



OWNER'S MANUAL

GAS RANGE

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

WARNING

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

UPSG3014ST



MFL68920505_02

www.thesignaturekitchen.com

TABLE OF CONTENTS

3 PRODUCT FEATURES

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT OVERVIEW

- 12 Parts
- 12 Accessories

13 INSTALLATION

- 13 Before Installing the Range
- 14 Installing the Range
- 15 Dimensions and Clearances
- 16 Optional Rear Filler
- 17 Connecting the Range to Gas
- 18 Electrical Connections
- 18 Sealing the Openings
- 19 Assembling the Surface Burners
- 19 Checking Ignition of the Surface Burners
- 20 Leveling the Range
- 20 Engaging the Anti-tip Device

21 OPERATION

- 21 Gas Surface Burners
 - 22 Burner Locations
 - 22 Setting the Flame Size
 - 23 Using a Wok
 - 24 Using the Griddle
- 25 The Oven
- 26 Control Panel Overview
- 27 Changing Oven Settings
 - 27 Setting the Clock
 - 27 Oven Light
 - 27 Minimum & Maximum Default Settings
 - 28 Timer On/Off
 - 28 Connect
 - 28 Settings
 - Setting the Hour Mode
 - Setting Convection Auto Conversion
 - Adjusting the Oven Thermostat
 - Turning the Preheat Alarm Light On/Off
 - Adjusting the Beeper Volume
 - Selecting Fahrenheit or Celsius

- 29 Lock Out
- 30 Start Time (Delayed Timed Cook)
- 30 Cook Time (Timed Cook)
- 31 Using the Oven
 - 31 Rack and Pan Placement
 - 32 Bake
 - 33 Convection Bake
 - 34 Convection Roast
 - 35 Broil
 - 37 Pizza
 - 37 Warm
 - 37 Proof
 - 38 Meat Probe
 - 39 Remote Start
- 39 Operating the Warming Drawer
- 41 Easy Swivel Handle™
- 41 GlideShut™ Drawer

42 SMART FUNCTIONS

- 42 Application Installation
- 42 Product Registration
- 42 Using the Wi-Fi Function
- 43 FCC Notice (For transmitter module contained in this product)
- 43 FCC RF Radiation Exposure Statement
- 44 Using Smart Diagnosis™

45 MAINTENANCE

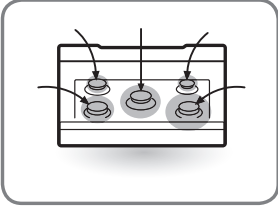
- 45 Gas Surface Burners
- 46 Burner Grates
- 46 Cleaning the Cooktop Surface
- 47 Cleaning the Exterior
- 48 Door Care Instructions
- 48 SpeedClean™
- 51 Self Clean
- 53 Changing the Oven Light
- 53 Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

55 TROUBLESHOOTING

- 55 FAQs
- 57 Before Calling for Service

59 WARRANTY

PRODUCT FEATURES



Multiple Gas Burner Sizes

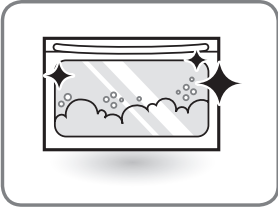
Choose a burner to fit the size of your cookware.

Cooking multiple items at once is possible by using different burners at the same time.



Safe and Convenient Gas Range

Provides safety and convenience for cooking.




Self Clean & SpeedClean™


Useful for easy cleaning.


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions when using the range to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

Download this owner's manual at: www.thesignaturekitchen.com

 This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word **WARNING** or **CAUTION**. These words mean:

 **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.

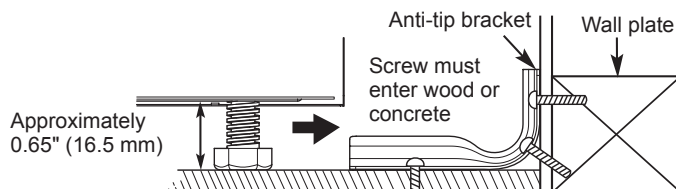
ANTI-TIP DEVICE

WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



- To avoid tipping, do not step or sit on the door. Install the anti-tip bracket packed with this range.
 - The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
 - If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



- To reduce the risk of the range tipping over, the range must be secured by properly installing the anti-tip device.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Remove any items on the cooktop. Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip device is engaged.
- Remove the warming or storage drawers and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas. Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

WARNING

- This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**
- Never use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place flammable materials in the oven or near the cooktop.
- Do not allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
Flame in the oven or the drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- Never block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.
- Never obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burner and may result in carbon monoxide poisoning.
- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors 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.
- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions.

⚠ WARNING

- Gas leaks may occur in the system and result in a serious hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- Do not attempt to open or close the door or operate the oven until the door is properly installed.
- Never place fingers between the hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against the oven frame and injure your fingers.
- Before using Wi-Fi functions, open the oven door and make sure the oven is ready for pre-heating.

⚠ CAUTION

- Items of interest to children should not be placed in cabinets above the range or on the backsplash of the range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over, causing severe personal injury.
- Wear gloves when cleaning the range to avoid injury or burns.
- Do not use the oven for storing food or cookware.
- To prevent damage to the oven door, do not attempt to open the door when Lock is displayed.
- Do not stand or place excessive weight on an open door. This could tip the range, break the door, or injure the user.
- Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

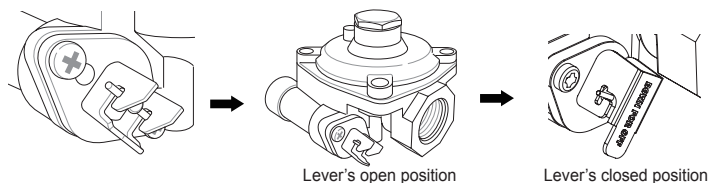
Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

⚠ WARNING

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.

WARNING

- These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing these adjustments assumes responsibility for the conversion.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never use the appliance door as a step stool or seat, as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.
- This product should not be installed below ventilation type hood systems that direct air in a downward direction.
Doing so may cause ignition and combustion problems with the gas burners resulting in personal injury and may affect the cooking performance of the unit.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- To prevent fire hazard or electrical shock, do not use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of the kitchen traffic path and out of drafty locations.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- Make sure that all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- In an emergency situation or if you want to shut off the gas supply, close the regulator valve by positioning the lever as shown in the figure below.



- After using your range for an extended period of time high floor temperatures may result. Many floor coverings will not withstand this kind of use.
- Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

SURFACE BURNERS

WARNING

- Even if the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the **Off** position. If you smell gas, immediately open a window and ventilate the area for five minutes prior to using the burner. Do not leave the burners on unattended.
- **Use proper pan size.** Do not use pans that are unstable or that can be easily tipped. Select cookware with flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure the cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

CAUTION

- Be sure that all surface controls are set in the **Off** position prior to supplying gas to the range.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers may cause smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Always turn the knobs to the **Lite** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Only use dry pot holders- moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use towels or other bulky cloth items. Use a pot holder.
- If using glass cookware, make sure the cookware is designed for range-top cooking.
- To prevent burns from ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending them over adjacent burners.
- Never leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats, stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat from heating beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan with too much fat can cause spillovers when food is added.
- Do not cook foods directly on an open flame on the cooktop.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. It may also cause the burner to work improperly. This may cause carbon monoxide levels which are higher than what is allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and spill over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop- they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.

 **CAUTION**

- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are in the **Off** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the knobs to the **Off** position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury.

BROILER

Always use a broiler pan and a grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.

 **WARNING**

When using the broiler, the temperature inside the oven will be extremely high. Take caution to avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling (refer to Broil section of the manual)
- Always wearing oven mitts when inserting or removing food items

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160 °F, poultry to at least an INTERNAL temperature of 165 °F and beef, pork, veal & lamb steaks & chops to at least an INTERNAL temperature of 145 °F.

SELF-CLEANING OVEN

Make sure to wipe off excess spillage before operating the Self Clean function.

 **CAUTION**

- Do not leave food, broiler trays, cooking utensils, racks, etc. in the oven during the self clean cycle.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self clean cycle is used.
- Remove oven racks and other items from oven before starting the self clean cycle.
- Only clean the parts listed in this manual.
- Do not manually clean the door gasket. The door gasket is necessary for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- It is normal for parts of the oven to become hot during a Self Clean cycle.
- Avoid touching the door, window or oven vent area during a Self Clean cycle.

OVEN

When opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

WARNING

- Never block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.
- Do not heat food in closed containers. Pressure inside the container could increase and cause the container to burst, resulting in injury.
- Do not line oven walls or bottom with aluminum foil or allow them to contact exposed heating elements in the oven. Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- Do not use the oven for storage. Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. This may also protect you from getting burnt by touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing a griddle, always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- If meat is too close to the flame while broiling, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you have a grease fire in the broiler pan, turn the oven mode knob to the **Off** position and keep the oven door closed to contain the fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed. Open door baking or broiling can cause damage to the knobs or valves. Do not leave the oven door open during cooking or while the oven is cooling down.

ENERGY SAVING TIPS

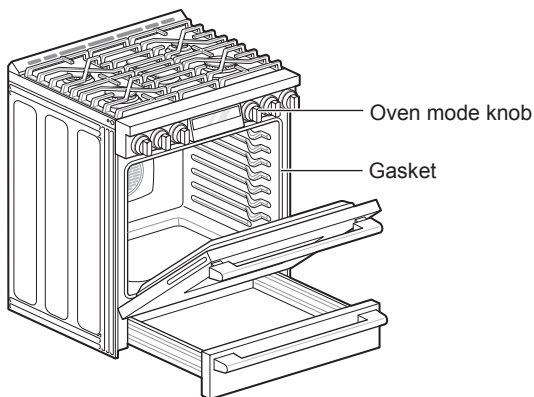
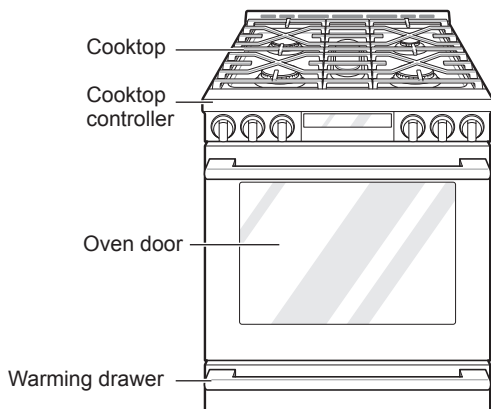
- Multiple-rack cooking saves time and energy. Whenever possible, cook foods requiring the same cooking temperature together in one oven.
- For optimal performance and energy savings, follow the guides on page 31 for proper rack and pan placements.
- Match the size of the cookware to the amount of food being cooked to save energy when heating. Heating $\frac{1}{2}$ quart of water requires more energy in a 3-quart pot than in a 1-quart pot.
- Use cookware with flat bottoms to provide the best contact with the cooktop surface when cooking on the glass-ceramic cooktop.
- Match the size of the cooktop burner or element to the size of the cookware in use. Using a large element for a small pan wastes heating energy, and the exposed surface of the element is a burn or fire hazard.
- Reduce energy use by cleaning light oven soils with the SpeedClean™ feature instead of self-clean.
- Avoid opening the oven door more than necessary during use. This helps the oven maintain temperature, prevents unnecessary heat loss, and saves on energy use.

Read all instructions before using the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

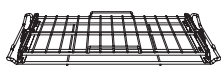
PRODUCT OVERVIEW

Parts

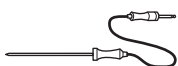


Accessories

Included Accessories



Gliding rack (3ea)



Meat probe (1ea)



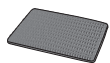
Griddle (1ea)



Rear filler (1ea)



Spray bottle (1ea)

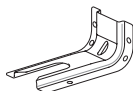


Non-scratch scouring pad (1ea)



Owner's manual (1ea)

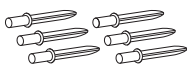
Anti-tip kit



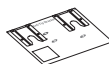
Anti-tip



Screws (6ea)



Anchors (6ea)



Template

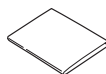
LP nozzle conversion kit



Cooktop Nozzles (5ea)

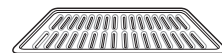


Oven Nozzles (2ea)

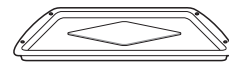


Installation guide (1ea)

Optional Accessories



Grid



Broiler pan

NOTE

- Contact SIGNATURE KITCHEN SUITE Customer Service at 1-855-790-6655 if any accessories are missing.
- For your safety and for extended product life, only use authorized components.
- The manufacturer is not responsible for product malfunction or accidents caused by the use of separately purchased, unauthorized components or parts.
- The images in this guide may be different from the actual components and accessories, which are subject to change by the manufacturer without prior notice for product improvement purposes.

INSTALLATION

Before Installing the Range

Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they must be the T-handle type.
- When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet in length.

Preparing for Installation

Tools Needed



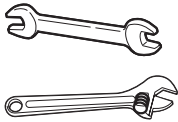
Phillips screwdriver



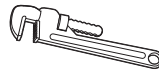
Flat-blade screwdriver



Pencil and ruler



Open-end or adjustable
wrench



Pipe wrench (2)
(one for support)



Level

Materials You May Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector ($\frac{3}{4}$ " or $\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " I.D.)
Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line ($\frac{3}{4}$ " or $\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range ($\frac{1}{2}$ " NPT x $\frac{1}{2}$ " I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or $\frac{1}{2}$ " O.D. sleeve anchor (for concrete floors only)

Installing the Range

Unpacking and Moving the Range

CAUTION

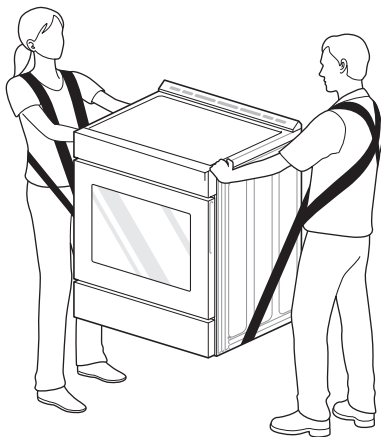
- **You should use two or more people to move and install the range. (Excessive Weight Hazard)** Failure to do so can result in back or other injury.
- **Do not use the door handles to push or pull the range during installation or when moving the range out for cleaning or service.** Doing so can result in serious damage to the door of the range.

Remove packing material, tape and any temporary labels from your range before using. Do not remove any warning-type labels, the model and serial number label, or the Tech Sheet that is located on the back of the range.

To remove any remaining tape or glue, rub the area briskly with your thumb. Tape or glue residue can also be easily removed by rubbing a small amount of liquid dish soap over the adhesive with your fingers. Wipe with warm water and dry.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products can damage the surface of your range.

Your range is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. Use a belt when moving the range to prevent damaging the floor. Or slide the range onto cardboard or plywood to avoid damaging the floor covering.



Choosing the Proper Location

Do not locate your range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household units, is heavy and can be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring.

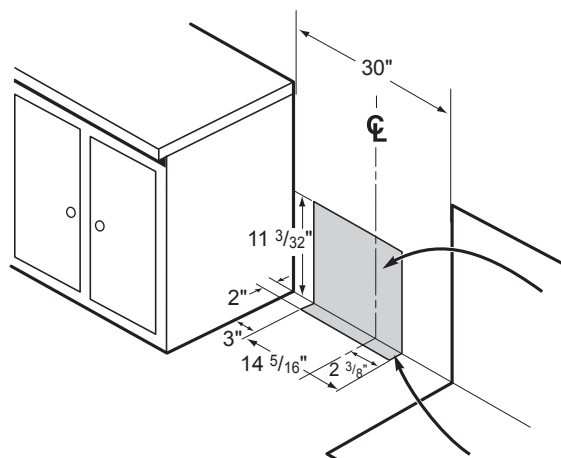
This appliance must not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will be installed on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning and servicing, as well as provide proper air flow to the range.

Also, make sure the floor covering can resist temperatures of at least 167 °F (75 °C). See the Installation Safety Instructions included in this manual.

Make sure the wall coverings around your range can resist heat generated up to 194 °F (90 °C) by the range. See the Installation Safety Instructions included in this manual.

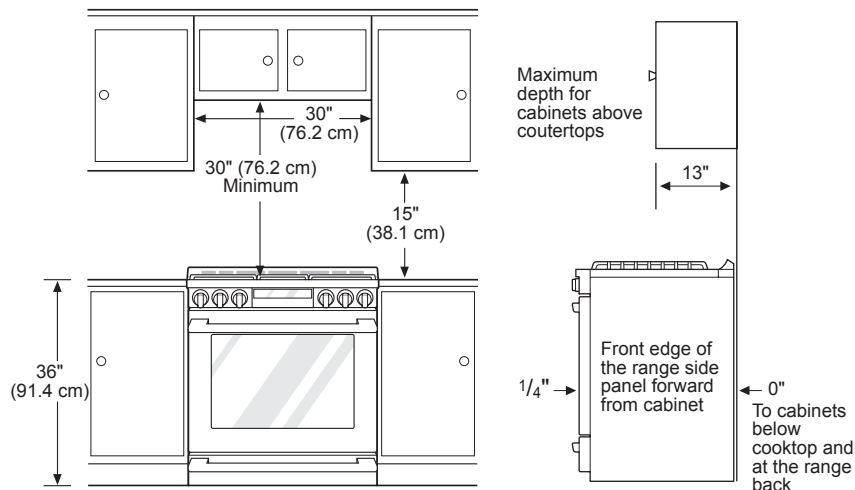
Gas Pipe and Electrical Outlet Locations



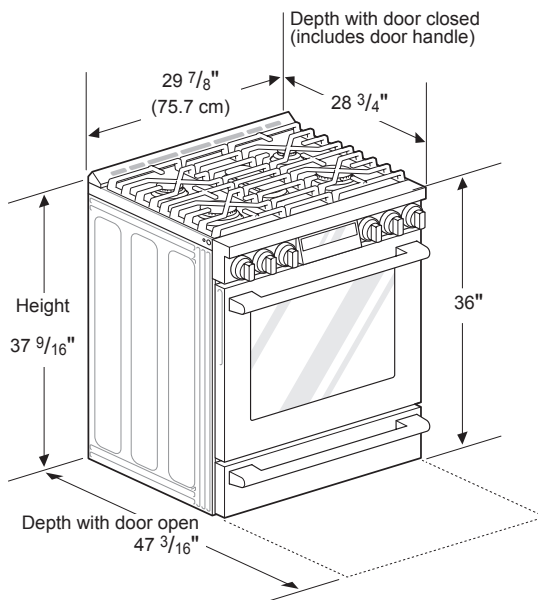
Dimensions and Clearances

Provide proper clearance between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas Pipe and Electrical Outlet Locations, page 14) may be adjusted to meet specific requirements. The range may be placed with 0" clearance (flush) at the back wall.

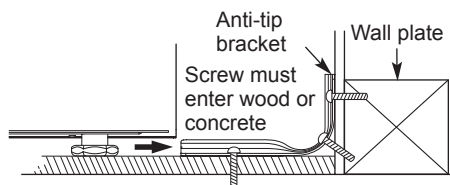
Installation Clearances



Dimensions



Installing the Anti-tip Device



The anti-tip bracket is packaged with an installation template. The instructions include necessary information to complete the installation. Read and follow the range installation instruction sheet.

WARNING

- Range must be secured with an approved anti-tip device.
- The range could be tipped by standing, sitting or leaning on an open door if the range or anti-tip device is not properly installed.
- After installing the anti-tip device, verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The installation of the anti-tip device must meet all local codes for securing the appliance.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.

Optional Rear Filler

If the counter does not bridge the opening at the rear wall the rear filler kit, that is provided with the slide-in range, will be needed.

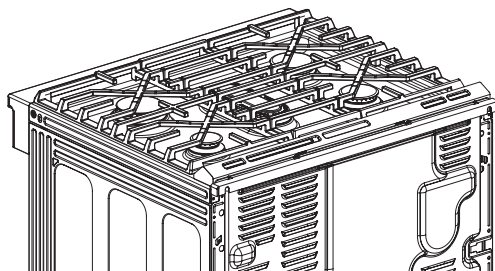
NOTE

If the countertop depth is greater than 25" there will be a gap between the filler kit and the back wall.

If the countertop depth is less than 24", the control panel will not sit flush with the countertop.

Installing the Rear Filler

- 1 Using a screwdriver, remove the upper four screws that attach the rear bracket and loosen the lower two screws.
- 2 Place the rear filler on the rear bracket.



- 3 Tighten the two lower screws on the rear bracket. Insert one of the screws removed in step 1 in the slot at each end of the rear filler.
- 4 Store the remaining two screws with these instructions for future use.

Providing Adequate Gas Supply

Your range is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or 10" of water column on LP.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is configured.

This range is convertible for use on natural or LP gas. When using this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5" and 13" of water column.

For LP gas, the pressure supplied to the regulator must be between 10" and 13" of water column. When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" more than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of which type of gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of $\frac{5}{8}$ " and a maximum length of 5 feet. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors less than 6 feet in length.

Connecting the Range to Gas

Shut off the range gas supply valve before removing the old range and leave it off until the new hook-up has been completed.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector should be used unless local codes require a hard-piped connection.

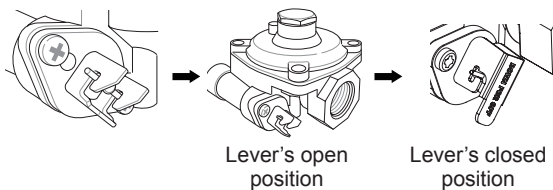
A manual valve shall be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Never reuse an old connector when installing a new range.

To protect against gas leaks, use a qualified pipe joint sealant on all external threads.

- 1 Install a male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.
- 2 Install a male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at the inlet of the pressure regulator. Use a backup wrench on the pressure regulator fitting to prevent damage.

In an emergency situation or if you want to shut off the gas supply, close the regulator valve by positioning the lever as shown in the figure below.



- 3 Connect a flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position the range to permit connection at the shut-off valve.
- 4 When all connections have been made, be sure all range controls are in the **Off** position and turn on the main gas supply valve. Gas leaks may occur in your system and create a hazard. Gas leaks may not be detected by smell alone.

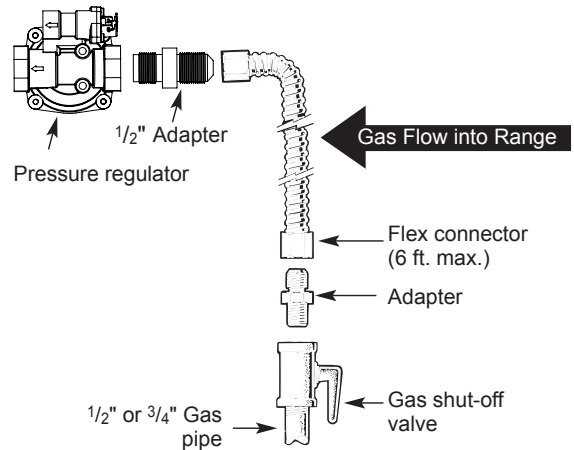
Check all gas connection joints and fittings for leaks with a non-corrosive leak detection fluid, then wipe off.

Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the installation instructions.

WARNING

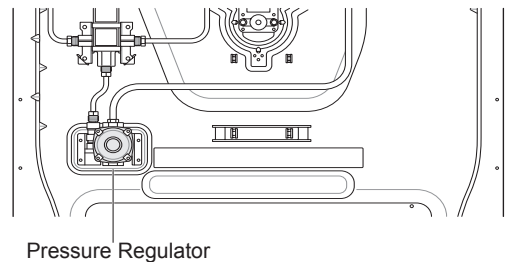
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Isolate the range from the gas supply system by closing its individual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2" psig (3.5 kPa).

Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shutoff valve.

Pressure Regulator Position



Electrical Connections

Electrical Requirements

120 Volt, 60 Hz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 or 20 Amp circuit breaker, or slow blow fuse.

If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Grounding

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

A word about GFCI's – GFCI's are not required or recommended for gas range receptacles.

Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI's) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCI's in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces.

Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but the occasional resetting of the circuit can become an annoyance.

Preferred Method



Do not use an adapter plug. Disconnecting the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal.

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Sealing the Openings

Seal any openings in the wall and floor after electrical and gas supply connections are completed.



CAUTION

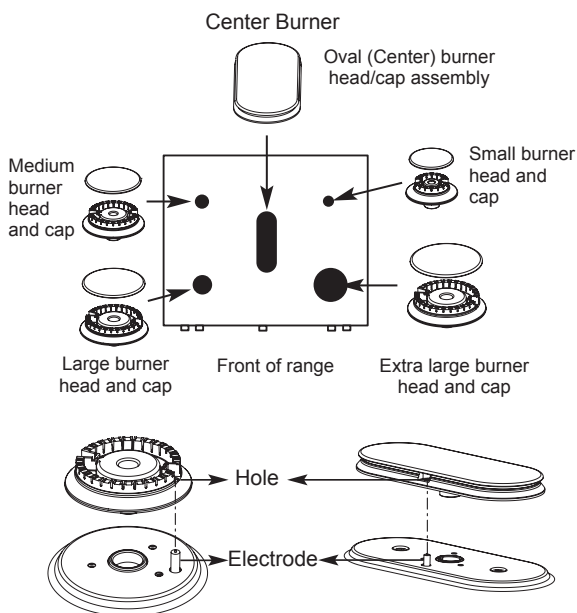
Have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Assembling the Surface Burners

CAUTION

Do not operate the burners without all parts in place.

Place the burner caps and heads on the cooktop. Make sure that the caps and heads are placed in the correct locations. There is one small, one medium, one large, one oval(center), and one extra large burner head and cap.



Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Checking Ignition of the Surface Burners

Electric Ignition

Select a surface burner knob and simultaneously push in and turn to the **Lite** position. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines the burner should ignite within 4 seconds. After the burner ignites, rotate the knob out of the **Lite** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

The combustion quality of the burner flames needs to be confirmed visually.



A Yellow flames - Call for service.



B Yellow tips on outer cones - This is normal for LP gas.



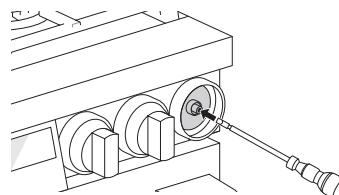
C Soft blue flames - This is normal for natural gas.

NOTE

- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

Adjusting the Surface Burner to the Low Flame (Simmer) Setting

- 1 Light all surface burners.
- 2 Turn the knob on the burner being adjusted to **Lo**.
- 3 Remove the knob.
- 4 Insert a small, flat-blade screwdriver into the valve shaft.



NOTE

Hold the valve shaft with one hand while turning the screw to adjust with the other.

- 5 Replace the knob.
- 6 Test the flame stability.

Test 1: Turn the knob from **Hi** to **Lo** quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With the burner on a **Lo** setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air currents created by the door movement, increase the flame height and test again.
- 7 Repeat steps 1-6 for each surface burner.

Checking Operation of Bake / Broil Burners

To check ignition of the Bake burner, follow the steps below:

- 1 Remove all packing materials from inside the oven cavity.
- 2 Turn oven mode knob to select **Bake**. 350 °F appears in the display.
- 3 Press **Start**.

It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

To check ignition of the Broil burner, follow the steps below:

- 1 Turn oven mode knob to select **Broil High**. **Hi** appears in the display.
- 2 Make sure the door is closed.
- 3 Press **Start**.

It may take between 30 and 90 seconds for the burner to start heating.

NOTE

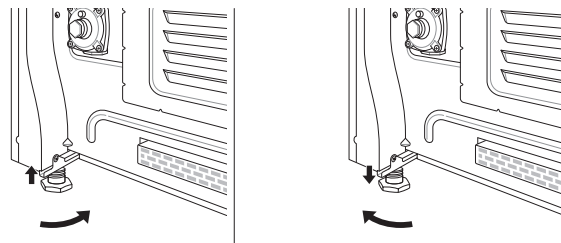
Do not try to light either the Bake or Broil burners during a power outage. The range has an electrical ignition system and cannot be used without power.

Adjusting Air Shutters (for LP Conversions)

The range comes from the factory with the air shutters adjusted for proper air flow for natural gas. If converted to LP, follow the instructions provided in the conversion kit to properly adjust the air shutters. LP conversion must be performed by a qualified technician.

Leveling the Range

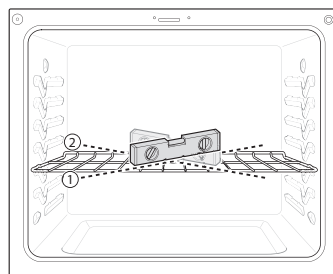
Level the range by adjusting the leveling legs. Extending the legs slightly may also make it easier to insert the rear leg into the anti-tip bracket.



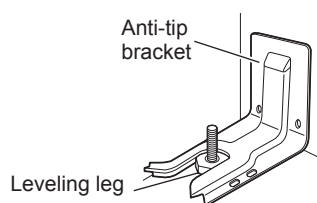
Use a level to check your adjustments. Place the level diagonally on the oven rack, and check each direction for level.

First check direction ①.

Then check direction ②. If the level doesn't show level on the rack, adjust the leveling legs.



Engaging the Anti-tip Device



- 1 Slide the range against the wall, making sure the back leg slides into and engages the anti-tip bracket.
- 2 Check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

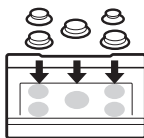
OPERATION

Gas Surface Burners

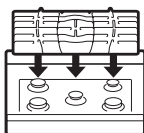
Before Use

Read all instructions before using.

Make sure that all burners are properly placed.



Make sure that all grates are properly placed before using the burner.



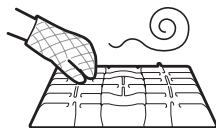
CAUTION

Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate.

The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Make sure the burners and grates are cool before touching them, or placing a pot holder, cleaning cloth, or other materials on them.

Touching grates before they cool down may cause burns.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

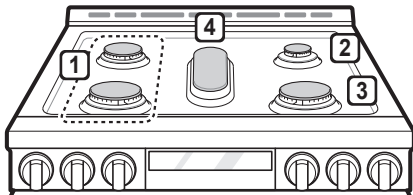
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

Electric spark igniters from the burners cause a clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.

