



Así se visualizará la alarma. Si están configurados tanto el tiempo de alarma como el de cocción, se visualizará el de menor duración.

Cambiar el tono de alarma

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.

2. Ajuste el tono de alarma deseado con las teclas **+** / **-**.

3. En breve se activa el tono configurado.

» El tono de alarma escogido aparece en la pantalla como **"b-01"**, **"b-02"** o **"b-03"**.

Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ya está configurada:

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.

2. Configure la hora del día con las teclas **+** / **-**.

3. En breve se activa la hora configurada.

Modo ahorro

Es posible ahorrar energía con el modo ahorro mientras cocina, configurando la hora de cocción en el horno.

Este modo completa la cocción con la temperatura interna del horno apagando los calentadores antes de que el tiempo de cocción finalice.

Configuración del modo ahorro

1. Pulse  hasta que el símbolo **eco** aparezca en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje **"OFF"** (APAGADO).

2. Habilite el modo ahorro pulsando la tecla **+**.

» Una vez que se activa el modo ahorro, se visualiza en la pantalla el mensaje **"ON"** (ENCENDIDO), y el símbolo **eco** permanece iluminado.

Deshabilitar el modo ahorro

1. Pulse  hasta que el símbolo **eco** aparezca en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje **"ON"** (ENCENDIDO).

2. Deshabilite el modo ahorro pulsando la tecla .

» Aparecerá el mensaje **"OFF"** (APAGADO) una vez que se desactive el modo eco.

Configuración del brillo de pantalla

1. Pulse  hasta que los mensajes **d-01**, **d-02** o **d-03** aparezcan en la pantalla para ajustar el brillo.

2. Fije el brillo deseado con las teclas **+** / **-**.

» En breve se activa el tiempo configurado.

Tabla de tiempos de cocción

El primer estante del horno es el estante inferior.

Carga máxima de la bandeja del horno: 4 kg (8,8 lbs).

Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Horneado y asado

Plato	Número del nivel de cocción	Modos de funcionamiento (ver p. 21)	Posición de la rejilla	Temperatura (°F)	Tiempo de cocción (aprox. en min)
Pasteles en bandeja*	Un nivel		4	350	25 ... 30
Pasteles en molde*	Un nivel		2	355	40 ... 50
Pasteles en papel para cocinar*	Un nivel		3	350	25 ... 30
	2 niveles		1 - 5	350	30 ... 40
	3 niveles		1 - 3 - 5	360	45 ... 55
Pastel esponjoso*	Un nivel		3	390	5 ... 10
	2 niveles		1 - 5	350	20 ... 30
Galletas*	Un nivel		3	350	25 ... 30
	2 niveles		1 - 5	350 - 375	30 ... 40
	3 niveles		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Masas dulces*	Un nivel		2	390	30 ... 40
	2 niveles		1 - 5	390	45 ... 55
	3 niveles		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Masas rellenas*	Un nivel		2	390	25 ... 35
	2 niveles		1 - 5	390	35 ... 45
	3 niveles		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Levadura*	Un nivel		2	390	35 ... 45
	2 niveles		1 - 3	375	35 ... 45
Lasaña*	Un nivel		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza*	Un nivel		2	390... 430	15 ... 20
Filete de res (entero) / Asado	Un nivel		3	25 min. máx., después 355 ... 375	100 ... 120
Pata de cordero (quisado)	Un nivel		3	25 min. máx., después 355 ... 375	70 ... 90
Pollo asado	Un nivel		3	15 min máx., después 355 ... 375	55 ... 65
	Un nivel		2	15 min máx., después 355 ... 375	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		2	25 min. máx., después 355 ... 375	150 ... 210
	Un nivel		2	25 min. máx., después 355 ... 375	150 ... 210
Pescado	Un nivel		2	390	20 ... 30
	Un nivel		3	390	20 ... 30

Quando cocine con 2 bandejas al mismo tiempo, ubique la bandeja más profunda en el estante superior y la otra, en el estante inferior.

* Se sugiere realizar precalentamiento para todas las comidas.