Burner Locations

The gas range cooktop has four or five sealed gas burners, depending on the model. These can be assembled and separated. Follow the guide below.



1 Medium and Large Burners

The medium and large burners are the primary burners for most cooking. These general purpose burners can be turned down from **Hi** to **Lo** to suit a wide range of cooking needs.

2 Small Burner

The smallest burner is used for delicate foods such as sauces or foods that require long periods over low heat.

3 Extra Large Burner

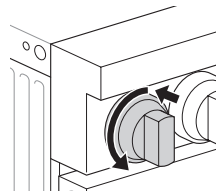
The extra large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **Hi** to **Lo** for a wide range of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

4 Oval Burner

The center, oval burner is for use with a griddle or oval pots.

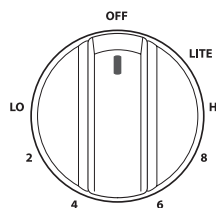
Using the Gas Surface Burners

- 1 Be sure that all of the surface burners and grates are placed in the correct positions.
- 2 Place cookware on the grate.
- 3 Push the control knob and turn to the **Lite** position.



The electric spark ignition system makes a clicking noise.

- 4 Turn the control knob to control the flame size.

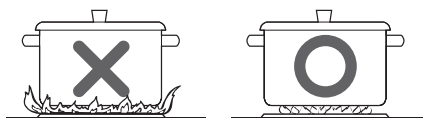


CAUTION

Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. All the burners spark when any burner is turned to **Lite**. An electric shock may result causing you to knock over hot cookware.

Setting the Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. Match the flame size on a gas burner to the cookware being used for fastest heating.



CAUTION

Never let the flames extend up the sides of the cookware.

NOTE

- The flames on the surface burners may burn yellow in the presence of high humidity, such as a rainy day or a nearby humidifier.
- After LP gas conversion, flames can be bigger than normal when you put a pot on the surface burner.

In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

- 1 Hold a lit match to the burner, then push in the control knob.
- 2 Turn the control knob to the **Lo** position.

CAUTION

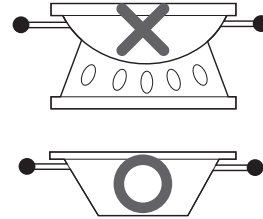
Use extreme caution when lighting burners with a match. It can cause burns and other damage.

Range-Top Cookware

Aluminum	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
Cast-Iron	If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
Stainless Steel	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
Enamelware	Under some conditions, the enamel of this cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware. Those for oven use only and those for top-of-range cooking.
Heatproof Glass Ceramic	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Using a Wok

If using a wok, use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure that the wok bottom sits flat on the grate.



Use flat-bottomed wok

CAUTION

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This can be hazardous to your health.

Using Stove-Top Grills

Do not place stove-top grills on the burner.



CAUTION

Do not use stove top grills on the surface burners. Using a stove top grill on the surface burner will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be a health hazard.

Using the Griddle

User Guide for the Griddle

- The griddle has been coated with an enamel finish.
- The griddle needs to be seasoned before using by following these steps:
 - Rub with Kosher salt to scour out any impurities Wash it with hot, soapy water and dry thoroughly.
 - Rub with oil all over the cooking surface and handles.
 - Place in the oven and preheat to 350°F.
 - Leave the griddle in the 350F oven for 2 hours.
 - Remove and allow to completely cool.
 - Repeat with rubbing with oil and placing in the 350°F oven 2 more times.
- The seasoning is important because it allows food to naturally release from the griddle-the griddle does not have a chemical nonstick coating.
- The more the griddle is used, the better it gets for cooking.
- Use a little extra cooking oil or spray when using the seasoned griddle in the beginning-this will add to the conditioning of the griddle.

Cooking with the Griddle

- The griddle sits on the cook top grate.
- Heat the griddle slowly before cooking will minimize hot spots on the cooking surface and insure a longer life to the griddle.
- Test the surface of the griddle's temperature by taking a few drops of water and place on the griddle. The water should dance and evaporate quickly. If it doesn't sizzle and the water turns to steam, it is not ready.
- When your griddle is properly heated, it shouldn't need to go above medium for cooking because of its excellent heat retention.

Use and Care for the Griddle

- Avoid greasy food on the griddle because it may cause the grease to spill over onto the exposed burner.
- Metal utensils can cause damage to the cooking surface of the seasoned cast iron. Silicon coated high heat utensils are the best choice for cooking.
- Color changes in the griddle with use is acceptable as the griddle become more seasoned.
- Allow the griddle to cool down completely before cleaning in warm, soapy water.
- Always thoroughly dry the griddle after washing.
- Never place the griddle in a dishwasher to clean it.

Proposed Cooking Chart for Manual

Food Item	Approximate Preheat Time	Preheat Knob Setting	Cooking Knob Setting	Tested Cooking Times
Pancakes	5 mins	10	6-7	S1: ~1:00 S2: ~0:45
Bacon	5 mins	10	5	10:19
Breakfast Sausage	5 mins	10	3	12:00
Fried Eggs	5 mins	10	1-2	S1: 03:40 S2: 03:40
Grilled Sandwiches	5 mins	10	4	S1: 03:40 S2: 03:40
Hamburgers*	5 mins	10	4	05:35

*Items like steak or hamburgers will benefit from being patted dry and at room temperature before placing on griddle for maximum searing.

The Oven

Before Use

Read all instructions before using.

Make sure the electrical power cord and the gas valve are properly connected.

Confirm the correct usage of the range for the type of food you will cook.

Make sure you know how to use the oven (temperature setting, time setting and recipe) for best results.



CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

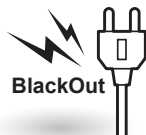
- Open windows.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

NOTE

If using an oven thermometer in the oven cavity, temperatures may differ from the actual set oven temperature with all modes.

In case of power failure, do not use the oven.

The oven and broiler cannot be used during a power outage. If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored, you will need to reset the oven (or Broil function).

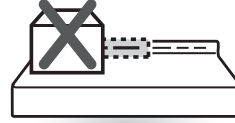


CAUTION

Do not attempt to operate the electric ignition during an electrical power failure.

Do not block, touch or place items around the oven vent during cooking.

Your oven is vented through ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during any cooking operation.



CAUTION

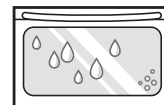
- Do not place plastic or flammable items on the cooktop. They may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.

Do not cover racks or oven bottom with aluminum foil.

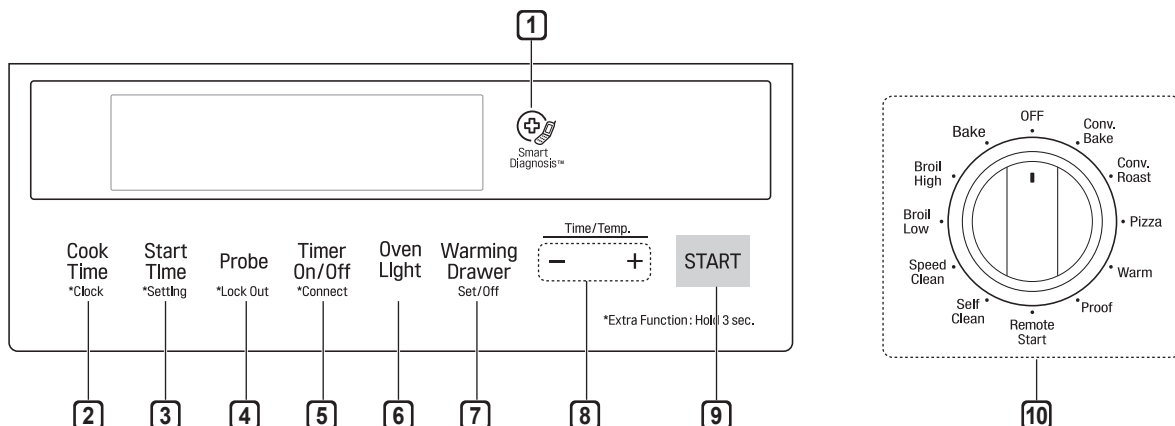


You may see condensation on the oven door glass.

As the oven heats up, the heated air in the oven may cause condensation to appear on the oven door glass. These water drops are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.



Control Panel Overview



1 Smart Diagnosis™

Use during the Smart Diagnosis feature.

2 Cook Time / Clock

- Press the button to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out.
- Press and hold button for three seconds to set the time of day.

3 Start Time / Setting

- Press the button to set the delayed timed cook. The oven starts at the set time.
- Press and hold button for three seconds to select and adjust oven settings.

4 Probe / Lock Out

- Press the button to select Probe function.
- Press and hold button for three seconds to lock the door.

5 Timer On/Off / Connect

- Press the button to set or cancel timer on oven.
- Press and hold button for three seconds to connect the Wi-Fi.

6 Oven Light

Press the button to turn oven light on or off.

7 Warming Drawer

Press the button to select the warming drawer function.

8 - /+

Press the plus button to increase cooking time or oven temperature.
Press the minus button to decrease cooking time or oven temperature.

9 Start

Press the button to start all oven features.

10 Oven Mode Knob

Turn the knob to select oven operating mode.

Flashing Clock

If the colon in the clock display flashes, press **Cook Time** for three seconds and reset the clock, or press any key to stop the flashing.

Changing Oven Settings

Setting the Clock

The clock must be set to the correct time of day in order for the automatic oven timing functions to work properly.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Cook Time** for three seconds. **CLO** shows in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired time. **Plus(+)** to increase the time and **minus(-)** to decrease the time.
- 4 Press **Start** to enter the time and start the clock.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a timed baking or self-clean cycle.
- If no other keys are pressed within 25 seconds of pressing **Clock**, the display reverts to the original setting.
- If the display colon in the clock is blinking, you may have experienced a power failure. Reset the time.

Oven Light

The interior oven light automatically turns on when the door is opened. Press **Light** to manually turn the oven light on.

NOTE

The oven light cannot be turned on if the Self Clean function is active.

Minimum & Maximum Default Settings

All of the features listed have a minimum and a maximum time or temperature setting that can be entered into the control. A beep sounds each time a control key is pressed.

Two short tones sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

Feature		min. Temp. / Time	max. Temp. / Time	Default
Clock	12 Hr.	1:00 Hr. / min.	12:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / min.	23:59 Hr. / min.	
Timer	12 Hr.	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:10 min. / sec.	11:59 Hr. / min.	
Cook Time	12 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
	24 Hr.	0:01 Hr. / min.	11:59 Hr. / min.	
Conv. Bake		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Conv. Roast		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F)/ 12 Hr.
Broil		Lo	Hi	Hi / 3 Hr.
Bake		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 Hr.
Proof		0:01 min.	11:59 Hr. / min.	12 Hr.
Pizza				12 Hr.
Warm				3 Hr.
Self Clean		2 Hr.	5 Hr.	3 Hr.
SpeedClean™				10 min.

* Using Auto Conversion

- Default cook mode times are without setting cook time.

Timer On/Off

The Timer On/Off serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking.

The Timer On/Off feature can be used during any of the oven control functions.

For example to set 5 minutes

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press the **Timer On/Off**. 0:00 with **HR** inside it appears and **Timer** flashes in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to set the desired time. **Plus(+)** to increase the time and **minus(-)** to decrease the time.
- 4 Press **Timer On/Off** or **Start** to start the Timer. The remaining time countdown appears in the display.

NOTE

If **Timer On/Off** is pressed, the timer returns to the time of day.

- 5 When the set time runs out, **End** shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until **Timer On/Off** is pressed.

NOTE

- If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing **Timer On/Off**.
- Press **Timer On/Off** twice to set the time in minutes and seconds.
- Press **Timer On/Off** once to set the time in hours and minutes.

Cancelling the Timer

- 1 Press **Timer On/Off** once. The display returns to the time of day.

Connect

The Connect button is used to connect the appliance to a home Wi-Fi network.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds.
- 3 The power on chime sounds, **SEt** appears in the display, and the Wi-Fi icon (📶) blinks.
- 4 Register the appliance on the Wi-Fi network using the smart phone app.
- 5 To disconnect the appliance from the network, press and hold **Timer On/Off** for 3 seconds.

Settings

Set the oven mode knob to the **Off** position. Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press the **Start Time** key repeatedly to toggle through and change oven settings.

The **Settings** key allows you to:

- set the hour mode on the clock (12 or 24 hours)
- enable/disable convection auto conversion
- adjust the oven temperature
- activate/deactivate the preheating alarm light
- set the beeper volume
- switch the temperature scale between Fahrenheit and Celsius

Setting the Hour Mode

The control is set to use a 12-hour clock. To reset the clock to 24-hour mode, follow the steps below.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for three seconds.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to set the desired hour mode on the clock.
- 4 Press **Start** to accept the desired change.

Setting Convection Auto Conversion

When **Conv. Bake** and **Conv. Roast** are selected, Convection Auto Conversion automatically converts the standard recipe temperature entered to a convection temperature by subtracting 25 °F / 14 °C. This auto-converted temperature shows on the display. For example, select **Conv. Bake**, enter 350 °F, and 325 °F shows on the display after preheat.

Convection Auto Conversion is enabled by default. To change the setting, follow these instructions.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for 3 seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **Auto** appears in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to enable or disable the feature.
- 4 Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Oven Thermostat

Your new oven may cook differently from the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the temperature settings. If after familiarizing yourself with the new oven, you still think that it is too hot or too cold, you can adjust the oven thermostat yourself.

NOTE

To begin, either raise or lower the thermostat 15 °F (8 °C). Try the oven with the new setting. If the oven still needs adjustment, raise or lower the thermostat again, using the first adjustment as a gauge. For example, if the adjustment was too much, raise or lower the thermostat 10 °F (5 °C). If the adjustment was not enough, raise or lower the thermostat 20 °F (12 °C). Proceed in this way until the oven is adjusted to your satisfaction.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **AdJU** appears in the display.
- 3 To increase the temperature, press **plus (+)** until the desired amount appears in the display. To decrease the temperature, press **minus (-)** until the desired amount appears in the display.
- 4 Press **Start** to accept the change.

NOTE

- This adjustment does not affect the broiling or Self Clean temperatures. The adjustment is retained in memory after a power failure. The oven thermostat can be increased (+) or decreased (-) as much as 35 °F or 19 °C.
- Once the thermostat is increased or decreased, the display shows the adjusted temperature until it readjusts.

Turning the Preheat Alarm Light On/Off

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light flashes 5 times or until the oven door is opened.

You can activate or deactivate the preheating alarm light.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **PrE** appears in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to turn the function on/off.
- 4 Press **Start** to accept the change.

Adjusting the Beeper Volume

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **BEEP** appears in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select the desired volume.
- 4 Press **Start** to accept the change.



Selecting Fahrenheit or Celsius

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C) units. The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Start Time** for three seconds. Then press **Start Time** repeatedly until **Unit** appears in the display.
- 3 Press **plus(+)** or **minus(-)** to select F(Fahrenheit) or C(Centigrade).
- 4 Press **Start** to accept the change.

Lock Out

The Lock Out feature automatically locks the oven door and prevents most oven and cooktop controls from being turned on. It does not disable the timer and the interior oven light.

- 1 Set the oven mode knob to the **Off** position.
- 2 Press and hold **Probe** for three seconds.
- 3 The lock melody sounds, **Loc** appears in the display and the lock icon  blinks in the display.
- 4 Once the oven door is locked, the lock  indicator stops blinking and remains on.
- 5 To deactivate the Lockout feature, press and hold **Probe** for three seconds. The unlock melody sounds and the door and the controls unlock.

Start Time (Delayed Timed Cook)

The automatic timer of the Delayed Timed Cook function turns the oven on and off at the time selected. This feature can be used with the **Bake**, **Conv. Bake** and **Conv. Roast** modes.

Setting a Delayed Timed Cook

For example, to bake at 300 °F and delay the start of baking until 4:30, first set the clock for the correct time of day.

- 1 Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the temperature: press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
- 3 Press **Cook Time** and set the baking time.
- 4 Press **Start Time**.
- 5 Set the start time: press **plus(+)** until 4:30 appears in the display.
- 6 Press **Start**. A short beep sounds and **Timed Delay** and the start time appear in the display. The oven begins baking at the set start time.

NOTE

- To cancel the Delayed Timed Cook function, turn the oven mode knob to the **Off** position.
- To change the cooking time, repeat step 3 and press **Start**.
- If the oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If the oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

The oven continues to cook for the set amount of time and then turns off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until the oven mode knob is turned to the **Off** position.

CAUTION

- Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.
- Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Cook Time (Timed Cook)

Set the oven to cook for a specific length of time using the Timed Cook feature. This feature can only be used with the **Bake**, **Conv. Bake** and **Conv. Roast** modes.

Setting a Timed Cook

For example, to bake at 300 °F for 30 minutes, first set the clock to the correct time of day.

- 1 Turn the oven mode knob to select the **Bake** mode. 350 °F appears in the display.
- 2 Set the oven temperature. For this example, press **minus(-)** until 300 °F appears in the display.
- 3 Press **Cook Time**. **Timed** flashes in the display. **Bake**, 0:00 and 300 °F appear in the display.
- 4 Set the baking time: press **plus(+)** until 30:00 appears in the display. The baking time can be set for any amount of time between 1 minute and 11 hours and 59 minutes.
- 5 Press **Start**.

The oven continues to cook for the set amount of time and then turns off automatically. When the cooking time has elapsed:

- **End** and the time of day show in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until the oven mode knob is turned to the **Off** position.

Changing the Cook Time during Cooking

For example, to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes, do the following.

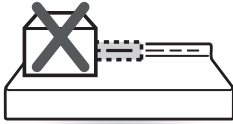
- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Change the baking time: press **plus(+)** until 1 hour and 30 minutes appears in the display.
- 3 Press **Start** to accept the change.

Using the Oven

Oven Vent

Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns. Do not block the vent opening. Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.

It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture content.



Removing and Replacing the Oven Racks

CAUTION

- Replace the oven racks before turning the oven on to prevent burns.
- Do not cover the racks with aluminum foil, or any other material, or place anything on the bottom of the oven. Doing so will result in poor baking performance and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Removing Racks

- 1 While wearing oven mitts, grasp the oven rack.*
- 2 Pull the rack straight out until it stops.
- 3 Lift up the front of the rack.
- 4 Pull out the rack.

* When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

Replacing Racks

- 1 While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.*
- 2 Tilt the front end of the rack up.

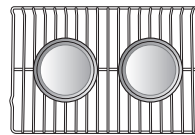
- 3 Push the rack in.
- 4 Check that the rack is properly in place.

*When possible, adjust oven racks before using the oven. Always wear oven mitts if adjusting racks while the oven is on.

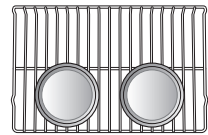
Rack and Pan Placement

- Center pans on racks for best baking results. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1½" of air space around it. Do not allow pans to touch the walls of the oven.
- If cooking on single rack, place the rack in the position suggested in the charts on the following pages. Center the cookware as shown in the single rack baking image.
- If cooking on multiple racks in the oven, place racks in positions 1 and 4. For best results, place the cookware as shown, centered on the top rack and toward the front on the bottom rack.

Multiple rack baking

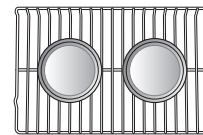


Rack
(Position 4)

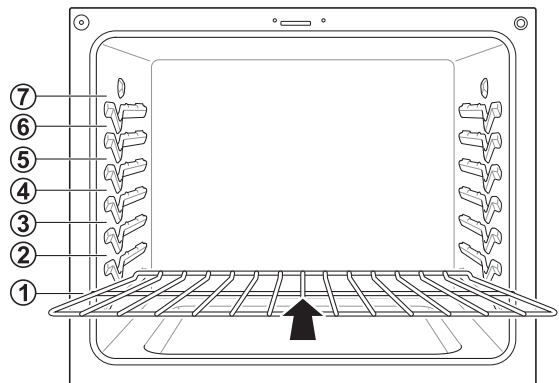


Rack
(Position 1)

Single rack baking



Rack



Bake

Bake is used to prepare foods such as pastries, breads and casseroles. The oven can be programmed to bake at any temperature from 170 °F (80 °C) to 550 °F (285 °C). The default temperature is 350 °F (175 °C).

Setting the Bake Function (example, 375 °F)

- 1 Turn the oven mode knob to select **Bake**.
- 2 Set the oven temperature: for example, press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.
- 3 Press **Start**. The oven starts to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

- 4 When cooking is complete, turn the oven mode knob to the **Off** position.
- 5 Remove food from the oven.

NOTE

- It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.
- The convection fan may continue to run for a short time after the oven is turned off.

Baking Tips

- Baking time and temperature vary depending on the characteristics, size, and shape of the baking pan used.
- Dark metal pans or nonstick coatings cook food faster with more browning. Insulated bakeware lengthens the cooking time for most foods.
- Check food for doneness at the minimum recipe time.
- To make cleanup easier, protect the oven bottom from spillovers by placing a cookie sheet on the rack below baking fruit pies or other foods with a high acid content.
- Wipe up hot fruit fillings and other highly acidic foods as soon as possible to avoid pitting and damage to the porcelain-enamel surface.

Baking Chart

This chart is only for reference. Adjust the cook time according to your recipe.

Food	Oven Temperature	Rack position
Cakes		
- Layer cake	350 °F (175 °C)	3
- Bundt cake	350 °F (175 °C)	3
- Cupcakes	350 °F (175 °C)	3
- Pound cake	350 °F (175 °C)	3
- Carrot cake (from scratch)	350 °F (175 °C)	3
Cookies		
- Sugar cookies	350 °F (175 °C)	3
- Chocolate chip	350 °F (175 °C)	3
- Brownies	350 °F (175 °C)	3
Pizza		
- Rising	400 °F (204 °C)	5
- Frozen	400 °F (204 °C)	5
- Fresh	425 °F (218 °C)	5
Breads		
- Biscuits (canned)	350 °F (175 °C)	4
- Biscuits (from scratch)	375 °F (190 °C)	4
- Muffins	400 °F (204 °C)	4
Fruits and Vegetables		
- Apples (baked)	375 °F (190 °C)	2
- Potatoes (baked)	425 °F (218 °C)	2
Angel food cake	350 °F (175 °C)	1
Custards		
- Cheesecake, crème brûlée	325 °F (161 °C) 350 °F (175 °C)	2
Casserole		
- Frozen lasagna	375 °F (190 °C)	4

NOTE

- Because the oven temperature cycles, an oven thermometer placed in the oven cavity may not show the same temperature that is set on the oven.
- It is normal for the convection fan to run while preheating during a regular bake cycle.
- The convection fan motor may run periodically during a regular bake cycle.
- **The bake burner turns off if the door is left open during baking.** If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the bake burner turns off. The bake burner turns back on automatically once the door is closed.

Convection Mode

The convection system uses a fan to circulate heat evenly within the oven. This improves heat distribution and allows for even cooking and excellent results, especially when using multiple racks. Convection cooking can also shorten cooking times.


Convection Bake

Setting the Conv. Bake Function (example: to Conv. Bake 375 °F)

- 1 Turn the oven mode knob to select **Conv. Bake**.
- 2 Set the oven temperature: press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.

NOTE

- The convection cooking modes automatically reduce the oven temperature by 25 °F (14 °C). The display shows the changed temperature.
- This feature is called auto conversion.
- The range comes with this feature enabled.
- To disable the auto conversion feature, see Setting Convection Auto Conversion, page 28.
- The oven fan runs while convection baking. If the door is left open for longer than 30 seconds during baking, the fan stops.

- 3 Press **Start**. The display shows **Conv. Bake** and the converted temperature starting at 100 °F. As the oven preheats, the displayed temperature will increase in 5-degree increments.
- 4 Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off. The display shows the auto converted oven temperature 350 °F, **Conv. Bake** and .

- Convection Bake cooks faster and more evenly when cooking foods like cookies, biscuits, rolls, or other baked goods on a single rack. Cookies, muffins, and biscuits will have very good results when using multiple racks.
- Multiple rack cooking may slightly increase times for some foods, but the overall time is reduced.
- Convection Bake gives excellent results for quick breads and yeast breads of all kinds, and breads and pastries brown more evenly.
- Do not use Convection Bake for delicate items like custards, souffles, or cheesecakes, which may be disturbed by the convection fan.

Convection Baking Chart

If auto conversion is disabled, reduce standard recipe temperature by 25 °F (14 °C) for Convection Bake. Temperatures have been adjusted in this chart. Multi-rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall time is reduced. This chart is only for reference. Adjust cooking time according to your preference.

Food	Oven Temperature (converted)	Rack position
Cakes		
- Layer cakes	325 °F (161 °C)	3
- Bundt cakes	325 °F (161 °C)	3
Cakes, Specialty		
- Popovers	400 °F (204 °C)	3
- Cupcakes	325 °F (161 °C)	3
- Pound cakes	325 °F (161 °C)	3
Cookies		
- Sugar cookies	325 °F (161 °C)	3
- Chocolate chips	325 °F (161 °C)	3
- Brownies	325 °F (161 °C)	3
Pizza		
- Frozen	375 °F (190 °C)	5
- Fresh	400 °F (204 °C)	5
Breads		
- Biscuit, canned	325 °F (161 °C)	4
- Biscuit, from scratch	350 °F (175 °C)	4
- Muffins	375 °F (190 °C)	4
- White bread, loaf	400 °F (204 °C)	4
Pastry Crust		
- From scratch	400 °F (204 °C)	4
- Refrigerator	400 °F (204 °C)	4
Desserts		
- Fruit crisps and cobblers, from scratch	350 °F (175 °C)	3
- Pies, from scratch, 2 crust fruit	350 °F (175 °C)	3
Angel food cake	325 °F (161 °C)	1
Custards		
- Cheesecake, crème brûlée	300 °F (149 °C) 325 °F (161 °C)	2
Casserole		
- Frozen lasagna	350 °F (175 °C)	4

Cookware for Convection Cooking

Any cookware safe for use in a conventional oven will work in a convection oven. But for best results, keep the following in mind.

- Make sure pans don't touch the oven walls when centered on the racks. Use cookware that leaves room for air circulation in the oven for best results when convection cooking.
- Leave space between pans. Make sure pans don't touch each other or the oven walls.
- Do not use pans with high sides. Use flat pans with no sides for cookies or biscuits. Use a pan with low sides for oven-baked chicken.
- Metal pans heat the fastest. Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Glass and ceramic pans can also be used. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection cooking.
- Food cooked on pans with dark or matte finishes cooks faster than food on pans with shiny finishes.
- Use the pan size recommended in the recipe.

NOTE

- Some frozen foods have been developed to use commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature recommended on the packaging.
- If a food manufacturer gives specific convection cooking instructions, remember that convection autoconversion will reduce the set temperature by 25 °F (14 °C). If auto-conversion is enabled, add 25 °F (14 °C) when setting the temperature to get a resulting converted temperature which matches the recipe.

Convection Roast


The Convection Roast feature is designed to give optimum roasting performance. Convection Roast combines cooking with the convection fan to roast meats and poultry. The heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Food cooked in this manner is crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

Setting the Conv. Roast Function (example: to Conv. Roast 375 °F)

- 1 Turn the oven mode knob to select **Conv. Roast**.
- 2 Set the oven temperature: press **plus(+)** until 375 °F appears in the display.

NOTE

The convection cooking modes automatically reduce the oven temperature by 25 °F (14 °C). The display shows the changed temperature. This feature is called auto conversion. The range comes with this feature enabled. To disable the auto conversion feature, see Setting Convection Auto Conversion, page 28.

- 3 Press **Start**. The display shows **Conv. Roast** and the changing temperature starting at 100 °F. As the oven preheats, the displayed temperature increases in 5-degree increments.
- 4 Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds and the oven light flashes on and off. The display shows the auto converted oven temperature 350 °F, **Conv. Roast** and .
- 5 Place food in oven.

Broil

The oven is designed for closed-door broiling. Broil uses an intense heat radiation from the upper gas burner.

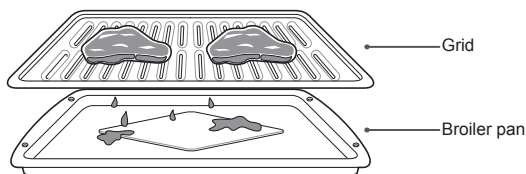
The Broil function works best when broiling thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry or fish.

CAUTION

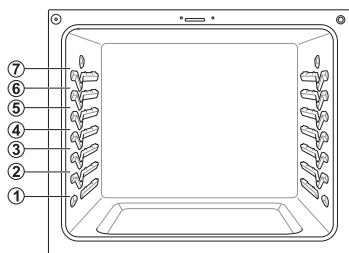
- Do not use a broiler pan without a grid. The oil can cause a grease fire.
- Do not cover the grid and broiler pan with aluminum foil. Doing so will cause a fire.
- Always use a broiler pan and grid for excess fat and grease drainage. This will help to reduce splatter, smoke, and flare-ups.
- Never use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature. If your broiler pan is damaged, warped, or has heavy permanent soiling, consider replacing it to reduce the amount of smoke you experience during broiling.

NOTE

- Use Lo broil to broil foods such as poultry and thick cuts of meat.
- Remove the pan from the oven to cool down for easy cleaning.
- For best results, use a pan designed for broiling, as shown below. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.



When broiling refer to the broiling guide for placing the rack.



WARNING

When using the broiler, the temperature inside the oven is extremely hot. Take caution to avoid possible burns by:

- Keeping the door closed when broiling
- Always wearing oven mitts when inserting/removing food items

Improper use of the broiler may result in excessive smoke or a grease fire. Improper use conditions include, but are not limited to:

- Setting the broiler to a higher power level than recommended.
- Using dirty/greasy broiler pans.
- Broiling beyond recommended cooking times.

Setting the oven to Broil

- 1 Turn the oven mode knob to select **Broil High** or **Broil Low**.
- 2 Press **Start**.
- 3 Allow the broiler to preheat for five minutes.
- 4 Place food in the oven.
- 5 Close the oven door. The oven door must be closed during broiling.

NOTE

- This range is designed for closed-door broiling. Close the door to set the Broil function. If the door is open, the Broil function cannot be set and **door** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. Opening the door turns off the broil burner during broiling. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after five seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

- 6 When broiling is finished, turn the oven mode knob to the **Off** position.

NOTE

During any Broil function, it is normal for the broiler to cycle on and off. The igniter for the broil burner on the ceiling of the oven glows orange periodically during normal broil operation.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. For best results when broiling, use a pan designed for broiling.

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side (minutes)	Second Side (minutes)	Comments
Ground Beef Well done	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	6	5-7	3-4	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare	1" thick 1 to 1½ lbs.	6	7	5	
Medium		6	12	5-6	
Well Done		6	13	8-9	
Rare	1½" thick 2 to 2½ lbs.	4	10	6-7	
Medium		4	12-15	10-12	
Well Done		4	25	16-18	
Toast	1 to 9 pieces	5	1-2	1-2	
Chicken	1 whole 2 to 2½ lbs., split lengthwise 4 bone-in breasts	2	35-40	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side down.
		2	25-30	10-15	
Fish Fillets	¼ to ½" thick	5	7-8	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1" thick ½" thick	3	10	5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
		4	7	4	
Pork chops Well Done	2 (½" thick)	4	10	8	Slash fat.
	2 (1" thick) about 1lb.	4	13	8-9	
Lamb Chops					Slash fat.
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	5	6	4-7	
Well Done		5	10	10	
Medium	2 (½" thick) about 1lb.	5	10	4-6	
Well done		5	17	12-14	
Bacon	½ lb. (about 8 thin slices)	4	8	3	Arrange in single layer.
Loxster Tails	2-4 6 to 8 oz. each	3	13-16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.

- This guide is only for reference. Adjust cook time according to preference.

NOTE

The USDA advises that consuming raw or undercooked fish, meat, or poultry can increase your risk of food-borne illness.

The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground beef: 160 °F (71.1 °C)
- Poultry: 165 °F (73.9 °C)
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F (62.8 °C)
- Fish / Seafood: 145 °F (62.8 °C)

Pizza

This function automatically sets the oven temperature to cook either frozen pizza with regular or rising crust, or freshly made pizza. Simply choose the type of pizza (see chart) and set the desired cook time.

Setting the Oven for Pizza

- 1 Turn the oven mode knob to select the **Pizza** mode. **P1** appears in the display. Press **plus(+)** or **minus(-)** repeatedly to toggle between the **P1**, **P2** and **P3** options. (See Pizza Chart below.)
- 2 Press **Start**. The oven starts to preheat.

As the oven preheats, the temperature is displayed and rises in 5-degree increments. Once the oven reaches the set temperature, a tone sounds and the oven light blinks on and off.

- 3 Place pizza in the oven, close the door and set the timer following the suggestions in the chart.
- 4 Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel Pizza at any time.
- 5 Remove the food from the oven.

NOTE

Preheating is necessary for better cooking results. Place the food in the oven after preheating.

Pizza Chart

Display Mode	Item	Rack position	Suggested time (minutes)
P1	Frozen pizza, Regular crust	5	14-16
P2	Frozen pizza, Rising crust	5	19-21
P3	Fresh Pizza	5	8-10

Warm

This function will maintain an oven temperature of 170 °F. The Warm function will keep cooked food warm for serving up to three hours after cooking has finished. The Warm function may be used without any other cooking operations.

Setting the Warm Function

- 1 Turn the oven mode knob to select **Warm**.
- 2 Press **Start**.
- 3 Turn the oven mode knob to the **Off** position when warming is finished.

NOTE

- The Warm function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.
- It is normal for the fan to operate during the Warm function.

Proof

This feature maintains a warm oven for rising yeast leavened products before baking.

Setting the Proof Function

- 1 Use rack position 2 or 3 for proofing.
- 2 Turn the oven mode knob to select **Proof**.
- 3 Press **Start**.
- 4 Turn the oven mode knob to the **Off** position when proofing is finished.

NOTE

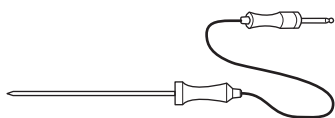
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Check bread products early to avoid over proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to keep foods at safe temperatures. Use the Warm feature to keep food warm. Proofing does not operate when the oven is above 125 °F. **Hot** shows in the display.
- It is normal for the fan to operate during the Proof function.

Meat Probe

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self clean, warming or proofing. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of the meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bones. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.

Setting the Meat Probe Function (example for Roast 375 °F with probe temp. 160 °F)

- 1 Insert the meat probe into the meat.



- 2 Connect the meat probe to the jack.
- 3 The meat probe icon flashes in the display if the meat probe is properly connected.

Method

- 1 Select cook mode. Turn the oven mode knob to select **Conv. Roast**.
- 2 Set the oven temperature: press **plus(+)** or **minus(-)** until 375 °F appears in the display.
- 3 Press **Probe**.
- 4 Set the probe temperature: press **plus(+)** or **minus(-)** until 160 °F appears in the display.
- 5 Press **Start**.

The default probe temperature is 150 °F (65 °C), but can be changed to any temperature between 80 °F (27 °C) and 210 °F (100 °C). The display shows the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

Changing the Probe temperature while cooking

- 1 Press **Probe**.
- 2 Set the probe temperature.
- 3 Press **Start**.

IMPORTANT NOTE

Turn the oven mode knob to the **Off** position to cancel the Meat Probe function at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

CAUTION

- **Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do not touch the broil element.** Failure to obey this caution can result in severe personal injury.
- **To avoid damage to the meat probe, Do not use tongs to pull on the probe when removing it.**
- **Do not store the meat probe in the oven.**

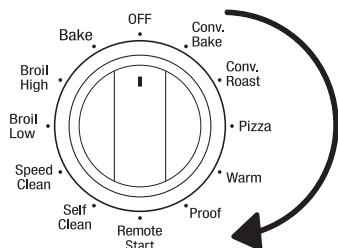
Recommended Probe Temperature Chart

Doneness	Probe Temp.
Beef, Lamb and Veal	
Rare	130 °F (54 °C)
Medium Rare	140 °F (60 °C)
Medium	150 °F (66 °C)
Well Done	160 °F (71 °C)
Pork	
Well Done	170 °F (77 °C)
Poultry	
Breast, Well Done	170 °F (77 °C)
Thigh, Well Done	180 °F (82 °C)
Stuffing, Well Done	165 °F (74 °C)

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, this function starts or stops the pre-heating function of the appliance. Follow the instructions on page 42 to register the appliance on the network.

Set the oven mode knob to the Remote Start position to use the function.



Setting Remote Start

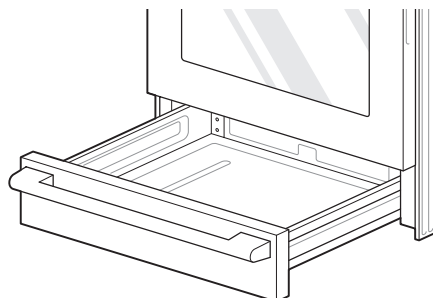
- 1 Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for pre-heating. Do not place food in the oven. Close the oven door.
- 2 Within 30 seconds of closing the door, turn the oven mode knob to select Remote Start.
- 3 When ON appears in the display, the Remote Start function is ready to use.
- 4 Follow the directions in the smart phone app to set Remote Start times.

NOTE

Remote Start is disconnected in the following situations:

- Remote Start is never set up in the smart phone app.
- The Remote Start status is “ready.”
- Remote Start experiences a problem during operation.

Operating the Warming Drawer



The Warming Drawer keeps hot cooked foods at serving temperature.

All food placed in the Warming Drawer should be covered with an oven-safe lid or aluminum foil to maintain quality. Do not place foil on bottom or sides of drawer. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean. Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warming Drawer.




Setting the Warming Drawer Control

- 1 Press **Warming Drawer Set/Off**. The indicator light will flash. (If no further buttons are pressed within 25 seconds, the display will clear.)
- 2 Use the **plus(+)** or **minus(-)** button to set the power level: for Low, for Medium, and for High.
- 3 When the food is ready, or to cancel, press **Warming Drawer Set/Off**.

NOTE

- The Warming Drawer shuts off automatically after three hours.
- Do not heat cold food in the Warming Drawer.
- Do not use pans or utensils with rough finishes in the Warming Drawer. Doing so can leave scratches on the inner drawer surfaces.

Warming Drawer Settings Guide

Setting	Type of Food
Low 	<ul style="list-style-type: none"> Rolls (Soft) Empty dinner plates
Medium 	<ul style="list-style-type: none"> Gravies Casseroles Eggs Vegetables Biscuits Rolls (hard) Pastries Roasts
High 	<ul style="list-style-type: none"> Bacon Hamburger patties Poultry Pork chops Pizza Fried Foods

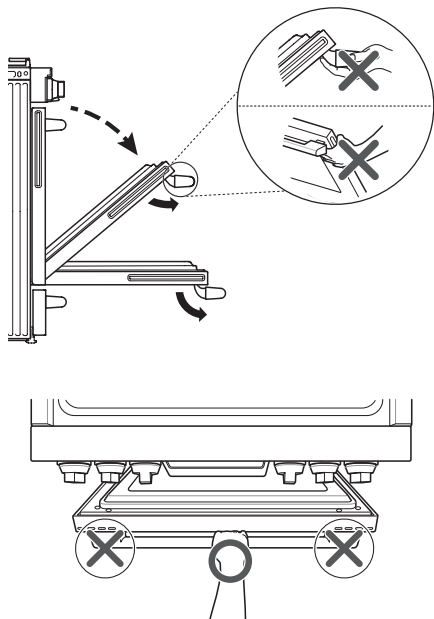
Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not leave food in the warming drawer for more than one hour. Do not leave smaller quantities or heat-sensitive food, such as eggs, in the warming drawer more than 30 minutes. The maximum operating time is three hours.

CAUTION

- Do not use the warming drawer for storage of racks, broiler pans, trays, plates, or utensils. The warming drawer contains a heating element which may damage any items not specifically designed to be used with it and should only be used to store cookware specifically supplied by SIGNATURE KITCHEN SUITE with your range.
- Do not put food or foil directly on the surface or base of the warming drawer. This may result in damage to the drawer and may spoil food.
- Do not place plastic wrap in the warming drawer or use it to cover food being heated in the warming drawer. Plastic may melt onto the drawer or surrounding areas and is very difficult to remove. Use only aluminum foil or cookware that is capable of withstanding baking temperature to heat or cover food.
- Do not use the warming drawer to heat water or any other liquids. Spilled liquids may cause an electrical short or result in severe personal injury, electric shock or death.
- Never place plastics, paper, canned foods or other combustible material into the warming drawer. These items pose a severe risk of fire, damage and injury.
- In the unlikely event that an item falls behind the warming drawer, always turn the power off and wait for the warming drawer to cool before retrieving the item. Never attempt to retrieve any items that fall behind the warming drawer without first turning the power off and ensuring the warming drawer cavity has cooled off. Failure to do so may result in severe personal injury, electric shock or death.
- Do not touch the surface of the warming drawer while it is in operation. Use oven mitts or hot pads when inserting or removing food to avoid burns or other injury.
- Do not leave food in the warming drawer for longer than one hour. Eating food which has been heated for too long at low temperatures can lead to food-borne illnesses.

Easy Swivel Handle™

The oven door handle changes its angle depending on how far the door is open. This makes the handle easier to grab, and helps you avoid having to bend over as far or bend your wrist as sharply when opening the oven door.



CAUTION

- To avoid injury, keep hands away from the pinch points between the handle ends and the oven door when opening and closing the door.
- Do not move or lift the oven using the handle. Doing so may damage the door.
- Do not use the handle to remove the oven door. Doing so may allow the door to swing and cause injury. Firmly grasp both sides of the door at the top to remove it.

GlideShut™ Drawer

The drawer uses a spring and damper mechanism to absorb the impact when closing. Performance may vary based on the load in the drawer and how frequently it is used. A gentle tug may be necessary to overcome the damper mechanism at first when opening the drawer.


- The weight of a lot of food in the drawer may work with the damper mechanism to prevent the drawer from closing completely. If this happens, push the drawer gently until the closing mechanism engages and pulls the drawer completely closed.

SMART FUNCTIONS

Application Installation

Search for the SIGNATURE KITCHEN SUITE application from the Google Play Store on a smart phone. Follow instructions to download and install the application.

Product Registration

- 1 Run the SIGNATURE KITCHEN SUITE application on a smart phone.
- 2 Create an account and sign in.
- 3 Select **Register**.
- 4 Select **Oven**.
- 5 Follow the instructions on the smart phone to register the appliance and connect it to a Wi-Fi network.
 - To verify the Wi-Fi connection, check the Wi-Fi icon  on the control panel is lit.

NOTE

- SIGNATURE KITCHEN SUITE is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The machine supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- The network connection may not work properly depending on the internet service provider.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for appliance improvement purposes without notice to users.
- Depending on your wifi connection, you may Experience delays with app.

Using the Wi-Fi Function

Communicate with the appliance from a smart phone using the convenient smart features.

Using the Application

- 1 Select the appliance in the application and connect it to a Wi-Fi network.
- 2 Select the menu on the upper right side to access settings and features.

Cleaning

This function helps you to check the energy efficiency, usage and guide of SpeedClean™.

Smart Diagnosis™

This function provides useful information for diagnosing and solving issues with the appliance based on the pattern of use.

Settings

Allows you to set various options on the oven and in the Application.

Monitoring

This function helps you recognize the current status, remaining time, cook settings and end time on the screen.

Push Alerts

Turn on the Push Alerts to receive appliance status notifications.

The notifications are triggered even if the SIGNATURE KITCHEN SUITE application is off.

Timer

You can set the timer from the application.

IMPORTANT : Features could be added or deleted when the SIGNATURE KITCHEN SUITE application is updated. Data saved on the SIGNATURE KITCHEN SUITE application could be deleted when the application is updated or your smart phone is changed.

Open Source Software Notice Information

To obtain the source code under GPL, LGPL, MPL, and other open source licenses, that is contained in this product, please visit <http://opensource.thesignaturekitchen.com>. In addition to the source code, all referred license terms, warranty disclaimers and copyright notices are available for download.

SIGNATURE KITCHEN SUITE will also provide open source code to you on CD-ROM for a charge covering the cost of performing such distribution (such as the cost of media, shipping, and handling) upon email request to opensource@thesignaturekitchen.com. This offer is valid for three (3) years from the date on which you purchased the product.

Wireless module (LCW-003) Specifications

Frequency Range	2412~2462 MHz
Output Power (max.)	IEEE 802.11 b : 14 dBm
	IEEE 802.11 g : 15 dBm
	IEEE 802.11 n : 14 dBm

FCC Notice (For transmitter module contained in this product)

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) this device may not cause harmful interference and
- 2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Any changes or modifications in construction of this device which are not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC RF Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with minimum distance 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

Using Smart Diagnosis™

Should you experience any problems with the appliance, it has the capability of transmitting data to a smart phone using the SIGNATURE KITCHEN SUITE application or via the phone to the SIGNATURE KITCHEN SUITE call center.

Smart Diagnosis™ can not be activated unless the appliance is connected to power. If the appliance is unable to turn on, then troubleshooting must be done without using Smart Diagnosis™.

Smart Diagnosis™ Using a Smart Phone

- 1 Open the SIGNATURE KITCHEN SUITE application on the smart phone.
- 2 Select the appliance and then the menu on upper right side.
- 3 Select the **Smart Diagnosis**, then press **Start Smart Diagnosis** button.

NOTE

- If the diagnosis fails several times, use the following instructions.

- 4 Select the **Audible Diagnosis**.
- 5 Follow the instructions on the smart phone.
- 6 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. View the diagnosis on the phone.

NOTE

- The Smart Diagnosis™ function depends on the local call quality.
- The communication performance will improve and you can receive better service if you use the home phone.
- If the Smart Diagnosis™ data transfer is poor due to poor call quality, you may not receive the best Smart Diagnosis™ service.

Smart Diagnosis™ Through the Customer Information Center

- 1 Call the SIGNATURE KITCHEN SUITE call center at: 1-855-790-6655
- 2 When instructed to do so by the call center agent, hold the mouthpiece of your phone over the Smart Diagnosis™ logo on the machine. Hold the phone no more than one inch from (but not touching) the machine.

NOTE

- Do not touch any other buttons or icons on the display screen.

- 3 Press and hold the Start button for three seconds.
- 4 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time.
- 5 Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.
- If the call center agent is not able to get an accurate recording of the data, you may be asked to try again.

MAINTENANCE

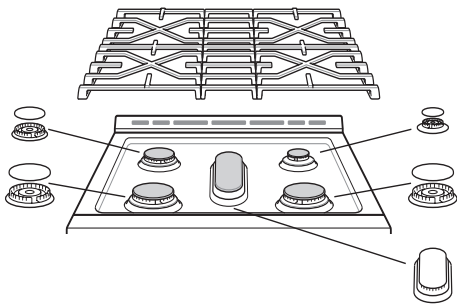
CAUTION

- Do not clean this appliance with bleach.
- To prevent burns, wait until the cooktop has cooled down before touching any of its parts.
- Always wear gloves when cleaning the cooktop.

Gas Surface Burners

Removing and Replacing the Gas Surface Burners

Grates and burner heads/caps can be removed for care and cleaning.



	General burner
Burner cap is properly set.	
Burner cap is NOT properly set.	

Cleaning Burner Heads/Caps

For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. The burner heads and caps (and the oval burner head and cap assembly) can be lifted off. Do not attempt to remove the oval burner cap.

- Wash the burner caps in hot soapy water and rinse with clean water. Run water through the oval burner from the bottom stem to flush out debris.
- Use care when cleaning the cooktop. The pointed metal ends on the electrodes could cause injury. Hitting an electrode with a hard object may damage it.
- To remove burnt-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For stubborn stains, use a toothbrush or wire brush.
- The burners will not operate properly if the burner ports or electrodes are clogged or dirty.
- Burner caps and heads should be cleaned routinely, especially after excessive spillover.
- Burners will not light if the cap is removed.

CAUTION

- Do not hit the electrodes with anything hard. Doing so could damage them.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Do not scratch or gouge the port features of the brass burner bases.
- It is normal for brass burners to become tarnished with use.

NOTE

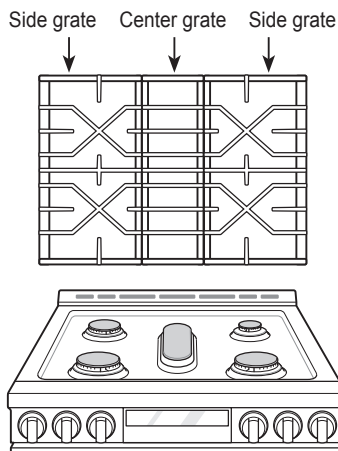
- To clean the brass burners, use mild abrasive cleaners or liquid cleaners such as Kleen King®, BonAmi® and Wright's®.
- To clean port openings, use a stiff, nylon bristle tooth brush.
- Do not use steel wool or steel bristle brushes as they can scratch the brass burner surface.

After Cleaning the Burner Heads/Caps

Shake out any excess water and then let them dry thoroughly. Placing the oval burner upside down will allow the water to drain out more easily. Replace the burner heads and caps over the electrodes on the cooktop in the correct locations according to their size. Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.

Burner Grates

The range consists of three separate professional-style grates. For maximum stability, these grates should only be used when in their proper position. The two side grates can be interchanged from left to right and front to back. The center grate can be interchanged from front to back.



NOTE

Do not operate a burner for an extended period without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Cleaning the Burner Grates

CAUTION

- Do not lift the grates out until they have cooled.
- Do not put the grate in the oven during self cleaning mode.

- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates in hot, soapy water and rinse with clean water.
- The grates are dishwasher safe.
- After cleaning the grates, let them dry completely and securely position them over the burners.

Cleaning the Cooktop Surface

CAUTION

- To avoid burns, do not clean the cooktop surface until it has cooled.
- Do not lift the cooktop surface. Lifting the cooktop surface can lead to damage and improper operation of the range.

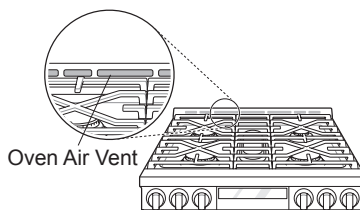
NOTE

- If water is spilled on the cooktop, wipe it up immediately. If water is left on the cooktop for a long time, it may cause discoloration of the cooktop surface and grate.
- The cooktop surface under the burner head may become discolored if the gas surface burner is used for a long time.
- To clean the STS cook top, use mild abrasive cleaners such as Astonish®.

Foods with high acid or sugar content may cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse soon after the surface has cooled. For other spills such as oil/grease spattering, etc., wash with soap and water when the surface has cooled, then rinse and polish with a dry cloth.

Oven Air Vents

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



CAUTION

- **The edges of the range vent are sharp.** Wear gloves when cleaning the range to avoid injury.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

NOTE

Do not block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Control Panel

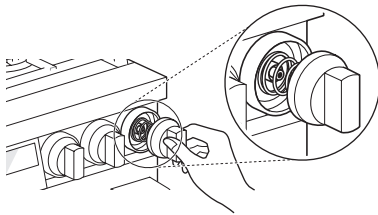
To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range. Clean up splatters with a damp cloth using a glass cleaner. Remove heavier soil with warm, soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Front Manifold Panel and Knobs

It is best to clean the manifold panel after each use of the range. For cleaning, use a damp cloth and mild soapy water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water and polish dry with a soft cloth.

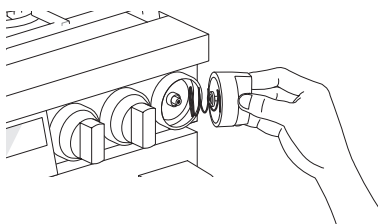
The control knobs may be removed for easy cleaning.

- 1 To clean the knobs, make sure that they are in the **Off** position and pull them straight off the stems. Be careful not to lose the knob springs.
- 2 To replace the knobs, make sure that the knobs have the **Off** position centered at the top, and slide the knobs directly onto the stem.



CAUTION

- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel. Doing so will damage the finish.
- Do not try to bend the knobs by pulling them up or down, and do not hang a towel or other objects on them. This can damage the gas valve shaft.
- If you slide the knobs onto the stem without the knob springs, it may cause malfunction.



NOTE

To prevent scratching, do not use abrasive cleaners on any of these materials.

Cleaning the Exterior

Painted and Decorative Trim

For general cleaning, use a cloth with hot, soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave it on for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners.

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

- 1 Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or paper towel.
- 2 Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
- 3 Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
- 4 Repeat as necessary.

NOTE

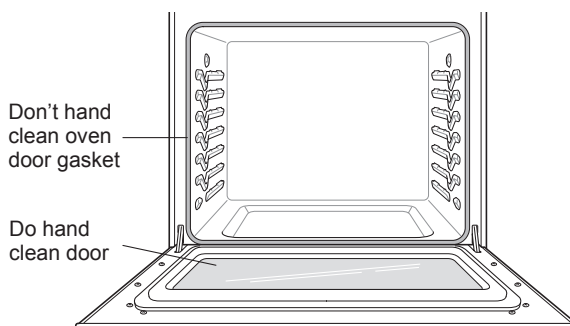
- Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- To purchase stainless steel appliance cleaner or polish, or to locate a dealer near you, call our toll-free customer service number: 1-855-790-6655 or visit our website at: www.thesignaturekitchen.com

Oven Door

- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. Do not immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. Do not spray water or glass cleaner on the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material that is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

CAUTION

Do not use harsh cleaners or harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Doing so can cause damage.

**Door Care Instructions**

Most oven doors contain glass that can break.

CAUTION

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

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the self clean cycle.

- 1 Food spilled into the tracks could cause the racks to become stuck. Clean racks with a mild, abrasive cleaner.
- 2 Rinse with clean water and dry.

NOTE

If the racks are cleaned using the self clean cycle (not recommended), the color will turn slightly blue and the finish will become dull. After the self clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will make the racks glide more easily into the rack tracks.

SpeedClean™

SIGNATURE KITCHEN SUITE'S SpeedClean™ enamel technology provides two cleaning options for the inside of the range. The SpeedClean™ feature takes advantage of SIGNATURE KITCHEN SUITE'S new enamel to help lift soils without harsh chemicals, and it runs using ONLY WATER for just 10 minutes in low temperatures to help loosen LIGHT soils before hand-cleaning.

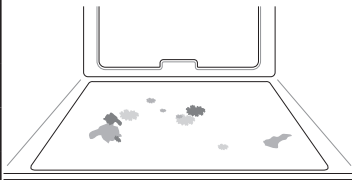
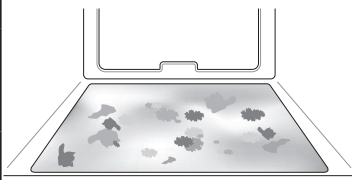
While SpeedClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY, built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense Self Clean process, your SIGNATURE KITCHEN SUITE oven gives you the option of cleaning with LESS HEAT, LESS TIME, and virtually NO SMOKE OR FUMES.

When needed, the range still provides the self clean option for longer, more thorough oven cleaning for heavier, built up soils.

Benefits of SpeedClean™

- Helps loosen light soils before hand-cleaning
- SpeedClean™ only uses water; no chemical cleaners
- Makes for a better self-clean experience
 - Delays the need for a self-clean cycle
 - Minimizes smoke and odors
 - Can allow shorter self-clean time

When to Use SpeedClean™

Suggested Cleaning Method	Example of Oven Soiling	Soil Pattern	Types of Soils	Common Food Items That Can Soil Your Oven
SpeedClean™		Small drops or spots	Cheese or other ingredients	Pizza
		Light splatter	Fat/grease	Steaks, broiled
				Fish, broiled
				Meat roasted at low temperatures
Self Clean*		Medium to heavy splatter	Fat/grease	Meat roasted at high temperatures
		Drops or spots	Filling or sugar based soils	Pies
			Cream or tomato sauce	Casseroles

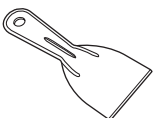
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the SpeedClean™ cycle. If your oven cavity is above 150 °F (65 °C), **Hot** will appear in the display, and the SpeedClean™ cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The range should be level to ensure that the bottom surface of the oven cavity is entirely covered by water at the beginning of the SpeedClean™ cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the SpeedClean™ cycle.
- Do not open the oven door during the SpeedClean™ cycle. Water will not get hot enough if the door is opened during the cycle.
- For hard to reach areas such as the back surface of the oven, it is better to use the Self Clean cycle.

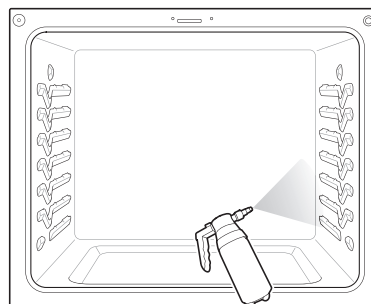
SpeedClean™ Instruction Guide

- 1 Remove oven racks and accessories from the oven.
- 2 Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

 - Hard plastic spatula
 - Plastic pan scraper
 - Plastic paint scraper
 - Old credit card
- 3 Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.
- 4 Use at least ¼ cup (2 oz or 60 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.



- 5** Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

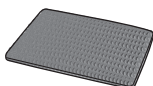
Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1¼ cup (10 oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

- 6** Close the oven door.
Turn the oven mode knob to select **SpeedClean™**.
Press **Start**.

**CAUTION**

- Some surfaces may be hot after the SpeedClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the SpeedClean™ cycle, the oven becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over before wiping the inside surface of the oven. Failure to do so may result in burns.
- Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning the oven cavity.

- 7** A tone will sound at the end of the 10 minute cycle. Turn the oven mode knob to the **Off** position to clear the display and end the tone.
- 8** After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning.
- 9** Clean the oven cavity immediately after the SpeedClean™ cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.

**NOTE**

Do not use any steel scouring pads, abrasive pads or cleaners as these materials can permanently damage the oven surface.

- 10** Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.

- 11** If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple SpeedClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE

- If you forget to saturate the inside of the oven with water before starting SpeedClean™, turn the Oven mode knob to the **Off** position to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature and then spray or pour water into the oven and start another SpeedClean™ cycle.
- The cavity gasket may be wet when the SpeedClean™ cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If mineral deposits remain on the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- It is normal for the fan to operate during the SpeedClean™ cycle.

Self Clean

The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal; especially if the oven is heavily soiled.

During Self Clean, the kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.

Before Starting Self Clean

- Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven.
- The kitchen should be well ventilated to minimize the odors from cleaning.
- Wipe any heavy spillovers on the bottom of the oven.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- The oven light cannot be turned on during a Self Clean cycle. The oven light cannot be turned on until the oven temperature has cooled below 500 °F (260 °C) after a Self Clean cycle is complete.

CAUTION

- Do not leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the range can become very hot to the touch.
- If you have pet birds, move them to another well-ventilated room. The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self Clean cycle of any range.
- Do not line the oven walls, racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil or any other material. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Do not force the door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the Self Clean cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.

During the Self Clean cycle, the cooktop elements and warming drawer cannot be used.

NOTE

- Remove oven racks and accessories before starting the Self Clean cycle.
- If oven racks are left in the oven cavity during the Self Clean cycle, they will discolor and become difficult to slide in and out.
- Clean the frame of the oven and door with hot soapy water. Rinse well.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If it becomes worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.

Setting Self Clean

The Self Clean function has cycle times of 2, 3, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly Soiled Oven Cavity	2-Hour Self Clean
Moderately Soiled Oven Cavity	3-Hour Self Clean
Heavily Soiled Oven Cavity	5-Hour Self Clean

- 1 Remove all racks and accessories from the oven.
- 2 Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended three-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 2 to 5 hours.
- 3 Press **Start**.
- 4 Once the self-clean cycle is set, the oven door locks automatically and the lock icon displays. You will not be able to open the oven door until the oven has cooled. The lock releases automatically when the oven has cooled.