(**) En aquellas cocciones que requieran precalentamiento, precaliente el horno al inicio del proceso de cocción hasta que la lámpara del termostato se apague.

Consejos para hornear tortas

- Si la torta está demasiado seca, aumente la temperatura 50°F (10°C) y reduzca el tiempo de cocción.
- Si la torta está húmeda, use menos líquido o baje la temperatura 50°F (10°C).
- Si la torta está demasiado oscura arriba, colóquela en un estante más abajo, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
- Si se cocina bien en el interior pero queda pegajosa en el exterior, use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para hornear pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura 50°F (10°C) y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las capas de la masa con una salsa hecha con una mezcla de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si el pastel tarda mucho en hornearse, asegúrese de que el espesor del pastel que preparó no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior del pastel se dora, pero la parte inferior no se está cocinando, asegúrese de que la cantidad de salsa que usó para el pastel no sea demasiada en la parte inferior de este. Intente esparcir la salsa de forma pareja entre y sobre las capas del pastel para que se dore de forma pareja.



Cocine el pastel de acuerdo con el modo y la temperatura dados en la tabla de cocción. Si la parte inferior todavía no está lo suficientemente dorada, colóquelo sobre el estante inferior la próxima vez.

Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de vegetales se queda sin jugo y se seca demasiado, cocínelo en un recipiente con tapa en vez de una bandeja. Los

- recipientes cerrados preservan los jugos del plato.
- Si el plato de vegetales no se cocina, hierva los vegetales de antemano o prepárelos como comida enlatada y póngalos en el horno.

Cómo operar la parrilla



Antes de usar el horno se debe configurar la hora del reloj. Si no se fija la hora del reloj, el horno principal no funcionará.



ADVERTENCIA
Las superficies calientes pueden causar quemaduras! Mantenga a los niños alejados del producto.
Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

Encienda la parrilla

1. Fije la perilla de función en el símbolo de parrillada.
 2. Fije la temperatura de la parrilla.
 3. Precaliente durante aproximadamente 5 minutos, si es necesario.
- » La luz del termostato está encendida.

Apague la parrilla

1. Ponga las perillas de función y del termostato en la posición de apagado (posición superior).

Alimentos	Posición de la rejilla	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	4...5	20...25 min. #
Pollo rebanado	4...5	25...35 min.
Chuletas de cordero	4...5	20...25 min.
Filete asado	4...5	25...30 min. #
Chuletas de ternera	4...5	25...30 min. #
Pan tostado	4	1...2 min.
# según el espesor		

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

Si el producto se limpia regularmente, su vida útil se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica!



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Limpie minuciosamente el producto después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecida en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- **No use materiales de limpieza abrasivos!**
- No use agentes de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar las superficies de acero inoxidable y la manija. Use un paño suave con detergente líquido (no abrasivo) para limpiar esas partes, prestando atención de hacer el barrido en una dirección.



La superficie se puede dañar con algunos detergentes o materiales de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.
No use limpiadores abrasivos fuertes, ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.



No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de los quemadores/placas

Placas cerámicas

Siempre enjuague completamente con un paño limpio escurrido en agua limpia, ya que los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que use la superficie.

En ningún caso la costras de residuos se debe raspar con cuchillos de filo dentado, esponjilla de acero o similares.

Retire las manchas de calcio (manchas amarillas) con pequeñas cantidades de agentes decalcificantes como Durgol, vinagre o jugo de limón.

No permita que el vinagre, café, leche, agua salada, limón o jugo de tomate permanezca en contacto con las partes esmaltadas (por ejemplo el interior del horno).

Aplique un agente con esponja, en caso de que la suciedad sea más densa, déjelo trabajar por un período de tiempo más largo. Luego, lave el quemador/placa con agua.



ADVERTENCIA:

Residuos de comidas con base en azúcar como las natas y el almibar se deben retirar de inmediato sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario el quemador/placa se puede dañar de forma permanente.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y las perillas con una paño suave y séquelos.



IMPORTANTE:

Daño del panel de control!
No retire las perillas de control para limpiar el panel de control.