**CAUTION**

Do not force the oven door open when the lock icon is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.


Setting Self Clean with a Delayed Start

- 1** Remove all racks and accessories from the oven.
- 2** Turn the oven mode knob to select **Self Clean**. The oven defaults to the recommended three-hour self clean for a moderately soiled oven. Press **plus(+)** or **minus(-)** to select a self clean time from 2 to 5 hours.
- 3** Press **Start Time**.
- 4** Press **plus(+)** or **minus(-)** to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
- 5** Press **Start**.

NOTE

It may become necessary to cancel or interrupt a Self Clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, turn the oven mode knob to the **Off** position.


During Self Clean

- The Self Clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when the lock  is displayed. The oven door remains locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

After the Self Clean Cycle

- The oven door remains locked until the oven temperature has cooled.
- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth or a soap-filled steel wool pad after the oven cools. If the oven is not clean after one self-clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a self-clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide more easily.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door locks automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock releases automatically.
- Once the door has been locked, the lock  indicator light stops flashing and remains on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to activate.
- If the clock is set for a 12-hour display (default) the Delayed Self Clean can never be set to start more than 12 hours in advance.
- After the oven is turned off, the convection fan keeps operating until the oven has cooled down.

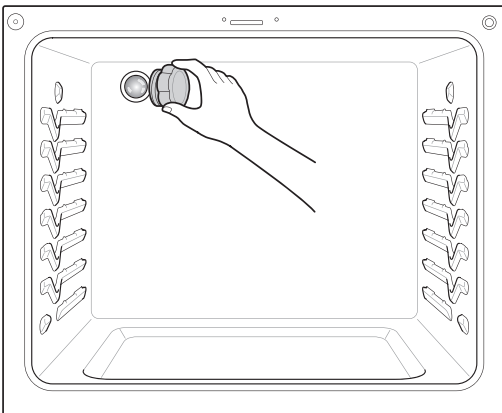
Changing the Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It turns on when the oven door is open. When the oven door is closed, press **Light** to turn it on or off.

⚠ WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

- 1 Unplug the range or disconnect power.
- 2 Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- 3 Turn the bulb counterclockwise to remove it from the socket.
- 4 Insert the new bulb and turn it clockwise.
- 5 Insert the glass bulb cover and turn it clockwise.
- 6 Plug in the range or reconnect the power.



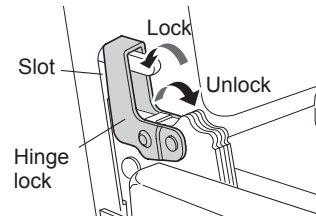
Removing and Replacing the Lift-Off Oven Doors and Drawer

⚠ CAUTION

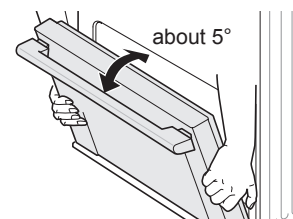
- Be careful when removing and lifting the door.
- Do not lift the door by the handle. The door is very heavy.

Removing the Door

- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge locks, rotating them as far toward the open door frame as they will go.



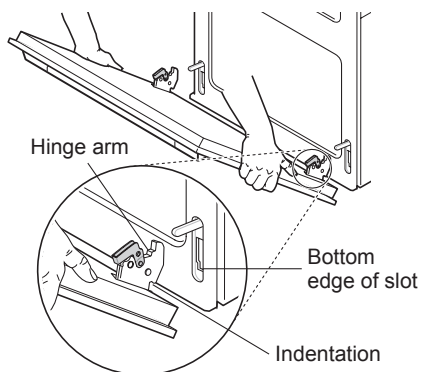
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close the door to the removal position (approximately five degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge arms will move freely.



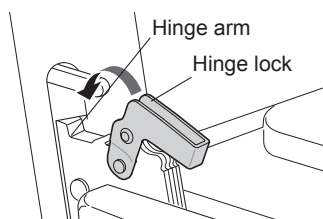
- 5 Lift door up and out until the hinge arms are clear of the slots.

Replacing the Door

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arms into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge arms must be fully seated into the bottom edge of the slots.



- 3 Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slots.
- 4 Lock the hinge locks, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

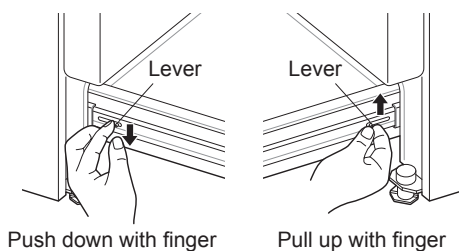
Removing the Drawer

⚠ CAUTION

Disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

Most cleaning can be done with the drawer in place; however, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use warm water to thoroughly clean.

- 1 Fully open the drawer.
- 2 Locate the glide lever on each side of the drawer. Push down on the left glide lever and pull up on the right glide lever.



- 3 Pull the drawer away from the range.

Replacing the Drawer

- 1 Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
- 2 Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.
- 3 Push the drawer into the range until levers click (approximately 2 inch).
- 4 Pull the drawer open again to seat bearing glides into position.

TROUBLESHOOTING

FAQs

What types of cookware are recommended for use with the cooktop?

- The pans must have a flat bottom and straight sides.
- Only use heavy-gauge pans.
- The pan size must match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Use tight fitting lids.
- Only use flat-bottom woks.

Why do the heating elements appear to be turning ON and OFF during use of the cooktop or oven?

Depending on your cooktop element setting or the temperature selected in your oven it is NORMAL for the cooking elements to cycle on and off.

My new oven doesn't cook like my old one. Is there something wrong with the temperature settings?

No, your oven has been factory tested and calibrated. For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the oven temperature yourself to meet your specific cooking needs. Refer to the Oven Temperature Adjustment section in this manual for easy instructions on how to adjust your thermostat.

Is it normal to hear a clicking noise coming from the back of my oven when I am using it?

Your new range is designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements click on and off more frequently on your new oven. This is NORMAL.

Why is the colon in the clock flashing?

This means that the product has just been plugged in, or that it has experienced a power interruption. To clear the flashing colon in the clock, press any key or reset the clock if needed.

During convection cooking the fan stops when I open the door. Is that normal?

Yes, this is normal. When the door is opened, the convection fan will stop until the door is closed.

Can I use aluminum foil to catch drippings in my oven cavity?

Never use aluminum foil to line the bottom or sides of the oven or the warming drawer. The foil will melt and stick to the bottom surface of the oven and will not be removable. Use a sheet pan placed on a lower oven rack to catch drippings instead. (If foil has already melted onto the bottom of the oven, it will not interfere with the oven's performance.)

Can I use aluminum foil on the racks?

Do not cover racks with aluminum foil. Covering entire racks with foil restricts air flow, leading to poor cooking results. Use a sheet pan lined with foil under fruit pies or other acidic or sugary foods to prevent spillovers from damaging the oven finish.



CAUTION

Foil may be used to wrap food in the oven or warming drawer, but do not allow the foil to come into contact with the exposed heating/broiling elements in the oven. The foil could melt or ignite, causing smoke, fire, or injury.

Can I leave my racks in the oven when running a Self Clean cycle?

No. Although it will not damage the racks, it will discolor them and may make them hard to slide in and out during use. Remove all items from the oven before starting a Self Clean cycle.


What should I do if my racks are sticky and have become hard to slide in and out?

Over time, the racks may become hard to slide in and out. Apply a small amount of olive oil to the ends of the racks. This will work as a lubricant for easier gliding.

What should I do for hard to remove stains on my cooktop?

The cooktop should be cleaned after every use to prevent permanent staining. When cooking foods with high sugar content, such as tomato sauce, clean the stain off with a scraper while the cooktop is still warm. Use an oven mitt when scraping to prevent burns. Refer to the MAINTENANCE section of this owner's manual for further instruction.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the range is not in Lockout mode. The lock  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, pressing **Probe** for three seconds. The unlock melody sounds and **Loc** appears in the display until the controls are unlocked.

My range is still dirty after running the SpeedClean™ cycle. What else should I do?

The SpeedClean™ cycle only helps to loosen light soils in your oven range to assist in hand-cleaning of your oven. It does not automatically remove all soils after the cycle. Some scrubbing of your oven range is required after running the SpeedClean™ cycle.

I tried scrubbing my oven after running SpeedClean™, but some soils still remain. What can I do?

The SpeedClean™ feature works best when the soils are fully soaked and submerged in water before running the cycle and during hand-cleaning. If soils are not sufficiently soaked in water, it can negatively affect the cleaning performance. Repeat the SpeedClean™ process using sufficient water. Sugar-based and certain greasy soils are especially hard to clean. If some stubborn soils remain, use the Self Clean feature to thoroughly clean your oven.

Soils on my oven walls are not coming off. How can I get my walls clean?

Soils on the side and rear walls of your oven range may be more difficult to fully soak with water. Try repeating the SpeedClean™ process with more than the ¼ cup (2 oz or 60 ml) spray recommended.

Will SpeedClean™ get all of the soils and stains out completely?

It depends on the soil type. Sugar-based and certain grease stains are especially hard to clean. Also, if stains are not sufficiently soaked in water, this can negatively affect cleaning performance. If stubborn or built-up stains remain, use the Self Clean feature. Refer to the Self Clean section of your owner's manual.

Are there any tricks to getting some of the stubborn soils out?

Scraping the soils with a plastic scraper before and during hand-cleaning is recommended. Fully saturating soils with water is also recommended. However, certain types of soils are harder to clean than others. For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended. Consult the Self Clean section of your owner's manual for details.

Is it safe for my convection fan, broil burner or heater element to get wet during SpeedClean™?

Yes. The convection fan, broiler burner or heater element may get a little wet during cleaning. However, direct spray onto the broil burner and heater elements is not necessary because these are self-cleaning during regular use.

Do I need to use all 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water for SpeedClean™?

Yes. It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional ¼ cup (2 oz or 60 ml) of water be sprayed on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see smoke coming out of my oven range's cooktop vents during SpeedClean™. Is this normal?

This is normal. This is not smoke. It is actually water vapor (steam) from the water in the oven cavity. As the oven heats briefly during SpeedClean™, the water in the cavity evaporates and escapes through the oven vents.

How often should I use SpeedClean™?

SpeedClean™ can be performed as often as you wish. SpeedClean™ works best when your oven is LIGHTLY soiled from such things as LIGHT grease splatter and small drops of cheese. Please refer to the SpeedClean™ section in your owner's manual for more information.

What is required for SpeedClean™?

A spray bottle filled with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water, a plastic scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool. Except for a towel, all of the materials you need are included in a special cleaning kit with your new range.

Is it safe for water to spill into the oven bottom vents during cleaning?

Some water spillage into the oven bottom vents (gas range) is okay. However, it is recommended to try avoid spilling too much water into the vents.

Before Calling for Service

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Symptoms	Possible Cause / Solutions
Top burners do not light or do not burn evenly.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burnt on food or grease. See Cleaning Burner Heads/Caps in the MAINTENANCE section. • Make sure that the burner parts are installed correctly. See Removing and Replacing the Gas Surface Burners in the MAINTENANCE section.
Burner flames are very large or yellow.	If the range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not.	Make sure that the oven gas shut-off valve, located behind the range, is fully open.
Food does not bake or roast properly.	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. • Incorrect rack position. See Removing and Replacing the Oven Racks in the OPERATION section. • Incorrect cookware is being used. See Convection Bake in the OPERATION section. • Oven thermostat needs adjustment. • See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section. • The Clock is not set correctly. See Changing Oven Settings in the OPERATION section. • Aluminum foil used improperly in the oven. See Removing and Replacing the Oven Racks.
Food does not broil properly in the oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect oven control settings. See Control Panel Overview in the OPERATION section. • The oven door is not closed. See Broil in the OPERATION section. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid is not fitted properly.
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See Adjusting the Oven Thermostat in the OPERATION section.
Clock and timer does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Improper oven control settings. See Changing Oven Settings in the OPERATION section.
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • The light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb. • The plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Self Clean is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a self clean operation. Allow the range to cool down to room temperature and reset the controls. • Improper oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section.
“Crackling” or “popping” sound.	• This is the sound of the metal heating up and cooling down during both the cooking and cleaning functions. This is normal.
Too much smoke during the Self Clean cycle.	Too much soil in the oven. Open the windows to get rid of the smoke from the room. Turn the oven mode knob to select Self Clean. Wait until the light goes off before trying to open the oven door. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.

Symptoms	Possible Cause / Solutions						
The oven door does not open after a Self Clean cycle.	The oven temperature is too high. Wait up to one hour for it to cool down.						
The oven door is not clean after a Self Clean cycle.	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect oven control settings. See Self Clean in the MAINTENANCE section. • The oven was heavily soiled. Clean up heavy spills before beginning the Self Clean cycle. Heavily soiled ovens may need either a longer Self Clean or two Self Clean cycles. 						
Clean and door flash in the display	<ul style="list-style-type: none"> • The self clean cycle has been selected, but the door is not closed. <ul style="list-style-type: none"> - Close the oven door. 						
"Loc" message appears when you want to cook.	The oven door is locked because the temperature inside of the oven is too high. Press and hold Probe for three seconds.						
Oven control beeps and displays an F error code.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve and call for service. • Remove the power from the range for five minutes and then reconnect the power. If the function error code repeats, call for service. <table border="1" data-bbox="843 608 1280 749"> <thead> <tr> <th>CODE</th> <th>CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Key short error</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>Oven not heating</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Key short error	F-9	Oven not heating
CODE	CAUSE						
F-3	Key short error						
F-9	Oven not heating						
The oven racks were cleaned in a Self Clean cycle.	Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks. Do not use lubricant sprays.						
Clock is flashing.	Power outage or surge. Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the oven mode knob to the Off position. Reset the clock and any cooking function.						
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear with use. To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of three hours. See Self Clean in the MAINTENANCE section.						
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.						
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> • A convection fan may automatically turn on and off. <ul style="list-style-type: none"> - This is normal. 						
Fan operation	It is normal for the fan to operate periodically throughout a normal bake cycle in the oven. This is to ensure even baking results.						
Burners are not lighting properly after cleaning the cooktop surface.	Make sure that the burner heads and caps are completely dry and properly positioned.						
When lighting just one burner, clicking noise is heard from all the burners.	This is normal. Electric spark igniters from the burners cause the clicking noise. All the spark igniters on the cooktop will activate when igniting just one burner.						
Wifi network does not connect properly.	<ul style="list-style-type: none"> • If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength. • The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment. • The network connection may not work properly depending on the internet service provider. • The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly. 						

WARRANTY (USA)

Should your SIGNATURE KITCHEN SUITE Gas Range fail due to a defect in materials or workmanship under normal home use, during the warranty period set forth below, SIGNATURE KITCHEN SUITE will at its option repair or replace the product. This limited warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only when purchased and used within the United States including U.S. Territories. Proof of original retail purchase is required to obtain warranty service under this limited warranty.

Warranty Period	Scope of Warranty	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from date of original retail purchase	Parts and Labor	SIGNATURE KITCHEN SUITE will provide parts and labor to repair or replace defective parts.

- Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
- Replacement products and parts may be new or remanufactured.

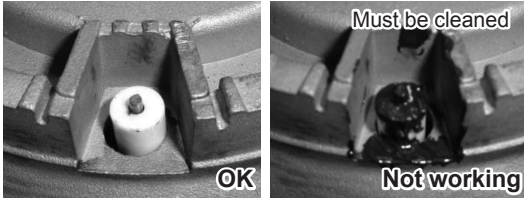

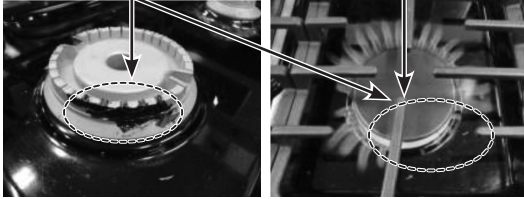
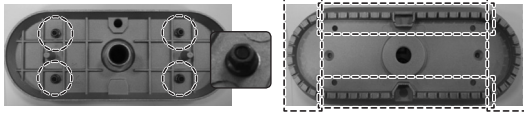
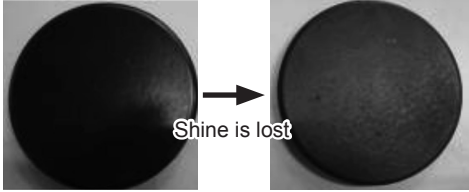
THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. NEITHER THE MANUFACTURER NOR ITS U.S. DISTRIBUTOR SHALL BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, INDIRECT, SPECIAL, OR PUNITIVE DAMAGES OF ANY NATURE, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, LOST REVENUES OR PROFITS, OR ANY OTHER DAMAGE WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE.

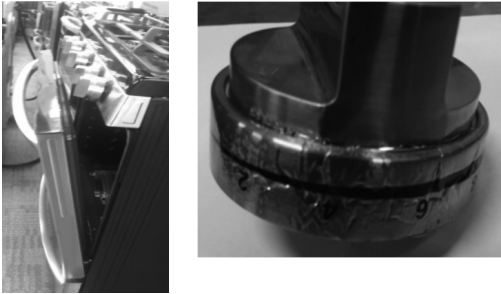
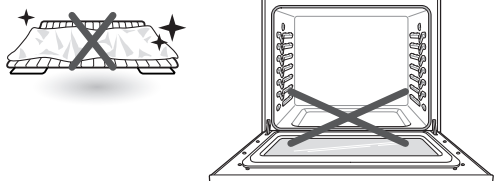
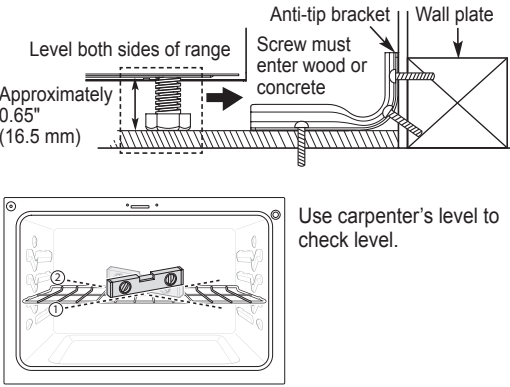
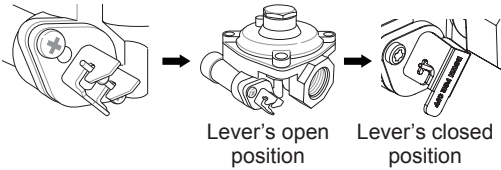
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights that vary from state to state.

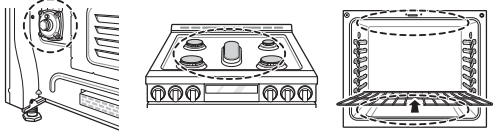
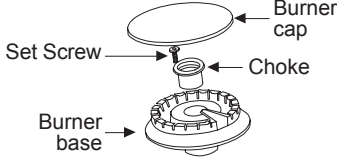

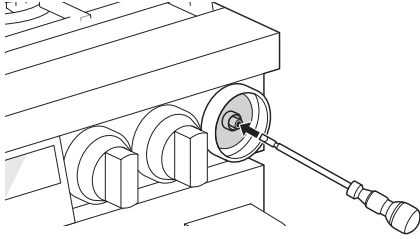
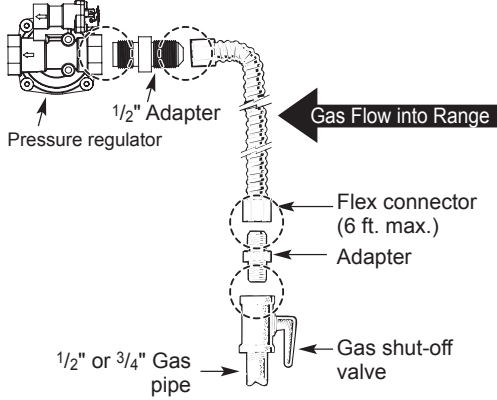
THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

- Service trips to deliver, pick up, or install or repair the product; instruction to the customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring or plumbing, or correction of unauthorized repairs/installation.
- Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
- Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
- Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.
- Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
- Damage or failure caused by unauthorized modification or alteration, or if it is used for other than the intended purpose, or any water leakage where the unit was not properly installed.
- Damage or failure caused by incorrect electrical current, voltage, or plumbing codes, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or consumable cleaning products that are not approved by SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
- Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
- Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
- Increases in utility costs and additional utility expenses.
- Repairs when the Product is used for other than normal household use (e.g. commercial use, in offices and recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product's owner's manual.

- Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
- The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including SIGNATURE KITCHEN SUITE'S owner's and installation manuals.
- Damage resulting from misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance. Improper repair includes use of parts not approved or specified by SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> • Burners do not light 	<p>Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Check and clean the gas electrode.
<ul style="list-style-type: none"> • Uneven flame 	<p>1. Improper burner cap installation</p> <p>Burner cap is properly seated. Burner cap is NOT properly seated.</p>  <p>2. Burner ports clogged by food residue</p> <p>Ports blocked by dirt Flames uneven</p>  <p>* Oval burner</p> <p>To clean: Release 4 nuts Clean burner ports with toothbrush.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Check installation of burner head and cap • Hardened residue should be removed using a toothbrush. • Oval burner <ol style="list-style-type: none"> 1) Release 4 nuts 2) Clean residue using toothbrush
<ul style="list-style-type: none"> • Color of burner caps has changed or is less shiny 	<p>1. Scratching</p> <p>2. Use of detergent or abrasive cleansers</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use steel wool or abrasive cleansers to clean. • To remove burnt-on food, soak the burner heads in hot water for 20–30 minutes. (Do not use detergent)

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Knobs melt 	<p>Improper usage</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Do not leave door at stop position during Broil/Bake mode or right after cooking.
<ul style="list-style-type: none"> Oven or racks are stained after using aluminum foil 	<p>Aluminum foil has melted in the oven</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Never cover the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. If the foil has already melted onto the oven, it will not affect the performance of the oven.
<ul style="list-style-type: none"> Flame or power is weak 	<p>Gas pressure may be weak</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with gas supplier first
<ul style="list-style-type: none"> Surface is not level Oven is tipping 	<ol style="list-style-type: none"> Range not leveled Anti-tip device not installed correctly  <p>Level both sides of range</p> <p>Approximately 0.65" (16.5 mm)</p> <p>Anti-tip bracket</p> <p>Wall plate</p> <p>Screw must enter wood or concrete</p> <p>Use carpenter's level to check level.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first
<ul style="list-style-type: none"> Oven shows error code (F9, F19) but cooktop burners are working. 	<p>The regulator valve is closed.</p>  <p>Lever's open position</p> <p>Lever's closed position</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first

Problem	Cause	Prevention
<ul style="list-style-type: none"> Flames too big on converted cooktop (NP → LP) 	<p>The installer missed part of the conversion. (Check 3 parts: regulator, cooktop valve, broil/bake valve.)</p>  <p style="text-align: center;">regulator cooktop valve broil/bake valve</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first Refer to installation manual
	<p>18.5K / 17K burner needs choke.</p>   <p style="text-align: center;">choke</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first Refer to installation manual
<ul style="list-style-type: none"> Flame is too small or too large 	<ol style="list-style-type: none"> Variable gas pressure Installer did not check  <p style="text-align: center;">Center adjustment screw</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first
<ul style="list-style-type: none"> Gas smell 	<p>Improper connection</p> <p>Flexible Connector Hookup</p>  <p style="text-align: center;">Gas Flow into Range</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check with installer first

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the consumer.

OBTAIN WARRANTY SERVICE AND ADDITIONAL INFORMATION

If you do not have access to the internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact SIGNATURE KITCHEN SUITE at the number below.

For assistance or service, call 1-855-790-6655.

If you need further assistance, you can write to SIGNATURE KITCHEN SUITE with any questions or concerns at the address below:

SIGNATURE KITCHEN SUITE, 201 James Record Road, Huntsville, Alabama 35813

For additional product information, visit our website at www.thesignaturekitchen.com

MEMO



MANUAL DEL PROPIETARIO

COCINA DE GAS

Lea detenidamente el manual del propietario antes de poner el aparato en funcionamiento y consérvelo a mano en todo momento para su referencia.

ADVERTENCIA

Si no sigue con exactitud la información de este manual, un incendio o descarga eléctrica podrían ser caudados, daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina ni ningún otro tipo de vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro aparato.
- **QUÉ HACER SI HUELE GAS**
 - No intente encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
 - Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador, una agencia de mantenimiento o una compañía de gas calificados.

UPSG3014ST



MFL68920505_02

www.thesignaturekitchen.com

ÍNDICE

3 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

12 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 12 Piezas
- 12 Accesorios

13 INSTALACIÓN

- 13 Antes de instalar la cocina
- 14 Instalación de la cocina
- 15 Dimensiones y espacios libres
- 16 Relleno trasero opcional
- 16 Cómo brindar el suministro adecuado de gas
- 17 Conexión de la cocina al gas
- 18 Conexiones eléctricas
- 18 Sellado de aberturas
- 19 Ensamblaje de los quemadores de superficie
- 19 Verificación de encendido de los quemadores de superficie
- 20 Nivelación de la cocina
- 20 Colocación del dispositivo antivuelco

21 FUNCIONAMIENTO

- 21 Quemadores de superficie a gas
 - 22 Ubicaciones de los quemadores
 - 22 Ajuste del tamaño de llama
 - 23 Uso de un wok
 - 24 Uso de la parrilla
- 25 El horno
- 26 Descripción general del panel de control
- 27 Cambio de las configuraciones del horno
 - 27 Configuración del reloj (clock)
 - 27 Oven Light (Luz del horno)
 - 27 Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas
- 28 Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)
- 28 Conectar
- 28 Settings (Ajustes)
 - Configuración del modo de hora
 - Configuración del modo de conversión automática a convección
 - Ajuste del termostato del horno
 - Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

- Ajuste del volumen del indicador sonoro
- Selección de grados Fahrenheit o Celsius
- 29 Lock Out (Bloqueo)
- 30 Start Time [Delayed Timed Cook](Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])
- 30 Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])
- 31 Uso del horno
 - 31 Estante y pan
 - 32 Bake (Hornear)
 - 33 Convection Bake (Horneado por convección)
 - 34 Convection Roast (Rostizado por convección)
 - 35 Broil (Asar)
 - 37 Pizza (Pizza)
 - 37 Warm (Calentar)
 - 37 Proof (Leudar)
 - 38 Sonda para carne
 - 39 Remote Start (Inicio remoto)
- 39 Funcionamiento del cajón de calentamiento
- 41 Easy Swivel Handle™
- 41 GlideShut™ Drawer

42 FUNCIONES INTELIGENTES

- 42 Instalación de la aplicación
- 42 Registro del producto
- 42 Uso de la función Wi-Fi
- 43 Aviso de la FCC (para el módulo transmisor contenido en este producto)
- 43 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC
- 44 Uso de Smart Diagnosis™

45 MANTENIMIENTO

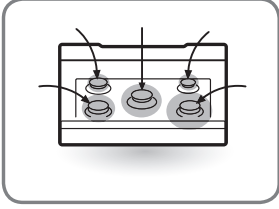
- 45 Quemadores de superficie a gas
- 46 Rejillas de los quemadores
- 46 Limpieza de la superficie de la placa de cocción
- 47 Limpieza del exterior
- 48 Instrucciones para el cuidado de la puerta
- 48 SpeedClean™
- 51 Self Clean (Autolimpieza)
- 53 Cambio de la luz del horno
- 53 Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno y el cajón

55 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 55 PREGUNTAS FRECUENTES
- 57 Antes de llamar al servicio técnico

59 GARANTÍA

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Varios tamaños de quemadores de gas

Elija un quemador que coincida con el tamaño de su batería de cocina.

Es posible cocinar varias cosas a la vez si utiliza más de un quemador.



Cocina de gas segura y conveniente

Brinda seguridad y conveniencia para cocinar.




Autolimpieza e SpeedClean™


Útiles para una limpieza sencilla.


INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones cuando utilice la cocina para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que podrían ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Descargue este manual del propietario en: www.thesignaturekitchen.com

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte. El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan lo siguiente:

 **ADVERTENCIA** - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones graves o la muerte.

 **PRECAUCIÓN** - Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

DISPOSITIVO DE SEGURIDAD ANTIVUELCO

ADVERTENCIA

- TODAS LAS COCINAS PUEDEN INCLINARSE Y CAER
- LO QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES PERSONALES
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO QUE INCLUYE ESTA COCINA
- CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



- Para evitar vuelcos, no se pare ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que incluye esta cocina.
 - La cocina podría inclinarse y usted podría sufrir lesiones por líquidos calientes derramados, alimentos calientes o la cocina misma.
 - Si separa la cocina de la pared para tareas de limpieza, mantenimiento o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar el dispositivo antivuelco cuando empuje la cocina para acercarla a la pared.



- Para reducir el riesgo de vuelco, debe asegurar la cocina de manera adecuada mediante la instalación de los dispositivos antivuelco.
- Para verificar que el dispositivo antivuelco esté instalado correctamente: Quite todos los objetos que estén sobre la placa de cocción. Sujete la protección del borde superior trasero de la cocina e intente inclinarla hacia adelante con cuidado. Verifique que los dispositivos antivuelco estén colocados.

- Retire los cajones calentadores o de almacenamiento e inspeccione visualmente que la pata de nivelación trasera esté insertada por completo en el soporte antivuelco.
- Consulte el manual de instalación para ver la instalación adecuada del soporte antivuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La ley sobre agua potable y calidad toxicológica requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado considera que causan defectos de nacimiento u otras lesiones reproductivas y obliga a las empresas a alertar a los clientes sobre la posible exposición a tales sustancias. Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias: benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.



ADVERTENCIA

- Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar cáncer, malformaciones de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese bien las manos después de su manipulación.**
- Nunca use su cocina para calentar el ambiente como una estufa. Hacerlo podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Nunca vista ropa suelta o una prenda que cuelgue mientras use este aparato. Tenga cuidado al tomar objetos ubicados en los gabinetes sobre la cocina. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.
- No coloque materiales inflamables en el horno ni cerca de la placa de cocción.
- No deje grasa de cocina u otros materiales inflamables dentro de la cocina o cerca de ella.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que quede ajustada, una placa para hornear o una bandeja plana. Use un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma. La grasa en llamas fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, mediante un extintor de sustancia química seca multiuso o de tipo espuma. Las llamas en el horno o cajón de almacenamiento se pueden ahogar por completo si se cierra la puerta del horno o cajón de almacenamiento y se apaga el horno o si se usa un extintor multiuso de sustancia química seca o de tipo espuma.
- No utilice el horno ni el cajón para almacenar objetos.
- Deje que las rejillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina. Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.
- Nunca obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación al bloquear la ventilación del horno o las entradas de aire. Al hacerlo, se restringe la entrada de aire al quemador y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Nunca cubra ranuras, aberturas ni conductos del fondo del horno ni un estante completo con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.

ADVERTENCIA

- Las raspaduras o los impactos grandes en las puertas de vidrio pueden causar que los vidrios se rompan.
- Pararse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o los cajones de esta cocina podría causar lesiones personales graves y daños a la cocina. No permita que los niños trepen a la cocina o jueguen cerca de ella. El peso de un niño sobre una puerta abierta podría hacer que la cocina se inclinase, lo que causaría quemaduras graves u otras lesiones.
- La prueba para detectar fugas del aparato se debe realizar según las instrucciones del fabricante.
- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo grave. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones del fabricante del detector de gas.
- No use limpiadores comerciales para horno sobre el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno. Dañarán el acabado del aparato.
- Para prevenir manchas o decoloración, limpie el aparato después de cada uso.
- No intente abrir ni cerrar la puerta ni encender el horno hasta que la puerta esté instalada correctamente.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el bastidor frontal del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se golpeara por accidente, la bisagra se cerraría de pronto contra el bastidor frontal y lesionaría los dedos.
- Antes de usar las funciones de Wi-Fi, abra la puerta del horno y asegúrese de que esté listo para el precalentamiento.

PRECAUCIÓN

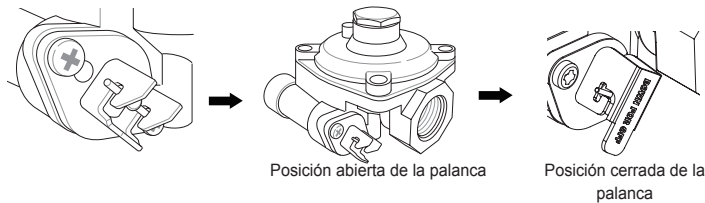
- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes que están arriba de la cocina o sobre la protección trasera; si los niños subieran a la cocina para alcanzar algo que buscan, podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos donde haya una cocina caliente o en operación. Pueden sufrir quemaduras graves.
- No permita que nadie se suba, se pare ni se cuelgue de la puerta del horno, del cajón calentador ni de la placa de cocción. Podrían causar daños a la cocina e incluso volcarla, lo que generaría lesiones personales graves.
- Use guantes al limpiar la cocina para evitar lesiones o quemaduras.
- No utilice el horno para guardar alimentos o batería de cocina.
- Para prevenir daños a la puerta del horno, no intente abrirla cuando aparezca Bloqueo en pantalla.
- No apoye ni coloque peso excesivo sobre una puerta abierta. Esto podría inclinar la cocina, romper la puerta o lesionar al usuario.
- No use horneado retardado para alimentos altamente perecederos como productos lácteos, cerdo, aves o frutos de mar.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.

ADVERTENCIA

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- Asegúrese de que su cocina sea ajustada correctamente por un técnico de servicio o un instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que se usará. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las instrucciones de instalación.
- Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. El incumplimiento de estas instrucciones podría causar lesiones graves o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar mantenimiento al aparato.
- Nunca use la puerta de la cocina como escalón o asiento, ya que esto puede inclinar la cocina y producir lesiones graves.
- Este producto no se debe instalar debajo de sistemas de ventilación de tipo campana que dirijan el aire hacia abajo. Hacerlo podría causar problemas de encendido y combustión en los quemadores de gas, lo que puede generar lesiones personales y podrían afectar el funcionamiento de la unidad.
- Enchufe su cocina a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios. No quite la punta redonda de conexión a tierra del enchufe. Si existen dudas acerca de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un tomacorriente adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código Eléctrico Nacional). No use un cable de extensión ni un adaptador con esta cocina.
- Para prevenir riesgos de incendio o descarga eléctrica, no use un adaptador ni retire la punta con conexión a tierra del enchufe eléctrico. El incumplimiento de estas advertencias podría causar lesiones, incendio o incluso la muerte.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas de la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su cocina, excepto en caso de que este manual lo mencione específicamente. Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de empaque de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo si los materiales de empaque se encendieran.
- En una situación de emergencia o si desea cortar el suministro de gas, cierre la válvula reguladora. Para ello, posicione la palanca como se indica en la figura a continuación.



- Después del uso prolongado de la cocina, se pueden producir temperaturas altas en el piso. Muchos recubrimientos del suelo no resisten este tipo de uso.
- Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

ADVERTENCIA

- Incluso si la llama del quemador superior se apaga, el gas sigue saliendo hacia el quemador hasta que la perilla se coloque en la posición **Off**. Si huele gas, abra la ventana de inmediato y ventile el área durante cinco minutos antes de volver a usar el quemador. No deje los quemadores encendidos sin supervisión.
- **Use el tamaño adecuado de sartén.** No use sartenes inestables o que puedan volcarse con facilidad. Seleccione ollas con fondo plano del tamaño suficiente para cubrir las rejillas del quemador. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla tenga el tamaño suficiente para contener los alimentos de manera adecuada. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación riesgosa de alimentos, ya que las salpicaduras o los derrames que quedan en la cocina pueden encenderse. Use sartenes con mangos que se puedan sostener con facilidad y que permanezcan fríos.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que todos los controles de superficie estén en la posición **Off** antes de suministrar gas a la cocina.
- Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión en ajustes de altas temperaturas. Las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder.
- Coloque siempre las perillas en la posición **Lite** al encender los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan encendido.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no se extienda sobre el borde de la olla. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use solo agarraderas secas, las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una olla u otra pieza de la batería de cocina. No use una toalla u otro paño abultado. Use siempre agarraderas.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Para minimizar la posibilidad de incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la cocina sin que se extiendan sobre los quemadores adyacentes.
- Nunca deje objetos sobre la placa de cocción. El aire caliente de la ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede hacer que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se frían en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras aumenta la temperatura.
- Si freirá una combinación de aceites y grasas, mézclelos antes de calentarlos.
- Si es posible, utilice un termómetro para frituras para evitar que la grasa se caliente por encima del punto de humeo.
- Utilice la menor cantidad posible de grasa para rehogado o fritura profunda efectivos. Llenar la sartén con demasiada grasa podría causar derrames al agregar los alimentos.
- No cocine los alimentos directamente sobre llama abierta en la placa de cocción.
- No use ollas metálicas (tipo "wok") en los quemadores de superficie si la olla metálica tiene un anillo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostener el wok. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la rejilla del quemador y el cabezal del quemador. También podría hacer que el quemador no funcione correctamente. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, lo que generaría un peligro para la salud.

PRECAUCIÓN

- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha o la humedad sobre los alimentos pueden hacer que la grasa caliente burbujee y se derrame por los costados del recipiente.
- Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, en especial una freidora profunda. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie, se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- Aleje todos los artículos plásticos de los quemadores de superficie.
- Para prevenir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén en la posición **Off** y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Coloque siempre las perillas en posición **Off** antes de quitar las ollas de la cocina.
- No levante la placa de cocción. Esto puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.
- Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que pudieran levantarse sobre los quemadores de superficie y encenderse.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones.

ASADOR

Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.

ADVERTENCIA

Al usar el asador, la temperatura interior del horno será muy elevada. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada mientras está asando alimentos (consulte la sección Asador de este manual)
- Usar siempre guantes para horno al colocar o retirar alimentos

MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y las aves. La carne a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F, las aves a una temperatura INTERNA mínima de 165 °F y la carne de vaca, cerdo, ternera y cordero a una temperatura INTERNA mínima de 145 °F.

HORNO DE AUTOLIMPIEZA

Asegúrese de limpiar el exceso de derrames antes de operar la función Autolimpieza.

PRECAUCIÓN

- No deje alimentos, bandejas del asador, utensilios, estantes, etc., en el horno durante el ciclo de autolimpieza.
- No utilice limpiadores para hornos. No debe utilizarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún tipo de revestimiento de protección dentro o alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos de los limpiadores para horno dañarán el interior del horno, cuando se aplique el ciclo de autolimpieza.
- Retire los estantes del horno y otros objetos del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza.
- Solo limpie las piezas detalladas en este manual.
- No limpie manualmente las juntas de la puerta del horno. La junta es fundamental para un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- Si el modo de autolimpieza funciona mal, apague la cocina y desconecte el suministro eléctrico. Solicite que lo verifique un técnico calificado.
- Es normal que algunas piezas del horno se calienten durante el ciclo de Autolimpieza.
- Evite tocar la puerta, la ventana o la ventilación del horno durante el ciclo de Autolimpieza.

HORNO

Al abrir la puerta del horno caliente, manténgase alejado de la cocina. El aire caliente y el vapor que salen del horno pueden causar quemaduras en las manos, el rostro y los ojos.

ADVERTENCIA

- Nunca cubra ranuras, aberturas, conductos del fondo del horno ni una bandeja completa con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y esto puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico puede concentrar calor, generando peligro de incendio.
- No caliente alimentos en recipientes cerrados. La presión dentro del recipiente podría aumentar y podría hacerlo estallar causando lesiones.
- No recubra las paredes internas del horno ni el fondo con papel de aluminio ni permita que entren en contacto con elementos calentadores expuestos en el horno. Esto podría causar riesgo de incendio o daños a la cocina.
- No utilice el horno para guardar objetos. Los objetos almacenados podrían incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Acomode los estantes del horno en la posición deseada solo cuando el horno esté frío.
- Para prevenir quemaduras al retirar alimentos, deslice los estantes hacia afuera hasta que el tope se trabe, luego retire los alimentos. Esto podría protegerlo de quemarse al tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- Al colocar o retirar una parrilla, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas para hornear o asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use solo recipientes de vidrio recomendados para hornos de gas.
- Siempre quite la bandeja del asador del horno apenas termine de asar. La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- Si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.
- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.

⚠ ADVERTENCIA

- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Por seguridad y para lograr una mejor cocción, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada. Hornear o asar con la puerta abierta puede dañar las perillas o las válvulas. No deje la puerta abierta durante la cocción o mientras el horno se esté enfriando.

SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA

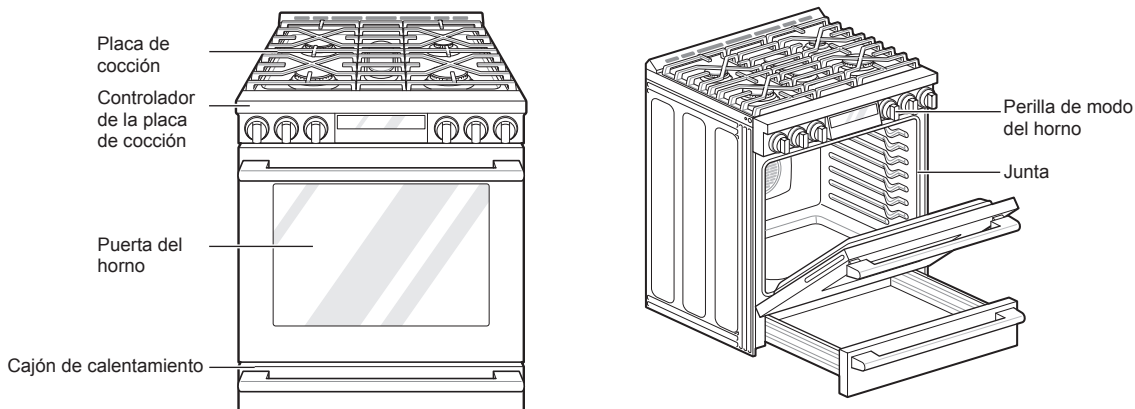
- Cocinar en varios estantes ahorra tiempo y energía. Siempre que sea posible, cocine alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en un único horno.
- Para un desempeño óptimo y ahorro de energía, siga las pautas de la página 31 para colocar correctamente los estantes y las bandejas.
- Utilice piezas de la batería de cocina proporcionadas para la cantidad de alimentos que va a cocinar y así ahorrar energía al calentarlos. Calentar $\frac{1}{2}$ litro de agua requiere más energía en una olla de tres litros, que en una de un litro.
- Utilice piezas de la batería de cocina con fondos planos para lograr el mejor contacto posible con la superficie de la placa de cocción al cocinar en la placa de cocción de vitrocerámica.
- Haga coincidir el tamaño del quemador o la hornalla de la placa de cocción con el tamaño del recipiente en uso. Utilizar una hornalla grande para una sartén pequeña desperdicia energía térmica, y la superficie expuesta de la hornalla es un riesgo de quemadura o incendio.
- Reduzca el uso de energía al limpiar la suciedad ligera del horno con la función SpeedClean™, en lugar del autolimpiante.
- Evite abrir la puerta del horno más de lo necesario durante el uso. Esto ayuda a que el horno mantenga la temperatura, evita la pérdida innecesaria de calor y ahorra el consumo de energía.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

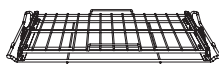
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Piezas

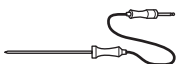


Accesorios

Accesorios incluidos



Estante deslizante (3 c/u)



Sonda para carne (1 c/u)



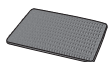
Parrilla (1 c/u)



Relleno trasero (1 c/u)



Botella rociadora (1 c/u)

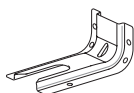


Esponja limpiadora que no raya (1 c/u)



Manual del propietario (1 c/u)

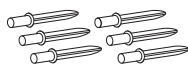
Kit antivuelco



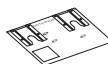
Antivuelco



Tornillos (6 c/u)

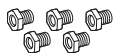


Anclajes (6 c/u)



Plantilla

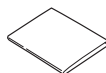
Kit de conversión para boquilla de LP



Boquilla de placa de cocción (5 c/u)

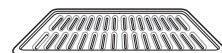


Boquillas de horno (2 c/u)

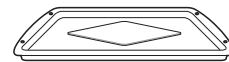


Guía de instalación (1 c/u)

Accesorios opcionales



Rejilla



Asadera

NOTA

- Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de SIGNATURE KITCHEN SUITE al 1-855-790-6655 si faltara algún accesorio.
- Para su seguridad y para extender la vida útil del producto, solo debe utilizar componentes autorizados.
- El fabricante no es responsable del mal funcionamiento del producto ni de accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizados y comprados por separado.
- Las imágenes de esta guía podrían ser diferentes a los componentes y accesorios reales, que están sujetos a cambios a discreción del fabricante, sin previo aviso, con fines de mejorar el producto.

INSTALACIÓN

Antes de instalar la cocina

Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado solo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.

En el Commonwealth de Massachusetts

- Un plomero certificado o un instalador de gas deben instalar este producto.
- Cuando utilice válvulas de bola para corte de gas, deben ser del tipo de manija en T.
- Cuando use un conector de gas flexible, no debe superar los 3 pies de longitud.

Preparación para instalación

Herramientas necesarias



Destornillador phillips



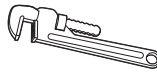
Destornillador plano



Lápiz y regla



Llave de boca o ajustable



Llave de tubos (2)
(uno para soporte)



Nivel

Materiales que podría necesitar

- Válvula de corte de línea de gas
- Sellador de juntas de tubería que resista la acción del gas natural y LP
- Conector de artefacto metálico flexible ($3/4"$ o $1/2"$ NPT x $1/2"$ D. I.)
Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina nueva.
- Adaptador de unión abocardada para conexión a línea de suministro de gas ($3/4"$ o $1/2"$ NPT x $1/2"$ D. I.)
- Adaptador de unión abocardada para conexión al regulador de presión de la cocina ($1/2"$ NPT x $1/2"$ D. I.)
- Detector líquido de fugas o agua jabonosa
- Tirafondo o casquillo de anclaje de $1/2"$ D. E. (solo para pisos de concreto)

Instalación de la cocina

Desembalaje y traslado de la cocina



PRECAUCIÓN

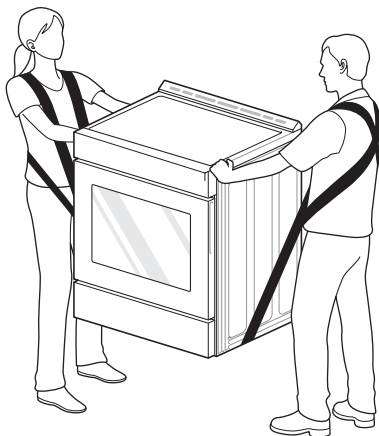
- **Se necesitan dos o más personas para mover e instalar la cocina. (Peligro de peso excesivo)** Si no se cumple con esto, se pueden producir lesiones en la espalda u otras lesiones.
- **No utilice las manijas de la puerta para empujar ni para tirar de la cocina durante la instalación o al mover la cocina para tareas de limpieza o reparaciones.** Hacerlo podría causar daños graves a la puerta de la cocina.

Retire el material de embalaje, la cinta y cualquier etiqueta temporaria de la cocina, antes de usarla. No retire las etiquetas de advertencia, la etiqueta de modelo y número de serie ni la hoja técnica ubicada en la parte posterior de la cocina.

Para quitar la cinta o el pegamento restantes, frote el área con fuerza utilizando el dedo pulgar. También es sencillo retirar el residuo de cinta o pegamento frotando una pequeña cantidad de detergente para vajilla sobre el adhesivo con los dedos. Enjuague con agua tibia y seque.

No utilice instrumentos filosos, alcohol para frotar, líquidos inflamables ni limpiadores abrasivos para quitar cinta o pegamento. Estos productos pueden dañar la superficie de la cocina.

La cocina es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos. Utilice una correa al mover la cocina, para evitar dañar el piso. O deslice la cocina sobre un cartón o madera enchapada para evitar dañar el revestimiento del piso.



Elección de la ubicación adecuada

No instale la cocina donde podría estar sujeta a fuertes corrientes de aire. Debe sellar todas las aberturas del piso o la pared que están detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por alfombras o madera.

La cocina, como otras unidades del hogar, es pesada y puede instalarse sobre revestimientos blandos para pisos como vinilo acolchado o piso alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre este tipo de pisos.

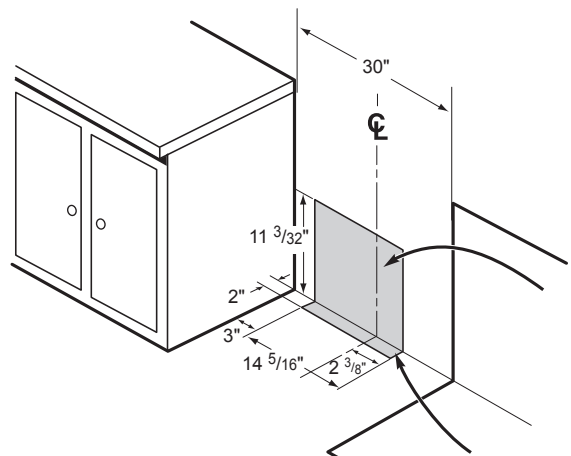
Este aparato no se debe instalar con un sistema de ventilación que envíe aire hacia abajo en dirección a la cocina. Este tipo de sistema de ventilación podría causar problemas de encendido y combustión en el aparato, que pueden generar lesiones personales y un funcionamiento incorrecto.

Cuando el revestimiento del piso termine frente a la cocina, el área donde se instalará la cocina se debe elevar con madera contrachapada al mismo nivel o más elevada que el revestimiento del piso. Esto permitirá mover la cocina para tareas de limpieza y mantenimiento, además de brindar un adecuado flujo de aire para la cocina.

Además, asegúrese de que el revestimiento del piso resista temperaturas mínimas de 167 °F (75 °C). Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodeen su cocina puedan resistir el calor de hasta 194 °F (90 °C) generado por la cocina. Consulte las Instrucciones de seguridad de instalación incluidas en este manual.

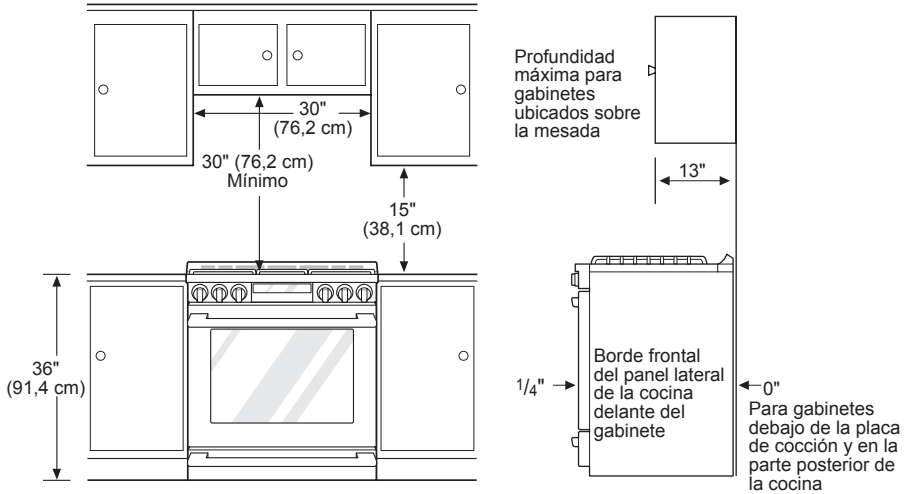
Ubicaciones de la tubería de gas y el tomacorriente eléctrico



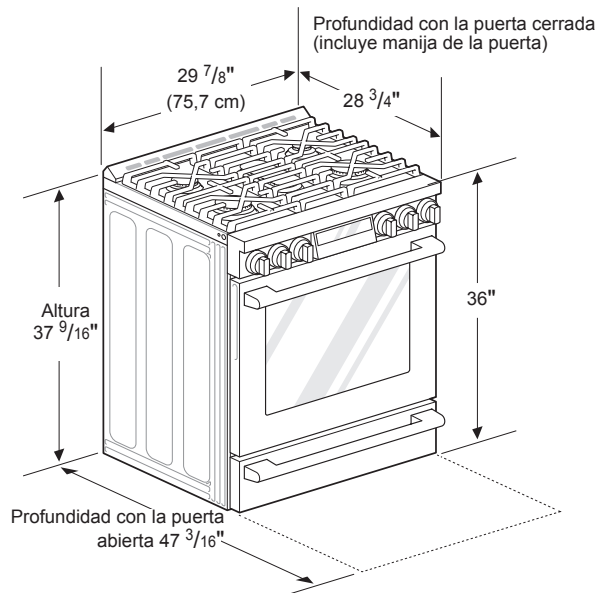
Dimensiones y espacios libres

Deje suficiente espacio entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Se deben cumplir estas dimensiones para usar de manera segura su cocina. La ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones de tubería de gas y tomacorriente eléctrico en la página 14) se deben ajustar para cumplir los requisitos específicos. Se debe instalar la cocina dejando un espacio de 0" (al ras) de la pared posterior.

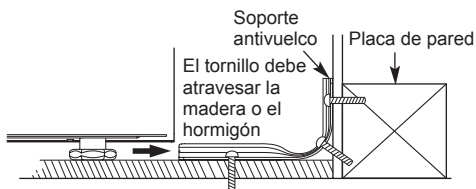
Espacios libres de instalación



Dimensiones



Instalación del dispositivo antivuelco



Se incluye un soporte antivuelco con una plantilla de instalación. Las instrucciones incluyen la información necesaria para completar la instalación. Lea y siga la hoja de instrucciones de instalación de la cocina.

⚠ ADVERTENCIA

- Se debe asegurar la cocina con un dispositivo antivuelco aprobado.
- La cocina puede inclinarse si una persona se para, se sienta o se apoya en la puerta abierta y el dispositivo antivuelco no está instalado de manera adecuada.
- Después de instalar el dispositivo antivuelco, intente inclinar la cocina hacia delante para verificar que el dispositivo esté bien instalado.
- Esta cocina está diseñada para cumplir todos los estándares de vuelco reconocidos por la industria para todas las condiciones normales.
- La instalación del dispositivo antivuelco debe cumplir con todos los códigos legales para asegurar el aparato.
- El uso de este dispositivo no impide que la cocina se caiga cuando no está bien instalado.

Relleno trasero opcional

Si el mostrador no se extiende hasta la abertura de la pared de atrás, necesitará utilizar el juego de relleno trasero, que se proporciona con la cocina empotrable.

NOTA

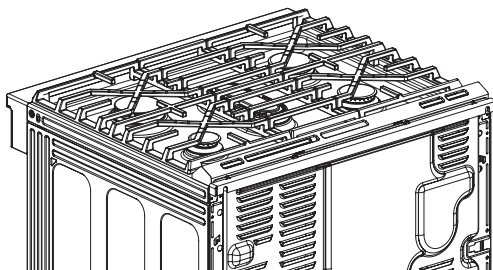
Si la profundidad del mostrador es mayor de 25", habrá un espacio libre entre el juego de relleno y la pared trasera.

Si la profundidad del mostrador es menor de 24", el panel de control no quedará al ras del mostrador.

Instalación del elemento de relleno trasero

- 1 Con un destornillador, extraiga los cuatro tornillos superiores que sujetan el soporte trasero y afloje los dos tornillos inferiores.

- 2 Coloque el elemento de relleno trasero en el soporte trasero.



- 3 Ajuste los dos tornillos inferiores en el soporte trasero. Coloque un tornillo extraído en el paso 1 en la ranura de cada extremo del elemento de relleno trasero.
- 4 Guarde los dos tornillos restantes junto con estas instrucciones para un uso futuro.

Cómo brindar el suministro adecuado de gas

Su cocina está diseñada para funcionar con una presión de 5" de columna de agua a gas natural o 10" de columna de agua a LP.

Asegúrese de suministrar a su cocina el tipo de gas para el cual está configurada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o LP. Al usar la cocina con gas LP, un instalador de gas LP calificado debe realizar la conversión antes de intentar hacer funcionar la cocina.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrada al regulador debe estar entre 5" y 13" de columna de agua.

Para usar con gas LP, la presión suministrada al regulador debe estar entre 10" y 13" de columna de agua. Al verificar el funcionamiento correcto del regulador, la presión de entrada debe ser, como mínimo, 1" más que la presión operativa (del colector) según se indica anteriormente.

El regulador de presión ubicado en la entrada de la cocina debe permanecer en la línea de suministro, independientemente de qué tipo de gas se utilice.

Un conector metálico flexible utilizado para unir la cocina al suministro de gas debe tener un diámetro interior de $\frac{5}{8}$ " y una longitud máxima de 5 pies. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple de menos de 6 pies de longitud.

Conexión de la cocina al gas

Corte el suministro de gas a la cocina con la válvula antes de retirar la cocina antigua y déjela de ese modo hasta que se haya completado la instalación nueva.

Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se debe utilizar un conector metálico flexible con certificación internacional CSA, excepto en caso de que los códigos locales requieran una conexión de tubería rígida.

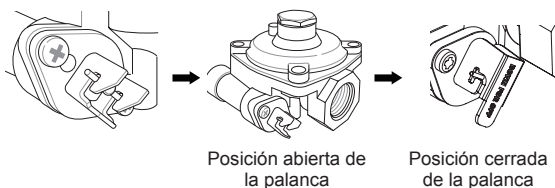
Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible en la tubería de gas externa a la cocina con el fin de abrir o cerrar el suministro de gas a la cocina.

Nunca reutilice un conector viejo cuando instale una cocina nueva.

Para prevenir las fugas de gas, use un sellador de juntas de tuberías calificado en todas las roscas externas.

- 1 Instale un adaptador de unión abocardada macho de 1/2" o 3/4" a la rosca interna NPT de la válvula de corte manual con cuidado de sujetar la válvula de corte para que no gire.
- 2 Instale un adaptador de unión abocardada macho de 1/2" a la rosca interna de 1/2" NPT en la entrada del regulador de presión. Use una llave de sujeción en el accesorio del regulador de presión para evitar daños.

En una situación de emergencia o si desea cortar el suministro de gas, cierre la válvula reguladora. Para ello, posicione la palanca como se indica en la figura a continuación.



- 3 Coloque un conector metálico flexible al adaptador de la cocina. Posicione la cocina para permitir la conexión en la válvula de corte.
- 4 Cuando haya realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición **Off** y gire la válvula de suministro principal de gas. Pueden producirse fugas de gas en el sistema y generar un riesgo. Las fugas de gas pueden no detectarse solo con el sentido del olfato.

Verifique todas las juntas y los accesorios para detectar fugas con un fluido de detección de fugas no corrosivo y luego retírelo.

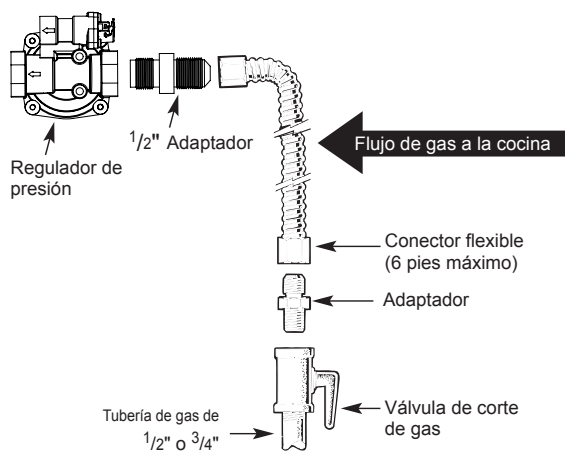
Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale el detector y úselo según las instrucciones de instalación.