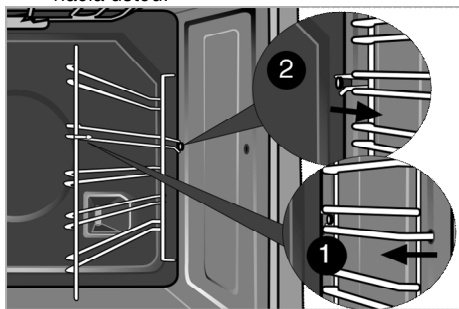
Limpieza del horno

No se requiere un limpiador de horno, ni otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras todavía está cálido.

No permita que la grasa o el aceite se acumule en la base del horno, ni en los accesorios del horno.

Para limpiar la pared lateral

1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral jalándola en dirección opuesta de la pared lateral.
2. Retire la rejilla lateral por completo jalándola hacia usted.



Limpieza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño seco.



No use limpiadores abrasivos fuertes, ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y destruir el vidrio.

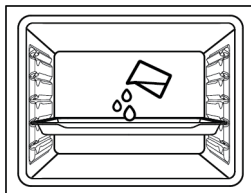
Limpieza a Vapor

Esto permite limpiar fácilmente la suciedad (que no permanece durante mucho tiempo) que es ablandada por el vapor dentro del horno y por las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Agregue 2 tazas de agua en la bandeja (es posible que este accesorio no esté incluido con su producto) y colóquela en el segundo estante del horno.



No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.



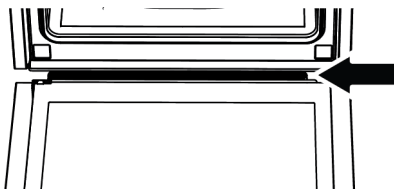
3. Ponga el horno en el modo de funcionamiento "Limpieza a Vapor" y hágalo funcionar a 212 °F durante 25 minutos.

Abra inmediatamente la puerta y limpie los interiores del horno con una esponja o paño húmedo. El vapor saldrá al abrir la puerta. Esto puede suponer un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta. Para la suciedad persistente, limpie el producto con detergente para platos, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.



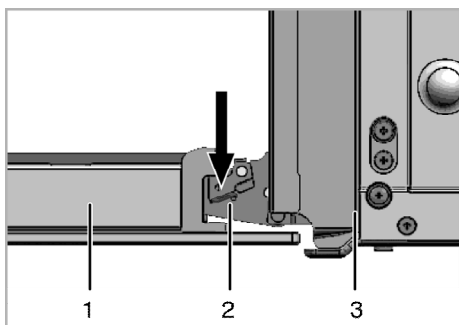
En la función de limpieza con vapor, se espera que el agua agregada se evapore y se condense en el interior del horno y en la puerta del horno para suavizar la suciedad leve que se forma en el horno. La condensación formada en la puerta del horno puede gotear cuando se abre la puerta del horno. Tan pronto como abra la puerta del horno, limpie la condensación.

Después de la condensación en el interior del horno, puede producirse un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelo.

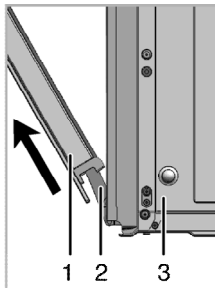
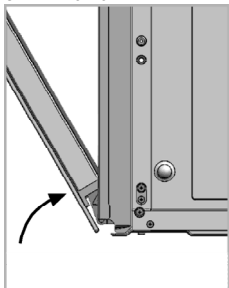


Sacar la puerta del horno.

1. Abra la puerta delantera (1).
2. Abra los broches donde se alojan las bisagras (2) en los lados izquierdo y derecho de la puerta frontal, presionándolos hacia abajo como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



3. Mueva la puerta frontal hasta la mitad.
4. Retire la puerta frontal jalándola hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.



Los pasos realizados durante el proceso de extracción se deben realizar en orden inverso para volver a instalar la puerta. No olvide cerrar los broches donde se alojan las bisagras cuando instale la puerta.

Sustitución de la lámpara del horno

Advertencias generales

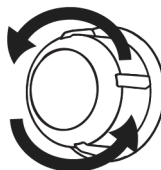
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno es alimentado por una lámpara incandescente con menos de 40 W, menos de 60 mm de altura, menos de 30 mm de diámetro, o una lámpara halógena con enchufes G9 con menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 572 °F. Las lámparas del horno están disponibles a

través de Servicios Autorizados o técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase de energía G.

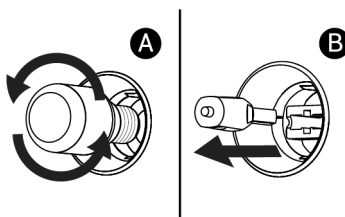
- La posición de la lámpara puede diferir de la que se muestra en la figura.
- La lámpara utilizada en este producto no es adecuada para su uso en la iluminación de habitaciones domésticas. El propósito de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 122 °F.
- Para prolongar la vida útil de la bombilla, evite manipularla con las manos desnudas. Utilice guantes de tela.

Si su horno tiene una lámpara redonda,

1. Desconecte el producto de la electricidad.
2. Retire la cubierta de vidrio girándola en sentido antihorario.



3. Si la lámpara de su horno es del tipo (A) que se muestra en la siguiente figura, gire la lámpara del horno como se muestra en la figura y reemplácela por una nueva. Si es modelo tipo (B), sáquelo como se muestra en la figura y reemplácelo por uno nuevo.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

7 Información general

Generalidades



1 Placa de cerámica

2 Parrilla de horno

3 Asa

4 Puerta frontal

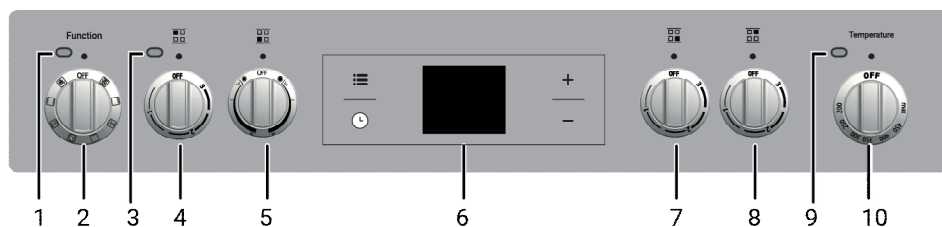
5 Parte del fondo del horno

6 Pie

7 Posiciones del estante

8 Panel de control

9 Superficie de vitrocerámica



1 Luz de función

2 Perilla de función

3 Lámpara de advertencia de placa caliente

4 Placa de cocción de un solo circuito posterior izquierda

5 Placa de cocción de doble circuito delantera izquierda

6 Temporizador digital

7 Placa de cocción delantera derecha de un solo circuito

8 Placa de cocción trasera derecha de un solo circuito

9 Luz del termostato

10 Perilla del termostato

Especificaciones técnicas

GENERALIDADES	
Dimensiones externas (altura/ancho/profundidad)	35 7/16 x 23 5/8 x 23 5/8 pulgadas
Voltaje / frecuencia	120/240 V ~ 60 Hz 120/208 V ~ 60 Hz
Potencia eléctrica total	9.6 kW (120/240 V ~ 60 Hz) 7.2 kW (120/208 V ~ 60 Hz)
Protección de fusible	Mín. 40 A
Tipo de cable / sección	DTR 4x10 AWG
Longitud del cable	max. 6 pies
Quemadores	
Trasero izquierdo	Placa de cocción de un solo circuito
Tamaño	6,3 pulgadas
Potencia	1500 W
Frontal izquierda	Placa de cocción de doble circuito
Tamaño	4, 7 - 8,3 pulgadas
Potencia	750- 2200 W
Frontal derecha	Placa de cocción de un solo circuito
Tamaño	5,5 pulgadas
Potencia	1200 W
Trasera derecha	Placa de cocción de un solo circuito
Tamaño	7 pulgadas
Potencia	1800 W
HORNO/GRATINADOR	
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15–25 W
Consumo de energía de la parrilla	2.2 kW