ADVERTENCIA

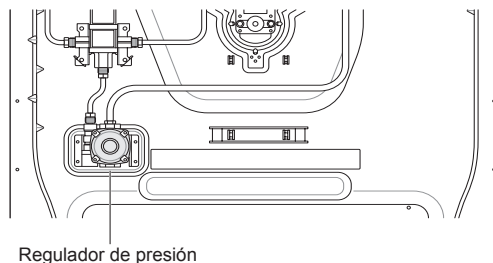
- No use una llama para detectar fugas de gas.
- Aísle la cocina del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de corte individual durante cualquier prueba de presión del sistema de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2" psig (3,5 kPa).

Montaje del conector flexible



Instalador: Informe al consumidor la ubicación de la válvula de corte del gas.

Presione regulador de presión



Conexiones eléctricas

Requisitos eléctricos

Circuito exclusivo conectado a tierra de forma adecuada de 120 V CA y 60 Hz protegido por interruptor de circuito de 15 o 20 A o fusibles de fusión lenta.

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, cuando se instala el electrodoméstico se debe contar con una conexión a tierra que cumpla los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70.

Conexión a tierra

IMPORTANTE: POR RAZONES DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBE CONTAR CON UNA CONEXIÓN A TIERRA ADECUADA.

El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de 3 puntas redondas (de conexión a tierra) que coincide con un receptáculo de pared estándar para enchufes de 3 puntas, para minimizar la posibilidad de descarga eléctrica desde el aparato.

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el receptáculo y el circuito para asegurarse de que la conexión a tierra sea adecuada.

Si encontrara un receptáculo de pared estándar para dos puntas, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo por uno con tres puntas con conexión a tierra adecuada.

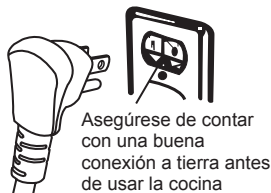
EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NI RETIRE LA TERCERA PUNTA (DE CONEXIÓN A TIERRA) DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN.

Nota acerca de GFCI: no se requieren ni se recomiendan GFCI para receptáculos de cocina de gas.

Los circuitos protegidos con interruptores de descarga a tierra (GFCI) son dispositivos que detectan la fuga de corriente en un circuito y cortan el suministro eléctrico automáticamente cuando se detecta un nivel de umbral de fuga. El cliente debe restablecer estos dispositivos manualmente. El Código Eléctrico Nacional requiere el uso de GFCI en receptáculos de cocina instalados para funcionar en las superficies de las mesadas.

El rendimiento de la cocina no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con GFCI, pero la necesidad de restablecer el circuito puede resultar molesta.

Método preferido



No utilice un enchufe adaptador. Desconectar el cable de alimentación genera tensión indebida en el adaptador y genera una falla eventual en el terminal a tierra del adaptador.

La instalación debe cumplir los códigos locales o, en ausencia de estos, según lo establecido en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54.

La instalación de aparatos para casas móviles debe cumplir con el Estándar de construcción y seguridad de casas prefabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (anteriormente el Estándar federal de construcción y seguridad de casas móviles, título 24, parte 280 del HUD), o cuando ese estándar no sea aplicable, debe ajustarse al Estándar de instalaciones para casas prefabricadas de edición más reciente (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, o a los códigos locales. En Canadá, la instalación en casas móviles debe cumplir el Código de Instalación para Casas Móviles CAN/CSA Z240/MH.

Sellado de aberturas

Selle todas las aberturas en la pared y el piso después de completar los suministros eléctrico y de gas.



PRECAUCIÓN

El cliente debe solicitar que un electricista calificado verifique el circuito para asegurarse de que el receptáculo tenga la conexión a tierra adecuada.

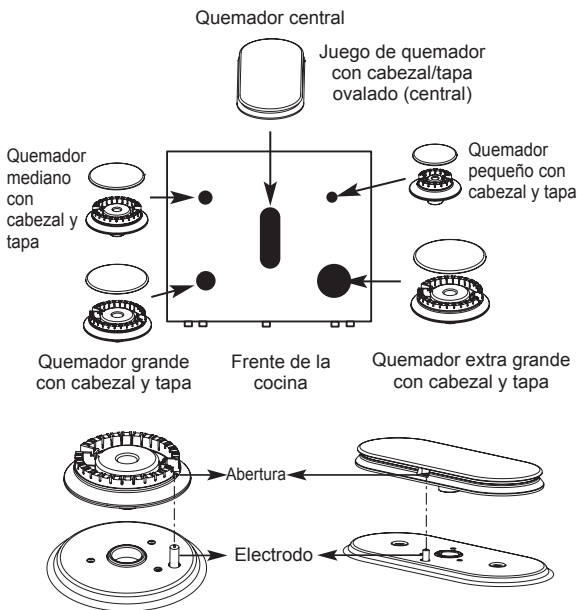
Ensamblaje de los quemadores de superficie



PRECAUCIÓN

No haga funcionar los quemadores sin todas las piezas colocadas.

Coloque las tapas de los quemadores y los cabezales sobre la placa de cocción. Asegúrese de que las tapas y los cabezales estén en las ubicaciones correctas. Hay un juego de tapa y cabezal de quemador de tamaño pequeño, uno mediano, uno grande, uno ovalado (en el centro) y uno extra grande.



Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Verificación de encendido de los quemadores de superficie

Encendido eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador de superficie y empuje mientras gira hasta la posición **Lite**. Oirá un clic que indica el funcionamiento correcto del módulo de chispa.

Cuando el aire de las líneas de suministro se haya purgado, el quemador debe encenderse en 4 segundos. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para retirarla de la posición **Lite**. Pruebe con cada quemador sucesivamente hasta verificarlos todos.

Calidad de las llamas

Debe confirmar visualmente la calidad de combustión de las llamas de los quemadores.



A Llamas amarillas- Solicite mantenimiento.



B Puntas amarillas en conos externos- Esto es normal para el gas LP.



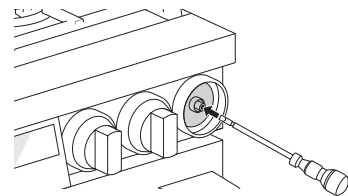
C Llamas azul claro- Esto es normal para gas natural.

NOTA

- Con gas LP, es normal detectar algunas puntas amarillentas en los conos externos.

Ajuste del quemador de superficie en la configuración Llama baja (Fuego lento)

- 1 Encienda todos los quemadores de superficie.
- 2 Gire la perilla del quemador que está ajustando hasta la posición **Lo**.
- 3 Retire la perilla.
- 4 Inserte un destornillador de punta plana pequeño en el eje de la válvula.



NOTA

Sostenga el eje de la válvula con una mano mientras gira el tornillo para ajustar con la otra.

- 5 Vuelva a colocar la perilla.
- 6 Pruebe la estabilidad de la llama.

Prueba 1: Gire la perilla de **Hi** a **Lo** con rapidez. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama y vuelva a probar.

Prueba 2: Con el quemador en la configuración **Lo**, abra y cierre la puerta del horno rápido. Si la llama se apaga por la corriente de aire creada por el movimiento de la puerta, aumente la altura de la llama y vuelva a probar.
- 7 Repita los pasos del 1 al 6 para cada quemador de superficie.

Verificación de funcionamiento de los quemadores para hornear / asar

Para verificar el encendido del quemador para hornear, siga los pasos a continuación:

- 1 Retire todos los materiales de embalaje del interior de la cavidad del horno.
- 2 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 3 Presione **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

Para verificar el encendido del quemador para asar, siga los pasos a continuación:

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Broil High**. **Hi** aparece en pantalla.
- 2 Asegúrese de que la puerta esté cerrada.
- 3 Presione **Start**.

El quemador podría tardar de 30 a 90 segundos para comenzar a calentar.

NOTA

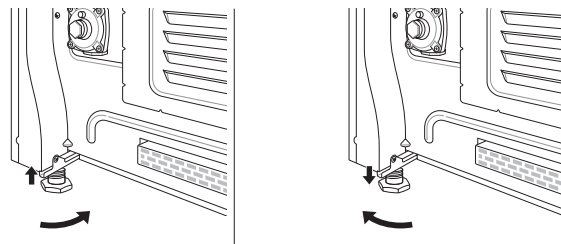
No intente encender los quemadores de Hornear o Asar durante un apagón. La cocina tiene un sistema de encendido eléctrico y no se puede utilizar sin energía eléctrica.

Ajuste de los obturadores de aire (para conversiones a gas propano)

La cocina viene de fábrica con los obturadores de aire ajustados para el flujo de aire adecuado para gas natural. Si la cocina se convierte a gas LP, siga las instrucciones del kit de conversión para ajustar los obturadores de aire adecuadamente. Un técnico calificado debe realizar la conversión a gas LP.

Nivelación de la cocina

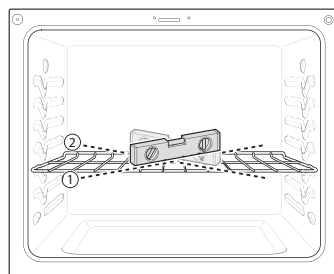
Nivele la cocina ajustando las patas de nivelación. Si extiende las patas ligeramente, podría ser más fácil insertar la pata trasera en el soporte antivuelco.



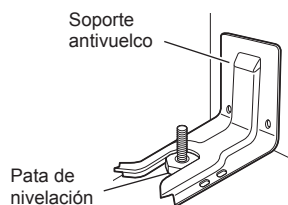
Utilice un nivelador para verificar sus ajustes. Ubique el nivelador en diagonal sobre el estante del horno y verifique en todas direcciones para nivelar.

Primero verifique la dirección ①.

Luego verifique la dirección ②. Si el nivelador no queda equilibrado sobre el estante, ajuste las patas de nivelación.



Colocación del dispositivo antivuelco



- 1 Deslice la cocina contra la pared y asegúrese de que la pata trasera se deslice y enganche en el soporte antivuelco.
- 2 Verifique la instalación adecuada al sujetar el borde frontal de la placa de cocción e intente inclinar la cocina hacia adelante.

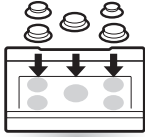
FUNCIONAMIENTO

Quemadores de superficie a gas

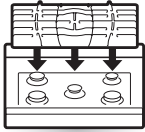
Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que todos los quemadores estén ubicados adecuadamente.



Asegúrese de que todas las rejillas estén bien colocadas antes de usar el quemador.



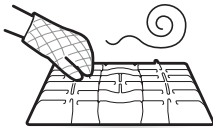
PRECAUCIÓN

No haga funcionar el quemador durante mucho tiempo sin una olla en la rejilla.

El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de tocarlos o de colocar una agarradera, un paño de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Tocar las rejillas antes de que se enfíen puede causar quemaduras.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

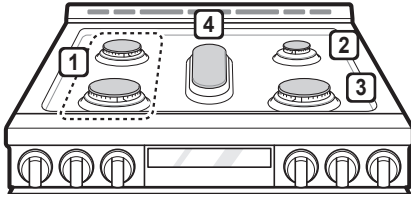
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

Los encendedores con chispa eléctrica de los quemadores causan un sonido de clic. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.

Ubicaciones de los quemadores

La placa de cocción de su cocina de gas tiene cuatro o cinco quemadores a gas sellados, según el modelo. Estos se pueden ensamblar y separar. Siga la guía a continuación.



1 Quemadores mediano y grande

Los quemadores mediano y grande son los principales para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores para fines generales se pueden regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia variedad de necesidades culinarias.

2 Quemador pequeño

El quemador más pequeño se utiliza para alimentos delicados como salsas o los que requieren calor bajo durante un período prolongado de tiempo de cocción.

3 Quemador extra grande

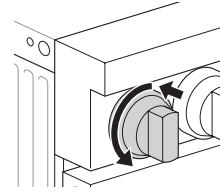
El quemador extra grande es el quemador de máxima salida. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede regular de **Hi** a **Lo** para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones culinarias. Este quemador también está diseñado para hacer hervir grandes cantidades de líquido en poco tiempo. No se debe usar con ollas de 10 pulgadas o más de diámetro.

4 Quemador oval

El quemador central ovalado se utiliza para cocinar con parrilla u ollas ovaladas.

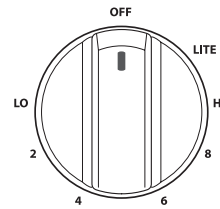
Uso de los quemadores de gas de superficie

- 1 Asegúrese de que todos los quemadores de superficie y las rejillas estén colocados en las posiciones adecuadas.
- 2 Coloque la batería de cocina sobre la rejilla.
- 3 Empuje la perilla de control y gire hacia la posición **Lite**.



El sistema de encendido por chispa eléctrica hace un clic.

- 4 Gire la perilla de control para regular el tamaño de llama.

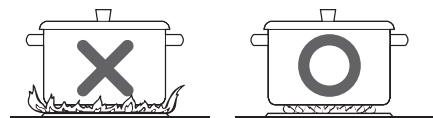


PRECAUCIÓN

No intente desensamblar o limpiar alrededor de un quemador mientras otro esté encendido. Todos los quemadores hacen chispas cuando cualquiera de ellos está en la posición **Lite**. Una descarga eléctrica podría hacerlo caer volcar una olla caliente.

Ajuste del tamaño de llama

Mire la llama, no la perilla mientras reduce el calor. Haga coincidir el tamaño de la llama con la olla que usará para calentar más rápido.



PRECAUCIÓN

Nunca permita que las llamas se extiendan hacia arriba sobre los costados de la olla.

NOTA

- Las llamas de los quemadores de superficie pueden volverse amarillas si hay un alto grado de humedad, por ejemplo si el día es lluvioso o si hay un humidificador cerca.
- Después de la conversión a gas LP, las llamas pueden ser más grandes de lo normal cuando coloque una olla en la superficie del quemador.

En caso de apagón

En caso de corte de energía eléctrica, puede encender los quemadores de superficie de su cocina con una cerilla.

Los quemadores de superficie que estaban en uso al producirse el apagón seguirán funcionando normalmente.

- 1 Sostenga una cerilla encendida cerca del quemador, luego empuje la perilla.
- 2 Gire la perilla de control hasta llegar a la posición **Lo**.



PRECAUCIÓN

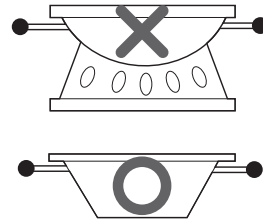
Tenga mucho cuidado al encender los quemadores con una cerilla. Esto puede causar quemaduras u otros daños.

Batería de cocina para la superficie de la cocina

Aluminio	Se recomienda el uso de batería de cocina de peso medio porque se calienta más rápido y de manera pareja. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use sartenes con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades mínimas de agua.
Hierro fundido	Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.
Acero inoxidable	Este metal por sí solo tiene propiedades de calentamiento deficientes y, en general, se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de combinación de metales funcionan bien si se usan con calor medio según recomienda el fabricante.
Batería de cocina esmaltada	En ciertas condiciones, el esmalte de la batería de cocina podría derretirse. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para conocer los mejores métodos de cocción.
Vidrio	Hay dos tipos de batería de cocina de vidrio. Para uso en horno y para usar en la superficie de la cocina.
Vitrocéramica refractaria	Se puede usar para cocinar en los quemadores o en el horno. Conduce el calor lentamente y se enfría del mismo modo. Verifique las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que puedan usarse con las cocinas de gas.

Uso de un wok

Si utiliza un wok, use uno de 14 pulgadas o menos con fondo plano. Asegúrese de que la base del wok quede nivelada sobre la rejilla.



Use ollas con fondo plano



PRECAUCIÓN

No utilice un anillo de soporte para el wok. Si coloca el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar mal, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Uso de las rejillas en superficie

No coloque rejillas sobre el quemador.



PRECAUCIÓN

No use rejillas sobre los quemadores de superficie. Si usa una rejilla sobre el quemador de superficie, la combustión sería incompleta, lo que generaría niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Uso de la parrilla

Guía del usuario para la parrilla

- La parrilla está revestida por un acabado de esmalte.
- La parrilla necesita prepararse antes de ser utilizada. Para hacerlo, siga los siguientes pasos:
 - Frótelas con sal kósher para eliminar cualquier impureza. Lávelas con agua jabonosa caliente y séquelas bien.
 - Frota con aceite toda la superficie de cocina y las manijas.
 - Colóquela en el horno y precaliente hasta 350 °F.
 - Deje la parrilla en el horno a 350 °F durante 2 horas.
 - Retire y deje que se enfríe por completo.
 - Repita dos veces más el proceso de frotar con aceite y colocar en horno a 350 °F.
- Esta preparación es importante porque permite que la comida se desprenda naturalmente de la parrilla, ya que esta no cuenta con ningún tipo de revestimiento antiadherente químico.
- Más se utiliza la parrilla, mejor cocina.
- Utilice una pequeña cantidad adicional de aceite de cocina líquido o en aerosol las primeras veces que use la parrilla preparada. Esto contribuirá al acondicionamiento de la parrilla.

Cocción con la parrilla

- La parrilla se coloca apoyada en la rejilla superior de la cocina.
- Calentar la parrilla lentamente antes de cocinar minimizará los puntos calientes en la superficie de cocina y garantizará que la parrilla tenga una larga vida útil.
- Pruebe la temperatura de la superficie de la parrilla vertiendo unas pocas gotas de agua sobre la superficie. El agua debe bailar en la parrilla y evaporarse rápidamente. Si el agua no crepita y se convierte en vapor, la parrilla no está lista.
- Cuando la parrilla se haya calentado correctamente, no debería ser necesario superar la temperatura media para cocinar debido a la excelente retención de calor que posee.

Uso y cuidado de la parrilla

- Evite cocinar alimentos muy grasos en la parrilla porque podría ocasionar que la grasa se derrame sobre el quemador expuesto.
- Los utensilios de metal pueden dañar la superficie de cocción de hierro fundido curado. Los utensilios para alta temperatura revestidos con silicona son los mejores para cocinar en este medio.
- El cambio de color de la parrilla debido al uso es aceptable, ya que la parrilla va acondicionándose con el tiempo.
- Permita que la parrilla se enfríe por completo antes de lavarla con una solución de agua tibia jabonosa.
- Siempre seque muy bien la parrilla después de lavarla.
- Nunca coloque la parrilla en un lavavajillas para limpiarla.

Cuadro de cocción propuesta para el Manual

Alimento	Tiempo de precalentamiento aproximado	Ajuste de la perilla para precalentamiento	Ajuste de la perilla para cocción	Tiempos de cocción comprobados
Panquecas	5 min	10	6-7	S1: ~1:00 S2: ~0:45
Tocino	5 min	10	5	10:19
Salchichas para el desayuno	5 min	10	3	12:00
Huevos fritos	5 min	10	1-2	S1: 03:40 S2: 03:40
Sándwiches tostados	5 min	10	4	S1: 03:40 S2: 03:40
Hamburguesas*	5 min	10	4	05:35

*Es conveniente secar con suaves golpecitos los alimentos como bistecs o hamburguesas, a temperatura ambiente, antes de colocarlos en la parrilla a fin de que se sellen al máximo.

El horno

Antes de usar

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Asegúrese de que el cable de alimentación y la válvula de gas estén bien conectados.

Confirme el uso correcto de la cocina para el tipo de alimento que desee cocinar.

Asegúrese de saber cómo usar el horno (configuración de temperatura, configuración de tiempo y receta) para mejores resultados.



PRECAUCIÓN

QUÉ HACER SI HUELE GAS

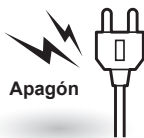
- Abra las ventanas.
- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su compañía de gas inmediatamente desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede comunicarse con su compañía de gas, llame al departamento de bomberos.

NOTA

Si usa un termómetro en la cavidad del horno, las temperaturas podrían diferir de la temperatura del horno configurada con todos los modos.

En caso de apagón, no utilice el horno.

El horno y el asador no se pueden usar durante un apagón. Si el horno está en uso cuando se produce un apagón, el quemador del horno se cierra y no puede volver a encenderse hasta que se restablezca la electricidad. Cuando se haya restaurado la energía, deberá restablecer el horno (o la función Asar).

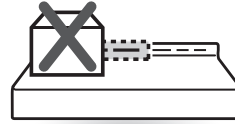


PRECAUCIÓN

No intente hacer funcionar el encendido eléctrico durante un apagón.

No bloquee, toque ni coloque elementos alrededor de la ventilación del horno durante la cocción.

Su horno se ventila a través de conductos en el centro sobre el quemador. No bloquee la ventilación del horno cuando cocine para permitir un flujo de aire adecuado. No toque las aberturas de ventilación ni las superficies cercanas durante cualquier operación de cocina.



PRECAUCIÓN

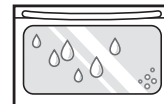
- No coloque objetos plásticos ni inflamables sobre la placa de cocción. Se pueden derretir si se dejan muy cerca de la ventilación.
- No coloque recipientes cerrados sobre la placa de cocción. La presión en los recipientes cerrados podría aumentar, lo que podría hacerlos explotar.
- Los objetos metálicos se calentarán mucho si los deja sobre la cocina y podrían causar quemaduras.
- Los mangos de las ollas y las sartenes podrían calentarse si se dejan muy cerca de la ventilación.

No cubra las rejillas ni el fondo del horno con papel de aluminio.

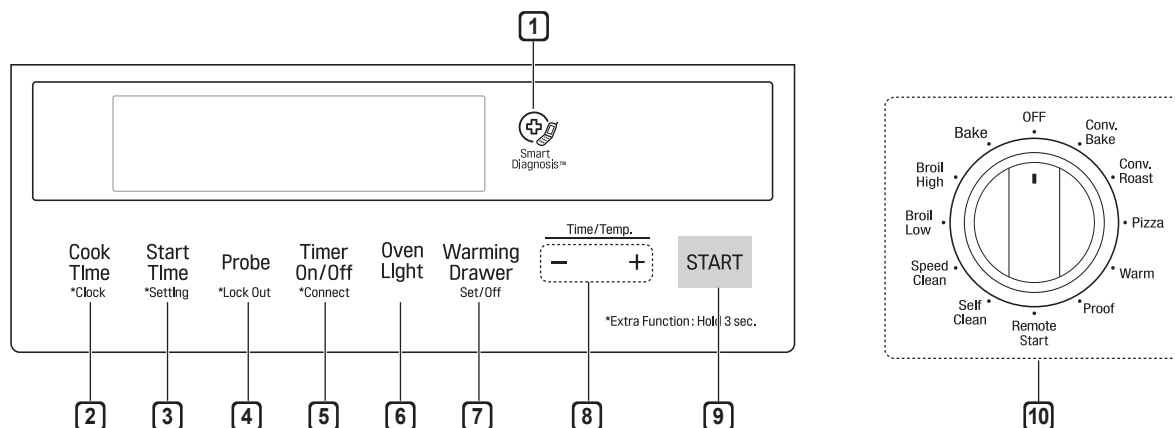


Podría notar condensación en el vidrio de la puerta del horno.

A medida que el horno se calienta, el aire caliente del horno puede hacer que aparezca condensación en el vidrio de la puerta del horno. Estas gotas de agua son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.



Descripción general del panel de control



1 Smart Diagnosis™

Uso durante la función Smart Diagnosis.

2 Cook Time (Tiempo de cocción) / Clock (Reloj)

- Presione el botón para configurar la cantidad de tiempo que se desea cocinar la comida. El horno se apaga cuando se agota el tiempo de cocción establecido.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para configurar la hora del día.

3 Start Time (Hora de inicio) / Setting (Ajuste)

- Presione el botón para configurar la cocción temporizada retardada. El horno se inicia a la hora configurada.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para seleccionar y configurar los ajustes del horno.

4 Probe (Sonda) / Lock Out (Bloqueo)

- Presione el botón para seleccionar la función Sonda.
- Mantenga presionado el botón durante tres segundos para bloquear la puerta.

5 Timer On/Off / Connect

(Temporizador Encendido/Apagado / Conectar)

- Presione el botón para configurar o cancelar el temporizador del horno.
- Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para conectar con la red Wi-Fi.

6 Oven Light (Luz del horno)

Presione el botón para encender o apagar la luz del horno.

7 Warming Drawer (Cajón de calentamiento)

Presione el botón para seleccionar la función Cajón de calentamiento.

8 - / +

Presione el botón más para aumentar el tiempo de cocción o la temperatura del horno.

Presione el botón menos para disminuir el tiempo de cocción o la temperatura del horno.

9 Start (Inicio)

Presione el botón para iniciar todas las funciones del horno.

10 Perilla de modo del horno

Gire la perilla para seleccionar el modo de operación del horno.

Reloj intermitente

Si el signo de dos puntos parpadea en la pantalla del reloj, presione **Cook Time** durante tres segundos y restablezca la hora o presione cualquier tecla para detener el parpadeo del indicador.

Cambio de las configuraciones del horno

Configuración del reloj (clock)

El reloj se debe configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de manera adecuada.

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Mantenga presionado el botón **Cook Time** durante tres segundos. **CLO** se muestra en la pantalla.
- 3 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar la hora deseada. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
- 4 Presione **Start** para introducir la hora e iniciar el reloj.

NOTA

- No se puede cambiar la hora del día durante un proceso de horneado con temporizador o un ciclo de autolimpieza.
- Si no se presiona ninguna otra tecla tras 25 segundos de haber presionado **Clock**, la pantalla vuelve a la configuración original.
- Si los dos puntos del reloj parpadean en la pantalla, podría haber habido una falla en el suministro eléctrico. Restablezca la hora.

Oven Light (Luz del horno)

La luz interior del horno se enciende de forma automática cuando se abre la puerta. Presione **Light** para encender la luz del horno de forma manual.

NOTA

La luz del horno no se puede encender si la función Autolimpieza está activa.

Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas

Todas las funciones detalladas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o temperatura que puede ingresarse en el control. Cada vez que se presiona una tecla de control, suena un pitido.

Si la entrada de temperatura o tiempo está por debajo de la configuración mínima o por encima de la máxima para esa función, suenan dos tonos cortos.

Función	Temp. / tiempo mín.	Temp. / tiempo máx.	Valor predeterminado	
Clock (Reloj)	12 h	1:00 h / min	12:59 h / min	
	24 h	0:00 h / min	23:59 h / min	
Timer (Temporizador)	12 h	0:10 min / seg	11:59 h / min	
	24 h	0:10 min / seg	11:59 h / min	
Cook Time (Tiempo de cocción)	12 h	0:01 h / min	11:59 h / min	
	24 h	0:01 h / min	11:59 h / min	
Conv. Bake (Hornear por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Conv. Roast (Rostizar por convección)		300 °F / 150 °C	550 °F / 285 °C	350 °F (*325 °F) / 12 h
Broil (Asar)		Bajo	Alto	Alto / 3 h
Bake (Hornear)		170 °F / 80 °C	550 °F / 285 °C	350 °F / 12 h
Proof (Leudar)		0:01 min	11:59 h / min	12 h
Pizza (Pizza)				12 h
Warm (Calentar)				3 h
Self Clean (Autolimpieza)		2 h	5 h	3 h
SpeedClean™				10 min

* Uso de la conversión automática

- Los tiempos predeterminados del modo de cocción se habilitan sin configurar el tiempo de cocción.

Timer On/Off (Temporizador encendido/apagado)

La función Temporizador encendido/apagado sirve de temporizador adicional en la cocina y emite un tono cuando el tiempo configurado se ha agotado. No inicia ni detiene la cocción.

La función Temporizador encendido/apagado se puede utilizar durante cualquiera de las funciones de control del horno.

Por ejemplo para 5 minutos

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Presione **Timer On/Off**. En la pantalla aparece 0:00 con las letras **HR** adentro y parpadea **Timer**.
- 3 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo deseado. **Más(+)** para incrementar el tiempo y **menos(-)** para disminuir el tiempo.
- 4 Presione **Timer On/Off** o **Start** para iniciar el temporizador. La cuenta regresiva del tiempo restante aparece en pantalla.

NOTA

Si se presiona **Timer On/Off**, el temporizador vuelve a mostrar la hora del día.

- 5 Cuando el tiempo establecido se agota, aparece **End** en la pantalla. Los tonos indicadores suenan cada 15 segundos hasta que se presiona **Timer On/Off**.

NOTA

- Si en la pantalla no aparece el tiempo restante, recupérela presionando **Timer On/Off**.
- Presione **Timer On/Off** dos veces para configurar la hora en minutos y segundos.
- Presione **Timer On/Off** una vez para configurar la hora en horas y minutos.

Cancelación del Temporizador

- 1 Presione **Timer On/Off** una vez. La pantalla regresa a la hora del día.

Conectar

El botón Conectar se usa para conectar el artefacto a una red de Wi-Fi doméstica.

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off** (Apagado).
- 2 Mantenga presionado **Timer On/Off** (Temporizador encendido/apagado) durante 3 segundos.
- 3 Se emite el sonido de encendido y en la pantalla aparece Configurar y parpadea el icono (📶) de Wi-Fi.
- 4 Registre el artefacto en la red de Wi-Fi con la aplicación del teléfono inteligente.
- 5 Para desconectar el artefacto de la red, mantenga presionado Temporizador encendido/apagado durante 3 segundos.

Settings (Ajustes)

Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**. Mantenga presionado **Start Time** durante tres segundos. Luego, presione la tecla **Start Time** varias veces para ir cambiando entre las diferentes configuraciones del horno y modificarlas.

La tecla **Settings** permite:

- configure el modo de horas en el reloj (12 o 24 horas)
- habilitar/inhabilitar la conversión automática a convección
- ajustar la temperatura del horno
- activar/desactivar la luz de alarma de precalentamiento
- configurar el volumen del indicador sonoro
- cambiar la escala de temperatura entre Fahrenheit y Celsius

Configuración del modo de hora

El control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Para restablecer el reloj al modo de 24 horas, siga los pasos a continuación.

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos.
- 3 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para configurar el modo de hora deseado en el reloj.
- 4 Presione **Start** para aceptar el cambio deseado.