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

Contenido del paquete

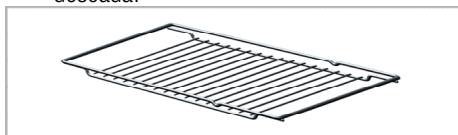


Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

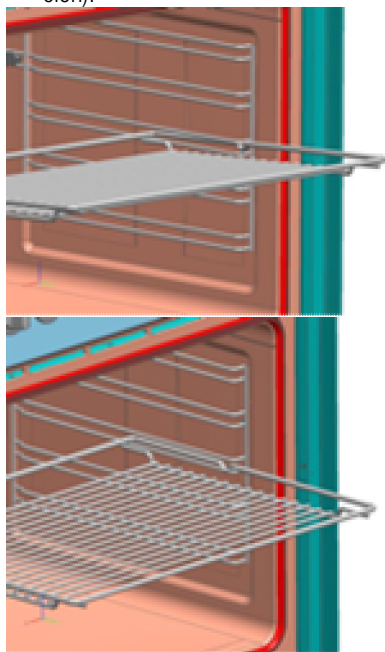
2. Parrilla de horno

Se utiliza para asar y para colocar los alimentos en recipientes que se van a hornear, asar o cocinar en la posición de estante deseada.



3. Posicionamiento adecuado de la parrilla metálica en los estantes deslizantes

Es importante ubicar la parrilla o la bandeja de goteo correctamente en los estantes metálicos. Deslice la parrilla o la bandeja de goteo por completo entre los dos rieles y asegúrese de que esté estable antes de colocar un plato sobre ella. (Ver figura a continuación).



4. Protector de ventilación para la estufa

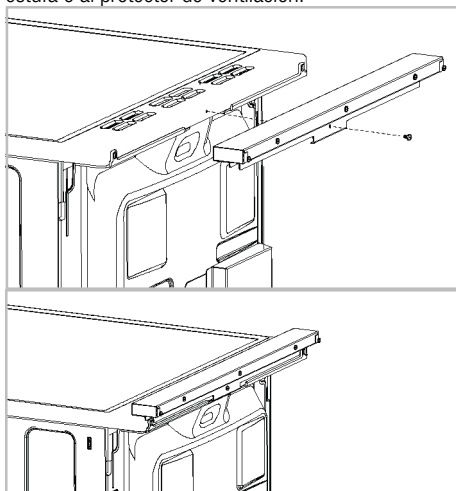


Si usa protector de ventilación, remueva la parte de protección plástica (si se suministra) del lado de atrás de la placa quemadora.

Guarde la parte de protección plástica después de removerla para cuando tenga que retirar el protector de ventilación en un futuro.

Saque el conjunto del protector de ventilación de su empaque, teniendo cuidado de no perder los tornillos requeridos para fijar el protector de ventilación a la estufa. Remueva las películas protectoras (si se suministran) del protector de ventilación antes de ensamblarlo.

Coloque el conjunto del protector de ventilación como se indica. Con los tornillos suministrados, asegure el conjunto de protección de ventilación al electrodoméstico. No los apriete demasiado para evitar daños a la estufa o al protector de ventilación.



8 Solución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La salida de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *No se trata de un defecto.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Cuando las partes metálicas se calienten, puede que se dilaten y generen ruidos. >>> *No se trata de un defecto.*

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectado a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está dañada. >>> *Sustituya la bombilla del horno.*
- Hay un corte en el suministro eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

El horno no calienta.

- La función y/o la temperatura no se han establecido. >>> *Ajuste la función y la temperatura mediante el mando/tecla de función y/o temperatura.*
- En modelos dotados de temporizador, este no está ajustado. >>> *Ajustar tiempo.* (En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas.)
- Hay un corte en el suministro eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el aparato y vuélvalo a encender.*



Si una vez implementada la solución propuesta en esta sección, el problema no se soluciona, consulte al servicio técnico autorizado o al distribuidor en donde adquirió el aparato. Nunca trate de reparar un producto defectuoso por sus propios medios.

9 DECLARACIÓN DE GARANTÍA PARA LOS HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS DE WHIRLPOOL

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ. SE REQUIERE UN COMPROBANTE DE COMPRA PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA.

Tenga disponible la siguiente información cuando llame al Customer eXperience Center:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y de serie
- Una descripción clara y detallada del problema
- Comprobante de compra que incluya nombre y dirección del distribuidor o minorista

Garantía limitada de electrodomésticos principales

Antes de comunicarse con nosotros para ordenar la visita del servicio técnico, algunas preguntas pueden resolverse sin servicio técnico. Visite la sección "Solución de problemas" en <https://www.whirlpool.com/owners> Para encontrar ayuda y solucionar problemas. En Canadá, visite <https://www.whirlpool.ca/owners>.

CÓMO HACER UN RECLAMO

Todo servicio técnico dentro de la garantía es provisto exclusivamente por nuestros Proveedores de Servicio Técnico autorizados de Whirlpool. Para obtener servicio técnico, comuníquese con el Customer eXperience Center de Whirlpool. En EE. UU., llame al 1-866-698-2538. En Canadá, llame al 1-800-807-6777. Si se encuentra fuera de los 50 estados de Estados Unidos o de Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

QUÉ ESTÁ CUBIERTO

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN ESTE DOCUMENTO. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado:

UN (1) AÑO DESDE LA FECHA DE ENTREGA DE LA COMPRA ORIGINAL (SE INCLUYEN LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA): La marca Whirlpool de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada, LP (de aquí en adelante, "Whirlpool") pagará las piezas de repuesto especificadas por la fábrica y la mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o la fabricación que existieran cuando este electrodoméstico principal se compró, o bien, a su exclusivo criterio, reemplazará el producto. En caso de reemplazo del producto, su electrodoméstico tendrá garantía durante el plazo restante del período de garantía de la unidad original.

DOS (2) A CINCO (5) AÑOS DE LA FECHA DE ENTREGA DE LA COMPRA ORIGINAL (SOLO PIEZAS DE CIERTOS COMPONENTES Y SE INCLUYE MANO DE OBRA): Whirlpool pagará las piezas de repuesto especificadas por la fábrica y la mano de obra de reparación para las piezas de componentes indicadas a continuación a fin de corregir defectos no estéticos en los materiales o en la fabricación de estas piezas, los cuales eviten el funcionamiento del electrodoméstico principal y que hayan existido en el momento de la compra de este electrodoméstico principal:

Refrigerador de dos puertas con montaje en la parte inferior	Refrigerador de dos puertas
Sistema de refrigeración sellado (incluye compresor, evaporador, condensador, secador y tubos conectores)	

Consulte la página siguiente para ver qué es lo que no está cubierto por esta garantía limitada.

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
2. Instrucciones provistas en la casa para usar el producto.
3. Reparaciones para corregir mantenimiento o instalación incorrectos no acorde a las instrucciones de instalación o códigos eléctricos o de plomería, o reparaciones de sistemas eléctricos o de plomería de la casa.
4. Piezas consumibles (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de aire o de agua, soluciones conservantes, etc.).
5. Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos o una instalación incorrecta.
6. Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
7. Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
8. Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
9. Recogida o entrega del producto. Este producto ha sido diseñado únicamente para ser reparado en la casa (excluye hornos microondas para mostrador que deben empacarse y enviarse a una compañía de servicio designada por Whirlpool, a cargo del consumidor).
10. Gastos de viajes o transporte para el servicio técnico en lugares remotos donde no haya un proveedor de servicio técnico autorizado de Whirlpool disponible.
11. Reparación, retiro o reinstalación de electrodomésticos inaccesibles o componentes integrados (p. ej. adornos, paneles decorativos, pisos, gabinetes, islas, encimeras, mampostería) que interfieran con el servicio técnico, el retiro o el reemplazo del producto.
12. Electrodomésticos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
13. Conversión del producto de gas natural a gas propano o inversión de las puertas del electrodoméstico.
14. Daños incidentales o consecuentes (por ejemplo, pérdida de alimentos o de medicamentos) como resultado de una avería del electrodoméstico.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha cuando inicia la cobertura de su garantía, así que esta limitación podría no aplicarse a usted.