Configuración del modo de conversión automática a convección

Quando se seleccionan los modos **Conv. Bake** y **Conv. Roast**, la función Conversión automática a convección modifica la temperatura estándar de la receta ingresada en una temperatura de convección al sustraer 25 °F / 14 °C. Esta temperatura convertida automáticamente aparece en la pantalla. Por ejemplo, seleccione el modo **Conv. Bake**, ingrese 350 °F y aparecerá 325 °F en la pantalla después de precalentar.

La función Conversión automática a convección está habilitada en forma predeterminada. Para cambiar la configuración, siga estas instrucciones.

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Mantenga presionado **Start Time** durante 3 segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **Auto** en la pantalla.
- 3 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para habilitar o inhabilitar la función.
- 4 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del termostato del horno

El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si, después de familiarizarse con el horno nuevo, sigue pensando que la temperatura es muy elevada o muy baja, puede ajustar el termostato del horno.

NOTA

Para comenzar, suba o baje el termostato 15 °F (8 °C). Pruebe el horno con la nueva configuración. Si el horno aún necesita ajuste, suba o baje nuevamente el termostato y utilice el primer ajuste como referencia medidora. Por ejemplo, si el ajuste fue excesivo, suba o baje el termostato 10 °F (5 °C). Si el ajuste no fue suficiente, suba o baje el termostato 20 °F (12 °C). Proceda de esta manera hasta que el horno quede ajustado para su satisfacción.

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **AdJU** en la pantalla.
- 3 Para aumentar la temperatura, presione el botón **más (+)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada. Para disminuir la temperatura, presione el botón **menos (-)** hasta que en la pantalla aparezca la cantidad deseada.
- 4 Presione **Start** para aceptar el cambio.

NOTA

- Este ajuste no afecta a las temperaturas de asar o autolimpieza. El ajuste se retiene en la memoria después de una falla eléctrica. Es posible subir (+) o bajar (-) el termostato del horno hasta 35 °F o 19 °C.
- Una vez que haya subido o bajado el termostato, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que la misma se vuelva a ajustar.

Encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento titila 5 veces o hasta que se abra la puerta del horno.

Puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **PrE** en la pantalla.
- 3 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para encender/apagar la función.
- 4 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Ajuste del volumen del indicador sonoro

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **BEEP** en la pantalla.
- 3 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el volumen deseado.
- 4 Presione **Start** para aceptar el cambio.



Selección de grados Fahrenheit o Celsius

Configure la visualización de la temperatura del horno para que muestre unidades Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). El ajuste predeterminado del horno es en unidades Fahrenheit, a menos que lo cambie el usuario.

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Mantenga presionado el botón **Start Time** durante tres segundos. Luego presione **Start Time** varias veces hasta que aparezca **Unit** en la pantalla.
- 3 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar F (Fahrenheit) o C (Celsius).
- 4 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Lock Out (Bloqueo)

La función Bloqueo traba la puerta del horno de manera automática y evita que se enciendan la mayoría de los controles del horno. Esta no inhabilita el temporizador y la luz interior del horno.

- 1 Coloque la perilla de modo del horno en la posición **Off**.
- 2 Mantenga presionado el botón **Probe** durante tres segundos.
- 3 Suena la melodía de bloqueo, y en la pantalla aparece **Loc** y parpadea el icono del candado .
- 4 Cuando se haya bloqueado la puerta del horno, el indicador de bloqueo  deja de parpadear y permanece encendido.
- 5 Para desactivar la función Bloqueo, mantenga presionado el botón **Probe** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y la puerta y los controles se destraban.

Start Time [Delayed Timed Cook] (Hora de inicio [Cocción temporizada retardada])

El temporizador automático de la función Cocción temporizada retardada enciende y apaga el horno a la hora que usted seleccione. Esta función puede usarse junto con los modos **Bake**, **Conv. Bake** y **Conv. Roast**.

Configuración de la Cocción temporizada retardada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F y retardar el inicio del proceso de horneado hasta las 4:30, primero debe configurar el reloj en la hora correcta del día.

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura: presione **menos(-)** hasta que aparezca 300 °F en la pantalla.
- 3 Presione **Cook Time** y ajuste el tiempo de horneado.
- 4 Presione **Start Time**.
- 5 Ajuste de la hora de inicio: presione **más(+)** hasta que aparezca 4:30 en la pantalla.
- 6 Presione **Start**. Se activará un indicador sonoro breve y en la pantalla aparecerá **Timed Delay** y la hora de inicio. El horno comenzará a hornear a la hora de inicio configurada.

NOTA

- Para cancelar la función Cocción temporizada retardada, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.
- Para modificar el tiempo de cocción, repita el paso 3 y presione **Start**.
- Si el reloj de su horno está configurado para 12 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado para 24 horas, puede retardar la hora de inicio de la cocción por 24 horas.

El horno seguirá cocinando durante la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- Aparece **End** y la hora del día se ve en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se gira la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

PRECAUCIÓN

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y los vegetales. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves se deben enfriar en el refrigerador. Incluso cuando se hayan enfriado, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción y se los debe retirar rápidamente una vez que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones alimentarias.

Cook Time [Timed Cook] (Tiempo de cocción [Cocción temporizada])

Configure el horno para que realice la cocción durante un período específico de tiempo mediante la función Cocción temporizada. Esta función solo puede usarse junto con los modos **Bake**, **Conv. Bake** y **Conv. Roast**.

Configuración de la Cocción temporizada

Por ejemplo, para hornear a 300 °F durante 30 minutos, primero debe configurar el reloj en la hora correcta del día.

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**. 350 °F aparece en la pantalla.
- 2 Ajuste la temperatura del horno. Para este ejemplo, presione **menos(-)** hasta que aparezca 300 °F en la pantalla.
- 3 Presione **Cook Time**. **Timed** titila en la pantalla. Aparece **Bake**, 0:00 y 300 °F en la pantalla.
- 4 Ajuste del tiempo de horneado: presione **más(+)** hasta que aparezca 30:00 en la pantalla. El tiempo de horneado se puede configurar para cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
- 5 Presione **Start**.

El horno seguirá cocinando durante la cantidad de tiempo configurada y luego se apagará automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- Aparece **End** y la hora del día se ve en la pantalla.
- El tono indicador de fin de cocción suena cada 60 segundos hasta que se gira la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

Cambio del Tiempo de cocción durante la cocción

Por ejemplo, para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos, haga lo siguiente.

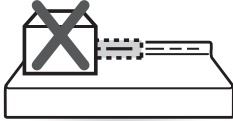
- 1 Presione **Cook Time**.
- 2 Cambie el tiempo de horneado: presione **más(+)** hasta que aparezca 1 hora y 30 minutos en la pantalla.
- 3 Presione **Start** para aceptar el cambio.

Uso del horno

Ventilación del horno

Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras. No bloquee la abertura de ventilación. Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.

Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.



Extracción y colocación de los estantes del horno



PRECAUCIÓN

- Coloque los estantes del horno antes de encenderlo para evitar quemaduras.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes del horno solo cuando el horno esté frío.

Extracción de los estantes

- 1 Con los guantes puestos, sujete el estante del horno.*
- 2 Tire del estante hacia afuera, sin inclinarlo, hasta que se detenga.
- 3 Levante el frente del estante.
- 4 Tire del estante.

* Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

Colocación de los estantes

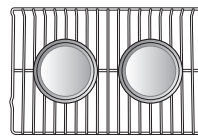
- 1 Con los guantes puestos, coloque el extremo del estante sobre el soporte.*
- 2 Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
- 3 Empuje el estante hacia dentro.
- 4 Verifique que el estante haya quedado bien colocado.

* Siempre que sea posible, ajuste los estantes del horno antes de usarlo. Use siempre guantes para horno si ajusta los estantes cuando el horno está encendido.

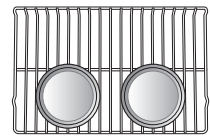
Estante y pan

- Centre los recipientes para horno sobre los estantes para lograr mejores resultados de horneado. Si hornea en más de un recipiente, colóquelos de modo tal que cada uno tenga un espacio libre de 1" a 1 1/2", como mínimo, a su alrededor. No permita que los recipientes toquen las paredes del horno.
- Si está cocinando en un solo estante, coloque el estante en la posición recomendada en los cuadros que se muestran en las siguientes páginas. Centre el recipiente como se indica en la imagen del estante superior de los estantes múltiples.
- Si está cocinando en varios estantes en el horno, coloque los estantes en las posiciones 1 y 4. Para obtener el mejor resultado, coloque los recipientes como se muestra en la imagen: centrados en el estante superior y en la sección delantera del estante inferior.

Horneado en varios estantes

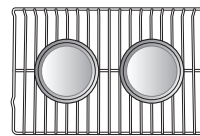


Estante (Posición 4)

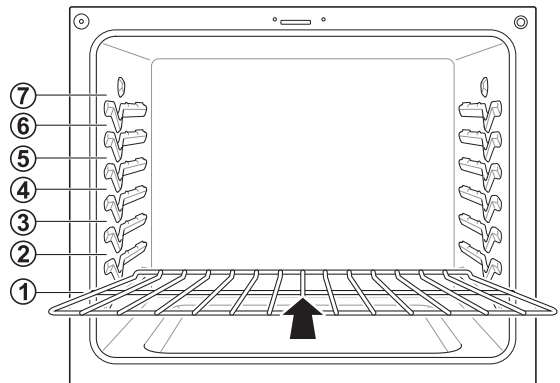


Estante (Posición 1)

Horneado en un solo estante



Estante



Bake (Hornear)

La función Hornear se utiliza para preparar alimentos como pasteles, panes y estofados. Es posible programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350 °F (175 °C).

Configuración de la función Hornear (por ejemplo, a 375 °F)

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Bake**.
- 2 Ajuste la temperatura del horno: por ejemplo, presione **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
- 3 Presione **Start**. El horno comienza a precalentar.

A medida que el horno se precalienta, la temperatura aparece en pantalla y se eleva en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y se apaga.

- 4 Cuando finalizó la cocción, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.
- 5 Retire los alimentos del horno.

NOTA

- Es normal que el ventilador de convección funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.
- El ventilador de convección puede seguir funcionando durante un corto tiempo después de que el horno se apague.

Sugerencias de horneado

- El tiempo y la temperatura de horneado varían según las características, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y los dejarán más dorados. Los recipientes aislados prolongan ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo de la receta.
- Para que la limpieza sea más fácil, proteja el fondo del horno de derrames colocando una placa para hornear en el estante inferior cuando hornee un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido.
- Limpie los rellenos frutales calientes y otros alimentos con alto contenido de ácido tan pronto como sea posible para evitar picaduras y daños en la superficie de porcelana esmaltada.

Cuadro de horneado

Este cuadro solo sirve como referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su receta.

Alimento	Temperatura del horno	Posición del estante
Pasteles		
- Pastel en capas	350 °F (175 °C)	3
- Pastel savarín	350 °F (175 °C)	3
- Magdalena	350 °F (175 °C)	3
- Budín	350 °F (175 °C)	3
- Pastel de zanahoria (casera)	350 °F (175 °C)	3
Galletas		
- Galletas azucaradas	350 °F (175 °C)	3
- Con chispas de chocolate	350 °F (175 °C)	3
- Con chocolate y nueces	350 °F (175 °C)	3
Pizza		
- Masa alta	400 °F (204 °C)	5
- Congelada	400 °F (204 °C)	5
- Fresca	425 °F (218 °C)	5
Panes		
- Bizcochos (enlatados)	350 °F (175 °C)	4
- Bizcochos (caseros)	375 °F (190 °C)	4
- Magdalenas	400 °F (204 °C)	4
Frutas y verduras		
- Manzanas (horneadas)	375 °F (190 °C)	2
- Patatas (horneadas)	425 °F (218 °C)	2
Pastel de ángel	350 °F (175 °C)	1
Cremas		
- Cheesecake, crème brûlée	325 °F (161 °C) 350 °F (175 °C)	2
Cazuela		
- Lasaña congelada	375 °F (190 °C)	4

NOTA

- Como la temperatura del horno es cíclica, el termómetro que esté dentro de la cavidad del horno podría no indicar la misma temperatura que está configurada.
- Es normal que el ventilador de convección funcione durante el precalentamiento en un ciclo normal de horneado.
- El motor del ventilador de convección podría funcionar periódicamente durante un ciclo normal de horneado.
- **Si la puerta queda abierta durante el proceso de horneado, el calor se escapa.** Si la puerta queda abierta durante más de 30 segundos durante el proceso de horneado, el calor se escapa. El calor regresa automáticamente cuando la puerta se cierra.

Modo de convección


El sistema de convección usa un ventilador para hacer circular el calor de manera pareja dentro del horno. Esto mejora la distribución del calor y permite una cocción pareja y excelentes resultados, especialmente al usar varios estantes. La cocción por convección también puede acortar los tiempos de cocción.

Convection Bake (Horneado por convección)

Configuración de la función Horneado por convección Function (ejemplo: a Conv. Bake 375 °F)

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Bake**.
- 2 Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.

NOTA

- Los modos de cocción por convección reducen automáticamente la temperatura del horno 25 °F (14 °C). La pantalla muestra la temperatura cambiada.
 - Esta función se denomina conversión automática.
 - La cocina viene con esta función activada.
 - Para desactivar la función conversión automática, consulte Configuración de la conversión automática a convección, página 28.
 - El ventilador del horno funciona mientras se hornea por convección. Si la puerta se deja abierta durante más de 30 segundos en un proceso de horneado, el ventilador se detiene.
- 3 Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Bake** y la temperatura convertida comienza en 100 °F. A medida que el horno se precalienta, la temperatura mostrada aumentará en incrementos de 5 grados.
 - 4 Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F, **Conv. Bake** y .
- La función Horneado por convección cocina de forma más rápida y pareja cuando cocina alimentos como galletas, bizcochos, panecillos u otros alimentos horneados en un único estante. Las galletas, las magdalenas y los bizcochos tendrán buenos resultados cuando use varios estantes.
 - Cocinar en varios estantes puede aumentar levemente los tiempos de cocción para algunos alimentos, pero el tiempo en general se reduce.
 - El Horneado por convección logra excelentes resultados para panes rápidos y panes con levadura de todo tipo, y los panes y la pastelería se doran de forma más pareja.
 - No use la función Horneado por convección para productos delicados, como flanes, suflés o tartas de queso, a los que puede afectar el ventilador de convección.

Cuadro de horneado por convección

Si la conversión automática está desactivada, reduzca la temperatura estándar de la receta 25 °F (14 °C) para hornear por convección. En este cuadro, las temperaturas se han ajustado. Cocinar en varios estantes puede aumentar levemente los tiempos de cocción para algunos alimentos, pero el tiempo en general se reduce. Este cuadro es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

Alimento	Temperatura del horno (convertida)	Posición del estante
Pasteles		
- Pasteles en capas	325 °F (161 °C)	3
- Pasteles savarín	325 °F (161 °C)	3
Pasteles, especiales		
- Panecillos ligeros	400 °F (204 °C)	3
- Magdalena	325 °F (161 °C)	3
- Budines	325 °F (161 °C)	3
Galletas		
- Galletas azucaradas	325 °F (161 °C)	3
- Con chispas de chocolate	325 °F (161 °C)	3
- Con chocolate y nueces	325 °F (161 °C)	3
Pizza		
- Congelada	375 °F (190 °C)	5
- Fresca	400 °F (204 °C)	5
Panes		
- Bizcochos, enlatados	325 °F (161 °C)	4
- Bizcochos, caseros	350 °F (175 °C)	4
- Magdalenas	375 °F (190 °C)	4
- Pan blanco, de molde	400 °F (204 °C)	4
Masa de hojaldre		
- Casera	400 °F (204 °C)	4
- Refrigerador	400 °F (204 °C)	4
Postres		
- Frutas azucaradas y crujientes, caseras	350 °F (175 °C)	3
- Tartas de frutas cubiertas, caseras	350 °F (175 °C)	3
Pastel de ángel	325 °F (161 °C)	1
Cremas		
- Cheesecake, crème brûlée	300 °F (149 °C) 325 °F (161 °C)	2
Cazuela		
- Lasaña congelada	350 °F (175 °C)	4

Recipientes para cocción por convección

Cualquier recipiente que se pueda usar en un horno convencional funcionará en horno por convección. Para obtener mejores resultados, considere la siguiente información.

- Asegúrese de que las fuentes no toquen las paredes del horno cuando están centradas en los estantes. Use recipientes que permitan la circulación de aire dentro del horno para obtener mejores resultados al cocinar por convección.
- Deje espacio entre las fuentes. Asegúrese de que las fuentes no se toquen entre sí ni toquen las paredes del horno.
- No use fuentes con bordes altos. Use fuentes planas sin bordes para galletas o bizcochos. Use una fuente con bordes bajos al hornear pollo.
- Las fuentes de metal se calientan más rápido. Los contenedores plásticos y de papel resistentes al calor cuyo uso se recomienda en hornos regulares, se pueden usar en los hornos por convección. También se pueden usar fuentes de vidrio y cerámica. Sin embargo, las fuentes de metal se calientan más rápido y su uso se recomienda en la cocción por convección.
- Los alimentos cocinados en fuentes con acabados oscuros o mate se cocinan más rápido que los alimentos cocinados en fuentes con acabados brillantes.
- Use el tamaño de fuente que se recomienda en la receta.

NOTA

- Algunos alimentos congelados se han desarrollado para usar hornos por convección comerciales. Para obtener mejores resultados en este horno, precaliente el horno y use la temperatura que se recomienda en el paquete.
- Si un fabricante de alimentos proporciona instrucciones de cocción por convección específicas, recuerde que la conversión automática a convección reducirá la temperatura configurada 25 °F (14 °C). Si la conversión automática está activada, agregue 25 °F (14 °C) al configurar la temperatura para obtener una temperatura convertida que coincida con la que figura en la receta.

Convection Roast (Rostizado por convección)


La función para Rostizar por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. El rostizado por convección combina la cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos desde todos los ángulos y sella los jugos y los sabores. Los alimentos cocinados de esta manera quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro.

Configuración de la función Rostizado por convección (ejemplo: a Conv. Roast a 375 °F)

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Roast**.
- 2 Ajuste la temperatura del horno: presione los botones **más(+)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.

NOTA

Los modos de cocción por convección reducen automáticamente la temperatura del horno 25 °F (14 °C). La pantalla muestra la temperatura cambiada. Esta función se denomina conversión automática. La cocina viene con esta función activada. Para desactivar la función de conversión automática, consulte Configuración del modo de conversión automática a convección página 28.

- 3 Presione **Start**. La pantalla muestra **Conv. Roast** y la temperatura cambiante comienza en 100 °F. A medida que el horno se precalienta, la temperatura mostrada aumentará en incrementos de 5 grados.
- 4 Una vez que el horno alcanza la temperatura deseada, suena un tono y la luz del horno se enciende y apaga. La pantalla muestra la temperatura del horno convertida automáticamente a 350 °F, **Conv. Roast** y .
- 5 Coloque los alimentos en el horno.

Broil (Asar)

Su horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Al asar, usa una radiación de calor intensa desde el quemador de gas superior.

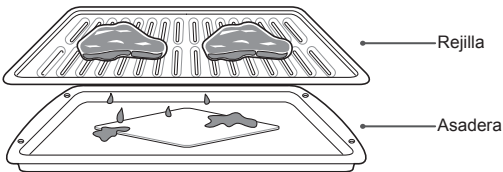
La función Asar funciona mejor cuando se asan cortes de carne tiernos y finos (1" o menos), aves o pescado.

PRECAUCIÓN

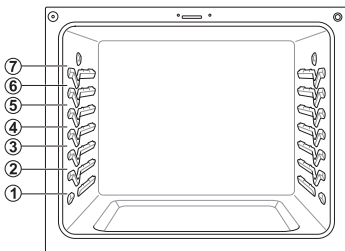
- No utilice una asadera sin rejilla. El aceite puede provocar un incendio causado por grasa.
- No cubra la rejilla ni la asadera con papel de aluminio. Si lo hace, se prenderá fuego.
- Siempre use una asadera con rejilla para drenar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Nunca utilice una asadera que no esté bien limpia y a temperatura ambiente. Si la asadera está dañada, torcida o tiene suciedad muy adherida, considere reemplazarla para reducir la cantidad de humo que se produce durante el asado.

NOTA

- Use la función Asar en Lo para asar alimentos como aves y cortes gruesos de carne.
- Retire la asadera del horno para dejarla enfriar y limpiarla más fácilmente.
- Para obtener mejores resultados, utilice una asadera diseñada para asar, como se muestra a continuación. La asadera recoge los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.



Cuando asa en un estante, colóquelo en la posición según la guía de recomendaciones para asar.



ADVERTENCIA

Al utilizar su asador, la temperatura dentro del horno es extremadamente alta. Tome precauciones para evitar posibles quemaduras. Para ello, debe hacer lo siguiente:

- Mantener la puerta cerrada al asar.
- Utilizar siempre guantes para horno al colocar y retirar alimentos.

El uso incorrecto del asador puede provocar humo excesivo o un incendio causado por grasa. Las condiciones de uso incorrecto incluyen, entre otras:

- Colocar el asador en un nivel de potencia superior al recomendado.
- Usar asaderas sucias o grasosas.
- Asar durante un tiempo de cocción superior al recomendado.

Configuración del horno para asar

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Broil High** o **Broil Low**.
- 2 Presione **Start**.
- 3 Permita que el asador se precaliente durante cinco minutos.
- 4 Coloque los alimentos en el horno.
- 5 Cierre la puerta del horno. La puerta del horno debe estar cerrada mientras está asando.

NOTA

- Esta área está diseñada para asar a puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta está abierta, la función Asar no se puede configurar, y la **door** se desplaza en la pantalla. Cierre la puerta y restablezca la función Asar. Abrir la puerta durante el proceso de asar, hace que se apague el quemador. Si la puerta se abre durante el proceso de asar, el quemador se apaga luego de cinco segundos. El quemador para asar se vuelve a encender automáticamente una vez cerrada la puerta.

- 6 Una vez que haya terminado de asar, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.

NOTA

Durante cualquier función Asar, es normal que el quemador se encienda y se apague. El encendedor del quemador del asador en el techo del horno se enciende de color naranja periódicamente durante la operación de asado normal.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador. Para obtener mejores resultados al asar, use una bandeja especial para asar.

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición del estante	Primer lado (minutos)	Segundo lado (minutos)	Comentarios	
Carne de vaca molida Bien cocida	1 lb (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	6	5-7	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 8 hamburguesas.	
Bistecs de carne de vaca Poco cocidos	1" de espesor 1 a 1 1/2 lb	6	7	5	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda usar una sartén. Corte la grasa.	
Medias		6	12	5-6		
Bien cocidos		6	13	8-9		
Poco cocidos		4	10	6-7		
Medias		1 1/2" de espesor 2 a 2 1/2 lb	4	12-15		10-12
Bien cocidos			4	25		16-18
Tostados	1 a 9 piezas	5	1-2	1-2		
Pollo	1 entero de hasta 2 a 2 1/2 lb, cortado a lo largo 4 pechugas con hueso	2	35-40	25	Pincele ambos lados con mantequilla derretida. Ase con el lado de la piel hacia abajo.	
		2	25-30	10-15		
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	5	7-8	6	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.	
Fetas de jamón (precocidas)	1" de grosor 1/2" de grosor	3 4	10 7	5 4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un grosor de 1 1/2" o para jamón ahumado casero.	
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (1/2" de espesor)	4	10	8	Corte la grasa.	
	2 (1" de espesor) de alrededor de 1 lb	4	13	8-9		
Chuletas de cordero Medias	2 (1" de espesor) de 10 a 12 oz aprox. 2 (1/2" de espesor) alrededor de 1 lb	5	6	4-7	Corte la grasa.	
Bien cocidas		5	10	10		
Medias		5	10	4-6		
Bien cocidas		5	17	12-14		
Tocino	1/2 lb (8 fetas finas aprox.)	4	8	3	Acomode en una sola capa.	
Colas de langosta	2-4 6 a 8 oz cada una	3	13-16	No voltee.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.	

- Esta guía es meramente de referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

NOTA

La USDA explica que consumir carne, aves o pescado crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de sufrir intoxicaciones alimentarias.

La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida de vaca: 160 °F (71,1 °C)
- Aves: 165 °F (73,9 °C)
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145 °F (62,8 °C)
- Pescado/mariscos: 145 °F (62,8 °C)

Pizza (Pizza)

Esta función configura automáticamente la temperatura del horno para cocinar pizza congelada, con masa alta o masa regular, o pizza fresca. Simplemente elija el tipo de pizza (consulte el cuadro) y configure el tiempo de cocción deseado.

Configuración del horno para Pizza

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Pizza**. En la pantalla aparecerá **P1**. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** varias veces para cambiar entre opciones de **P1**, **P2** y **P3**. (Consulte el Cuadro para pizzas a continuación).
 - 2 Presione **Start**. El horno comienza a precalentar.
- A medida que el horno se precalienta, la temperatura aparece en pantalla y se eleva en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno se enciende y se apaga.
- 3 Coloque la pizza en el horno, cierre la puerta y configure el temporizador siguiendo las sugerencias que figuran en el cuadro.
 - 4 Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para cancelar la función Pizza en cualquier momento.
 - 5 Retire los alimentos del horno.

NOTA

Precalentar es necesario para obtener mejores resultados de cocción. Coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo.

Cuadro para pizzas

Modo en pantalla	Producto	Posición del estante	Tiempo recomendado (minutos)
P1	Pizza congelada, masa regular	5	14-16
P2	Pizza congelada, masa alta	5	19-21
P3	Pizza fresca	5	8-10

Warm (Calentar)

Esta función mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F. La función Calentar mantendrá caliente la comida cocida para servir hasta tres horas después de realizada la cocción. La función Calentar puede utilizarse sin ninguna otra operación de cocción.

Configuración de la función Calentar

- 1 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Warm**.
- 2 Presione **Start**.
- 3 Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** una vez que el calentamiento haya finalizado.

NOTA

- La función Calentar está diseñada para mantener calientes los alimentos. No la use para bajar la temperatura de los alimentos.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Calentar.

Proof (Leudar)

Esta característica mantiene el horno tibio para leudar productos con levadura antes de hornearlos.

Configuración de la función Leudar

- 1 Use el estante en la posición 2 o 3 para el leudado.
- 2 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Proof**.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** una vez que el leudado haya finalizado.

NOTA

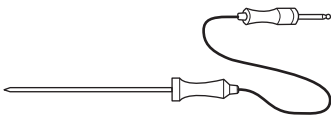
- Para evitar que la temperatura del horno baje y que se prolongue el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno si no es necesario. Revise los alimentos panificados con tiempo para evitar un leudado excesivo.
- No use el modo de leudado para calentar comida ni para mantener calientes los alimentos. La temperatura del horno para el leudado no es lo suficientemente alta para mantener alimentos a temperaturas seguras. Use la función Calentar para mantener calientes los alimentos. La función Leudar no funciona si la temperatura es inferior a 125 °F. La pantalla mostrará la palabra **Hot**.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función Leudar.

Sonda para carne

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No debe utilizarse durante las funciones de asar, autolimpieza o leudar. Desenchufe y extraiga siempre la sonda para carne del horno cuando retire la comida. Antes de usar, inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne o en el muslo interno o la pechuga de las aves, alejada de la grasa o los huesos. Coloque la comida en el horno y enchufe la sonda para carne en el conector hembra. Mantenga la sonda lo más alejada de las fuentes de calor que le sea posible.

Configuración de la función Sonda para carne (ejemplo para Rostizar a 375 °F con una temperatura de Sonda de 160 °F)

- 1 Inserte la sonda para carne en la carne.



- 2 Enchufe la sonda para carne en el conector hembra.
- 3 El icono de la sonda para carne parpadea en la pantalla si la sonda para carne está conectada correctamente.

Método

- 1 Seleccione el modo de cocción. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Conv. Roast**.
- 2 Ajuste la temperatura del horno: Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** hasta que aparezca 375 °F en la pantalla.
- 3 Presione **Probe**.
- 4 Ajuste la temperatura de la sonda: presione los botones **más(+)** o **menos(-)** hasta que aparezca 160 °F en la pantalla.
- 5 Presione **Start**.

La temperatura predefinida para la sonda es de 150 °F (65 °C), pero puede modificarse a cualquier temperatura entre 80 °F (27 °C) y 210 °F (100 °C). La pantalla muestra la temperatura de la sonda modificada. Cuando se alcanza la temperatura de la sonda configurada, el horno se apaga de forma automática.

Cambio de la temperatura de la sonda durante la cocción

- 1 Presione **Probe**.
- 2 Ajuste la temperatura de la sonda.
- 3 Presione **Start**.

NOTA IMPORTANTE

Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para cancelar la función Sonda para carne en cualquier momento. Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertar la sonda en ella.



PRECAUCIÓN

- **Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. No toque el asador.** Si no se cumple con esta precaución, se pueden producir lesiones personales graves.
- **Para evitar daños en la sonda para carne, no use una pinza para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**

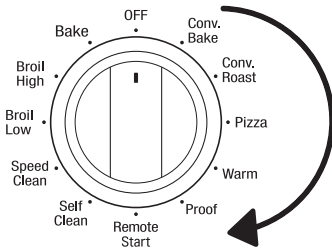
Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

Punto de cocción	Temp. de la sonda
Carne de vaca, cordero y ternera	
Poco cocido	130 °F (54 °C)
A punto	140 °F (60 °C)
Medio	150 °F (66 °C)
Bien cocido	160 °F (71 °C)
Cerdo	
Bien cocidas	170 °F (77 °C)
Aves	
Pechuga, bien cocida	170 °F (77 °C)
Muslo, bien cocido	180 °F (82 °C)
Rellenas, bien cocidas	165 °F (74 °C)

Remote Start (Inicio remoto)

Si el artefacto está registrado en una red de Wi-Fi doméstica, esta función inicia o detiene la función de precalentamiento del artefacto. Siga las instrucciones de la página 42 para registrar el artefacto en la red.

Configure perilla de modo del horno en la posición Remote Inicio remoto para utilizar la función.



Configuración de Remote Start (Inicio remoto)

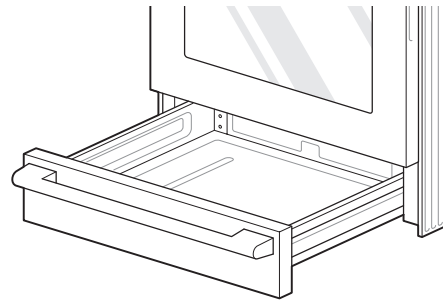
- 1 Abra la puerta del horno para asegurarse de que esté vacío y listo para el precalentamiento. No coloque alimentos en el horno. Cierre la puerta del horno.
- 2 Dentro de los 30 segundos de haber cerrado la puerta, gire la perilla de modo del horno para seleccionar Inicio remoto.
- 3 Cuando en la pantalla aparece ENCENDIDO, la función Inicio remoto está lista para ser usada.
- 4 Siga las instrucciones en la aplicación de su teléfono inteligente para configurar los tiempos en Inicio remoto.

NOTE

La función de Inicio remoto se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:

- Inicio remoto no está nunca conectado en la aplicación del teléfono inteligente.
- El estado de Inicio remoto es "listo".
- Inicio remoto experimenta un problema durante el funcionamiento.

Funcionamiento del cajón de calentamiento



El cajón de calentamiento mantiene caliente la comida cocida a la temperatura adecuada para servir.

Todos los alimentos que se coloquen dentro del cajón de calentamiento deben cubrirse con una tapa apta para horno o con papel de aluminio para mantener la calidad. No coloque el papel de aluminio sobre la base o los costados del cajón. No utilice envolturas plásticas para cubrir los alimentos. El plástico podría derretirse en el cajón y resultaría muy difícil de limpiar. Utilice únicamente utensilios o batería de cocina aptos para horno en el cajón de calentamiento.




Configuración del control del cajón calentador

- 1 Presione **Warming Drawer Set/Off**. La luz indicadora comenzará a parpadear. (Si no se presiona ningún otro botón durante 25 segundos, la pantalla se borrará.)
- 2 Use los botones **más(+)** o **menos(-)** para ajustar el nivel de potencia: para Bajo, para Medio y para Alto.
- 3 Cuando la comida esté lista o para cancelar, presione **Warming Drawer Set/Off**.

NOTA

- El cajón de calentamiento se apaga de forma automática después de pasadas tres horas.
- No caliente alimentos fríos en el cajón de calentamiento.

Guía de configuración del Warming Drawer (Cajón de calentamiento)

Configuración	Tipo de alimentos
<p>Bajo</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Arrollados (blandos) • Platos vacíos
<p>Medias</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Salsas • Estofados • Huevos • Verduras • Bizcochos • Arrollados (duros) • Pastelería • Alimentos rostizados
<p>Alto</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Tocino • Hamburguesas • Aves • Chuletas de cerdo • Pizza • Alimentos fritos

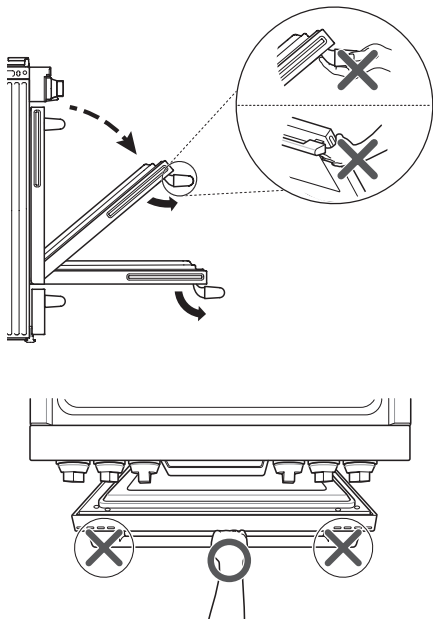
Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo en el cajón de calentamiento. Para mejores resultados, no deje los alimentos en el cajón de calentamiento durante más de una hora. No deje pequeñas cantidades de alimentos o alimentos sensibles al calor, como huevos, en el cajón de calentamiento durante más de 30 minutos. El tiempo máximo de funcionamiento es de tres horas.

PRECAUCIÓN

- No utilice el cajón de calentamiento para guardar estantes, asaderas, moldes, platos o utensilios. El cajón de calentamiento contiene un quemador que puede dañar cualquier objeto no diseñado específicamente para ser usado dentro del mismo y solo debe usarse para guardar batería de cocina suministrada por SIGNATURE KITCHEN SUITE junto con su cocina.
- No coloque los alimentos ni el papel de aluminio directamente sobre la superficie o la base del cajón de calentamiento. Esto podría ocasionar daños en el cajón y arruinar la comida.
- No coloque envolturas plásticas dentro del cajón de calentamiento ni las utilice para cubrir los alimentos que se calientan en el cajón. El plástico podría derretirse en el cajón o en las áreas adyacentes y resultaría muy difícil de limpiar. Utilice solo papel de aluminio o batería de cocina que pueda soportar temperaturas de horneado para calentar o cubrir los alimentos.
- No utilice el cajón de calentamiento para calentar agua ni ningún otro líquido. Los líquidos derramados podrían producir un cortocircuito o lesiones personales graves, descargas eléctricas o la muerte.
- No coloque nunca plásticos, papel, comida enlatada u otro material combustible en el cajón de calentamiento. Estos objetos podrían producir riesgo de incendio, daños y lesiones.
- En el remoto caso de que se cayera un objeto detrás del cajón de calentamiento, desconecte la cocina y espere que se enfríe el cajón de calentamiento para retirar el objeto. No intente nunca retirar un objeto que se caiga detrás del cajón de calentamiento sin antes desconectar la cocina y asegurarse de que la cavidad del cajón se haya enfriado. De no hacerlo, se podrían producir lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- No toque la superficie del cajón de calentamiento mientras esté en funcionamiento. Utilice manoplas para horno o agarraderas para introducir o retirar alimentos con el fin de evitar quemaduras u otras lesiones.
- No deje los alimentos en el cajón de calentamiento durante más de una hora. Ingerir alimentos que se hayan calentado durante demasiado tiempo a baja temperatura puede producir intoxicaciones alimentarias.

Easy Swivel Handle™

La manija de la puerta del horno cambia su ángulo según la distancia de apertura de la puerta. Esto facilita la sujeción de la manija y ayuda a evitar que usted tenga que agacharse o doblar su muñeca bruscamente cuando abre la puerta del horno.



⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar lesiones, mantenga las manos lejos de los puntos de pellizco que se encuentran entre la manija y la puerta del horno al abrir y cerrar la puerta.
- No utilice la manija para mover o levantar el horno. Si lo hace, se puede dañar la puerta.
- No utilice la manija para extraer la puerta del horno. Si lo hace, la puerta puede balancearse y ocasionar lesiones. Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior para extraerla.

GlideShut™ Drawer

El cajón utiliza un resorte y un mecanismo amortiguador para absorber el impacto al cerrarse. El rendimiento puede variar según la carga en el cajón y la frecuencia de uso. Cuando se abra el cajón al principio, puede ser necesario realizar un ligero tirón para franquear el mecanismo amortiguador.

- El peso debido a una gran cantidad de alimentos dentro del cajón puede afectar la operación del mecanismo amortiguador y evitar que el cajón se cierre por completo. Si esto sucede, empuje el cajón suavemente hasta que el mecanismo de cierre se accione y cierre el cajón por completo.

FUNCIONES INTELIGENTES

Instalación de la aplicación

Busque la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE en Google Play Store con un smartphone. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Registro del producto

- 1 Ejecute la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE en un smartphone.
- 2 Cree una cuenta e inicie sesión.
- 3 Seleccione **Registrar**.
- 4 Seleccione **Horno**.
- 5 Siga las instrucciones del smartphone para registrar el aparato y conectarlo a una red Wi-Fi.
 - Para verificar la conexión Wi-Fi, compruebe que el icono del Wi-Fi  del panel de control esté encendido.

NOTA

- SIGNATURE KITCHEN SUITE no se hace responsable de problemas de conexión de la red ni de fallas, mala operación o errores causados por la conexión de la red.
- La máquina solo admite redes Wi-Fi de 2.4 GHz.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Según el proveedor de servicios de Internet, la conexión de la red puede no funcionar correctamente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios con fines de mejorar el aparato sin previo aviso a los usuarios.
- Dependiendo de su conexión de Wi-Fi, puede experimentar demoras con la aplicación.

Uso de la función Wi-Fi

Comuníquese con el aparato desde un smartphone utilizando las convenientes funciones inteligentes.

Uso de la aplicación

- 1 Seleccione el aparato en la aplicación y conéctelo a una red Wi-Fi.
- 2 Seleccione el menú de la parte superior derecha para acceder a ajustes y funciones.

Limpieza

Esta función lo ayuda a controlar la eficiencia en el consumo de energía, uso, guía de SpeedClean™.

Smart Diagnosis™

Esta función brinda información útil para diagnosticar y resolver problemas con el aparato conforme a su patrón de uso.

Ajustes

Le permite configurar varias opciones en el horno y en la aplicación.

Monitoreo

Esta función le permite observar el estado actual, el tiempo restante, los ajustes de cocción y el tiempo de finalización en la pantalla.

Push Alerts (Alertas automáticas)

Active las Alertas Automáticas para recibir notificaciones sobre el estado del aparato.

Las notificaciones se activan incluso si la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE está apagada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

IMPORTANTE: Es posible que se añadan o eliminen funciones en las actualizaciones de la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE. Los datos guardados en la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE se pueden borrar al actualizar la aplicación o cambiar el teléfono.

Información del aviso de software de código abierto

Para obtener el código fuente correspondiente GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite <http://opensource.thesignaturekitchen.com>. Además del código fuente, podrá descargar las condiciones de las licencias, exención de responsabilidad de la garantía y avisos de copyright.

SIGNATURE KITCHEN SUITE también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@thesignaturekitchen.com. Esta oferta es válida durante tres (3) años a partir de la fecha de adquisición del producto.

Especificaciones del módulo inalámbrico (LCW-003)	
Rango de frecuencia	2412~2462 MHz
Potencia de salida (max.)	IEEE 802.11 b : 14 dBm
	IEEE 802.11 g : 15 dBm
	IEEE 802.11 n : 14 dBm

Aviso de la FCC (para el módulo transmisor contenido en este producto)

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

- 1) este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- 2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento puede anular la autorización del usuario para operar este equipo.

Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

Uso de Smart Diagnosis™

Si tiene algún problema con el aparato, este puede transmitir datos a un smartphone utilizando la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE o llamando por teléfono al centro de atención de SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que se conecte el aparato a la alimentación eléctrica. Si el aparato no enciende, deberá resolver el problema sin usar Smart Diagnosis™.

Smart Diagnosis™ con un teléfono inteligente

- 1 Abra la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE en el smartphone.
- 2 Seleccione el artefacto y luego el menú en la parte superior del lado derecho.
- 3 Seleccione **Smart Diagnosis** y, a continuación, presione el botón **Inicie Smart Diagnosis**.

NOTA

- Si el diagnóstico falla en reiteradas oportunidades, siga las instrucciones a continuación.

- 4 Seleccione **Diagnóstico en audio**.
- 5 Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
- 6 Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Vea el diagnóstico en el teléfono.

NOTA

- La calidad de la función Smart Diagnosis™ depende de la calidad de la llamada local.
- El resultado de la comunicación será mejor y usted podrá recibir un mejor servicio si usa el teléfono fijo de su casa.
- En caso de que la transferencia de datos de Smart Diagnosis™ sea deficiente debido a la mala calidad de la llamada, es posible que usted no reciba el mejor servicio de Smart Diagnosis™.

Smart Diagnosis™ a través del Centro de información al cliente

- 1 Comuníquese con el centro de atención de SIGNATURE KITCHEN SUITE al 1-855-790-6655
- 2 Cuando el agente del centro de atención se lo indique, sostenga el micrófono de su teléfono sobre el logotipo Smart Diagnosis™ de la máquina. Sostenga el teléfono a no más de una pulgada de la máquina (pero sin tocarla).

NOTA

- No toque ningún otro botón ni icono de la pantalla.

- 3 Mantenga presionado el botón Start (Inicio) durante 3 segundos.
- 4 Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. La pantalla mostrará una cuenta regresiva.
- 5 Una vez que la cuenta regresiva haya terminado y se hayan detenido los tonos, reanude su conversación con el agente del centro de atención, que podrá, entonces, ayudarlo a usar la información transmitida para un análisis.

NOTA

- Para obtener mejores resultados, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.
- Si el agente del centro de atención no puede obtener una grabación precisa de los datos, es posible que le pida que lo intente nuevamente.

MANTENIMIENTO



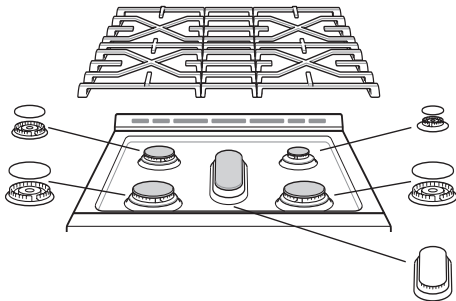
PRECAUCIÓN

- No limpie este electrodoméstico con blanqueador.
- Para evitar quemaduras, espere hasta que la placa de cocción se haya enfriado antes de tocarla.
- Siempre utilice guantes para limpiar la placa de cocción.

Quemadores de superficie a gas

Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas

Es posible retirar las rejillas y las tapas y los cabezales de los quemadores para limpiarlos y brindarles mantenimiento.



	Quemador general
La tapa del quemador está bien colocada.	
La tapa del quemador NO está bien colocada.	

Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Para lograr que la llama salga pareja y libremente, las aberturas en los cabezales de los quemadores deben estar siempre limpias. Las tapas y los cabezales del quemador (y el conjunto de tapa y cabezal del quemador oval) se pueden levantar. No intente retirar la tapa del quemador oval.

- Lave las tapas del quemador con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Deje correr el agua sobre el quemador oval desde el vástago inferior para eliminar la suciedad.
- Limpie la placa de cocción con cuidado. Los extremos de metal puntiagudos de los electrodos de chispa pueden producir lesiones. Golpear un electrodo con un objeto rígido puede dañarlo.
- Para limpiar alimentos quemados, sumerja los cabezales del quemador en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante 20 a 30 minutos. Si las manchas son difíciles de sacar, use un cepillo de dientes o un cepillo de alambre.
- Los quemadores no funcionarán bien si los electrodos o los puertos del quemador están obstruidos o sucios.
- Los cabezales y las tapas del quemador se deben limpiar regularmente, especialmente después de derrames excesivos.
- Los quemadores no se encenderán si ha retirado la tapa.



PRECAUCIÓN

- No golpee los electrodos con nada duro. Hacerlo podría dañarlos.
- No use lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- No raye ni arañe los accesorios de los orificios de la base de la hornilla de cobre.
- Es normal que los quemadores de bronce se opaquen con el uso.

NOTA

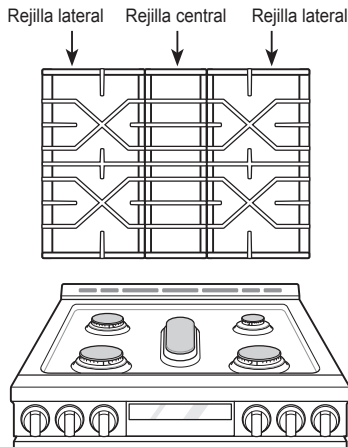
- Para limpiar la hornilla de cobre, use limpiadores abrasivos suaves o limpiadores líquidos tales como Kleen King®, BonAmi® y Wright's®.
- Para limpiar los orificios de los puertos, utilice cepillo de dientes de cerdas de nylon duras.
- No use lana de acero o cepillos de cerdas de acero, ya que pueden rayar la superficie de la hornilla de cobre.

Después de la limpieza de las tapas/los cabezales del quemador

Sacuda los restos de agua y deje que se sequen bien. Colocar el quemador oval al revés permitirá que el agua drene con más facilidad. Vuelva a colocar las tapas y los cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la placa de cocción, en el lugar correcto de acuerdo a su tamaño. Asegúrese de que el agujero del cabezal del quemador esté ubicado sobre el electrodo.

Rejillas de los quemadores

La cocina incluye tres rejillas profesionales independientes. Para lograr la estabilidad máxima, estas rejillas solo se deben usar en la posición correcta. Las dos rejillas laterales se pueden intercambiar de izquierda a derecha y del frente a la parte posterior. La rejilla central se puede intercambiar del frente a la parte posterior.



NOTA

No haga funcionar un quemador durante un período prolongado sin colocar recipientes sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse cuando no hay una olla que absorba el calor.

Limpieza de las rejillas de los quemadores

PRECAUCIÓN

- No levante las rejillas hasta que se hayan enfriado.
- No coloque la rejilla en el horno durante el modo de autolimpieza.
- Las rejillas se deben lavar regularmente y después de derrames.
- Lave las rejillas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia.
- Las rejillas son aptas para lavavajillas.
- Después de limpiar las rejillas, deje que se sequen completamente y colóquelas bien sobre los quemadores.

Limpieza de la superficie de la placa de cocción

PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, no limpie la superficie de la placa de cocción hasta que se haya enfriado.
- No levante la superficie de la placa de cocción. Levantar la superficie de la placa de cocción puede dañar la cocina o hacer que funcione de forma incorrecta.

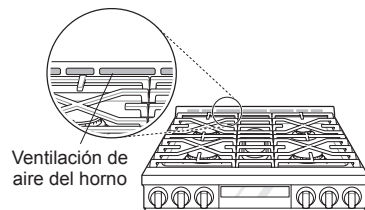
NOTA

- Si se derrama agua sobre la placa de cocción, límpiela inmediatamente. Si queda agua en la placa de cocción por un período prolongado, la superficie de cocción y rejilla puede perder color.
- La superficie de la placa de cocción bajo la tapa del quemador puede perder color si el quemador de superficie de gas se usa por un período prolongado.
- Para limpiar la placa de cocción de STS, utilice un limpiador abrasivo suave, como por ejemplo, Astonish®.

Los alimentos con alto contenido de ácido o azúcares pueden quitar el brillo si se asientan. Lave y enjuague estas manchas inmediatamente después de que la superficie se haya enfriado. Si se trata de otros derrames, como salpicaduras de aceite, grasa, etc., lave con agua y jabón cuando la superficie se haya enfriado; luego, enjuague y lustre con un paño seco.

Ventilación de aire del horno

Las aberturas de aire están ubicadas en la parte posterior de la placa de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en el fondo de la cocina.



PRECAUCIÓN

- Los bordes de la ventilación de la cocina son filosos. Para evitar sufrir lesiones, use guantes cuando limpie la cocina.
- Limpie las tapas de ventilación regularmente. No debe dejar que se acumule grasa en la tapa o el filtro.

NOTA

No bloquee las ventilaciones ni las aberturas de aire de la cocina. Proporcionan la entrada y la salida de aire necesario para que la cocina funcione de forma adecuada con la combustión correcta.

Panel de control

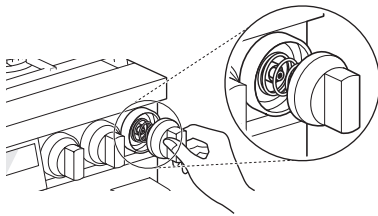
Para evitar que el panel de control se active durante la limpieza, desenchufe la cocina. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo usando un limpiador para vidrios. Elimine la suciedad más pesada con una solución de agua tibia jabonosa. No use ningún tipo de abrasivo.

Perillas y panel del múltiple delantero

Es mejor limpiar el panel del múltiple cada vez después de usar el horno. Para limpiarlo, use un paño húmedo y una solución de agua jabonosa suave o una solución mitad agua y mitad vinagre. Para enjuagar, use agua limpia y lustre con un paño suave.

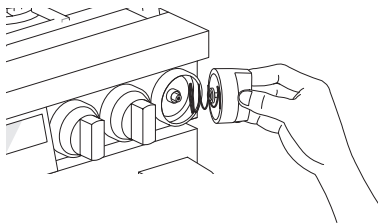
Las perillas de control se pueden quitar para limpiarlas fácilmente.

- 1 Para limpiar las perillas, asegúrese de que estén en la posición **Off** y sáquelas de los vástagos. Asegúrese de no perder los resortes de las perillas.
- 2 Para volver a colocarlas, asegúrese de que las perillas estén colocadas en la posición **Off** centrada en la parte superior y deslice las perillas directamente sobre el vástago.



PRECAUCIÓN

- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, esponjas abrasivas plásticas o limpiadores para horno en el panel del múltiple. Hacerlo dañará el acabado.
- No intente doblar las perillas moviéndolas hacia arriba o hacia abajo y no cuelgue toallas ni otros objetos de ellas. Puede dañar el eje de la válvula de gas.
- Si desliza las perillas sobre el vástago sin los resortes correspondientes, podrían funcionar mal.



NOTA

Para evitar las rayas, no use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales.

Limpieza del exterior

Reborde decorativo y pintado

Para la limpieza general, use un paño con agua jabonosa caliente. En el caso de suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo reposar allí entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos.

Superficies de acero inoxidable

Para evitar hacer rayas, no use esponjas de lana de acero.

- 1 Coloque una pequeña cantidad de limpiador o pulimento para electrodomésticos de acero inoxidable en un paño o una toalla de papel húmedos.
- 2 Limpie un área pequeña y friegue siguiendo el grano del acero inoxidable si corresponde.
- 3 Seque y saque brillo con un paño suave o una toalla de papel secos y limpios.
- 4 Repita si fuera necesario.

NOTA

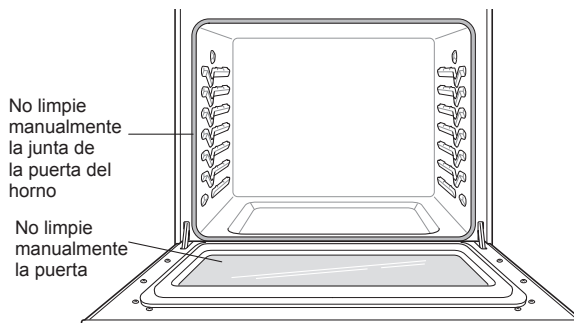
- No utilice una esponja de lana de acero, ya que rayará la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulimento para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- Para averiguar dónde comprar un limpiador o pulimento para acero inoxidable, o para saber la ubicación del distribuidor más cercano, comuníquese con el servicio de atención al cliente al número de teléfono gratuito: 1-855-790-6655 (EE. UU.) o visite nuestro sitio web en: www.thesignaturekitchen.com

Puerta del horno

- Use agua jabonosa para limpiar bien la puerta del horno. Enjuague bien. No sumerja la puerta en agua.
- Puede usar un limpiador para vidrios en la parte externa de la puerta del horno. No rocíe agua ni limpiador para vidrios en las ventilaciones de la puerta.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta está hecha de material tejido que es fundamental para lograr un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni quitar esta junta.

⚠ PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarlo.



Instrucciones para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas de hornos contienen un vidrio que puede romperse.

⚠ PRECAUCIÓN

- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes estén bien colocados en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

- 1 Los alimentos derramados en las guías pueden atascar los estantes. Limpie con un limpiador abrasivo suave.
- 2 Enjuague con agua limpia y seque.

NOTA

Si limpia los estantes usando el ciclo de autolimpieza (no recomendado), el color cambiará a azul claro y el acabado perderá el brillo. Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza y después de que el horno se haya enfriado, frote los costados de los estantes con papel encerado o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que los estantes se deslicen más fácilmente en las guías.

SpeedClean™

La tecnología esmaltada de SIGNATURE KITCHEN SUITE SpeedClean™ ofrece dos opciones de limpieza para el interior de la cocina. La función SpeedClean™ se beneficia con el nuevo esmalte de SIGNATURE KITCHEN SUITE, ya que ayuda a despegar la suciedad sin usar químicos fuertes, y funciona SOLAMENTE CON AGUA durante apenas 10 minutos a baja temperatura para aflojar la suciedad LEVE antes de la limpieza manual.

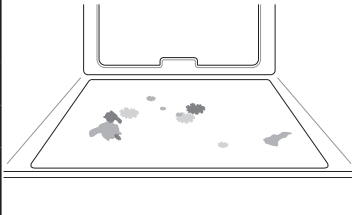
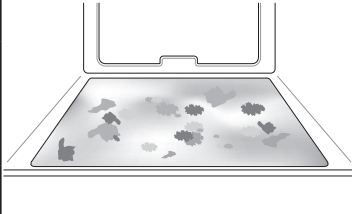
Si bien la función SpeedClean™ es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función Autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de Autolimpieza pueden producir humo, por lo que habrá que abrir las ventanas para ventilar. En comparación con el proceso más intenso de Autolimpieza, el horno SIGNATURE KITCHEN SUITE le brinda la opción de limpiar con MENOS CALOR, en MENOS TIEMPO y, prácticamente, SIN HUMO NI VAPORES.

Cuando sea necesario, la cocina ofrece también la opción de autolimpieza más prolongada y profunda del horno para quitar la suciedad difícil acumulada.

Beneficios de SpeedClean™

- Ayuda a aflojar la suciedad leve antes de la limpieza manual
- SpeedClean™ solo usa agua; no usa limpiadores químicos.
- Favorece una mejor experiencia de autolimpieza
 - Demora la necesidad de un ciclo de autolimpieza
 - Minimiza el humo y los olores
 - Puede acortar el tiempo de la autolimpieza

Cuándo usar SpeedClean™

Método sugerido de limpieza	Ejemplo de suciedad en el horno	Forma de la suciedad	Tipos de suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar el horno
SpeedClean™		Gotitas o manchitas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura leve	Grasa/aceite	Bistecs, asados
				Pescado, asado
Self Clean* (Autolimpieza)		Salpicadura mediana a grande	Grasa/aceite	Carne rostizada a alta temperatura
		Gotas o manchas	Relleno o suciedad de alimentos con azúcar	Tartas
			Crema o salsa de tomate	Estofados

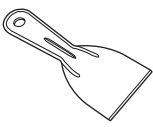
* El ciclo Autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Consejos de limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo SpeedClean™. Si la cavidad del horno alcanza una temperatura superior a 150 °F (65 °C), **Hot** aparecerá en la pantalla y el ciclo SpeedClean™ no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos antes de la limpieza del horno o durante el proceso.
- Puede resultar de ayuda usar el lado áspero de una esponja que no raye para quitar manchas quemadas mejor que con una esponja blanda o una toalla.
- Algunas esponjas que no rayan, como las hechas de espuma de melamina, disponibles en las tiendas locales, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- La cocina debe estar nivelada para asegurar que la superficie inferior de la cavidad del horno esté completamente cubierta con agua al comienzo del ciclo SpeedClean™.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua del grifo puede dejar depósitos minerales en la base del horno.
- La suciedad quemada en varios ciclos de cocción será más difícil de quitar con el ciclo SpeedClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo SpeedClean™. El agua no se calienta lo suficiente si se abre la puerta durante este ciclo.
- Para limpiar áreas difíciles de alcanzar, como la superficie trasera del horno, es mejor usar el ciclo de Autolimpieza.

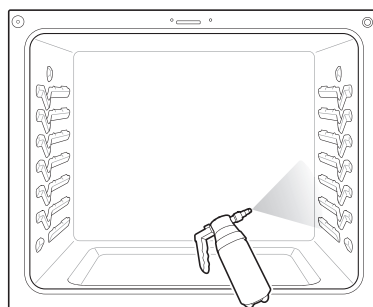
Guía de instrucciones de SpeedClean™

- 1 Quite los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Raspe y retire los residuos quemados con un raspador plástico.



Raspadores plásticos sugeridos:

 - Espátula de plástico dura
 - Raspador plástico para bandejas
 - Raspador plástico para pintura
 - Tarjeta de crédito vieja
- 3 Llene un envase rociador con 1¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua y utilícelo para rociar bien las superficies interiores del horno.
- 4 Use, por lo menos, ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y las esquinas del horno.



- 5** Rocíe o vierta la taza restante (8 oz o 250 ml) de agua en el centro de la base de la cavidad del horno. La hendidura en la base del horno debe estar totalmente cubierta para sumergir toda la suciedad. Agregue agua si fuera necesario.

NOTA

Use el ajuste de "niebla" del envase rociador para lograr una mayor cobertura. Se debe usar toda el agua (1¼ tazas, 10 oz o 300 ml) para cada cavidad del horno que se limpie. No rocíe agua directamente en la puerta. Si lo hace, el agua chorreará al piso.

- 6** Cierre la puerta del horno. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **SpeedClean™**. Presione **Start**.

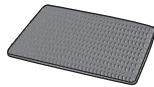
**PRECAUCIÓN**

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo SpeedClean™. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo SpeedClean™, el horno se calienta lo suficiente como para provocar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine antes de limpiar la superficie interna del horno. Si no espera, podría quemarse.
- Evite apoyarse o recargarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia la cavidad del horno.

- 7** Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para borrar la pantalla y apagar el tono.

- 8** Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza manual, debe quedar suficiente agua en la base del horno para sumergir completamente la suciedad. Agregue agua si fuera necesario. Coloque una toalla en el piso frente al horno para absorber el agua que pueda derramarse durante la limpieza manual.

- 9** Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo SpeedClean™. Para ello, friegue con una esponja o un paño de limpieza húmedos que no rayen. (El lado para refregar no rayará el acabado.) Se puede derramar un poco de agua en las ventilaciones de la base cuando se realice la limpieza, pero se recogerá en una bandeja que está debajo de la cavidad del horno y no dañará el quemador.

**NOTA**

No use esponjas de acero ni paños o limpiadores abrasivos, ya que estos materiales pueden dañar en forma permanente la superficie del horno.

- 10** Una vez que haya limpiado la cavidad del horno, quite el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar los estantes y los demás accesorios.

- 11** Si queda alguna suciedad leve, repita los pasos anteriores y asegúrese de empapar bien las áreas sucias. Si queda suciedad rebelde después de varios ciclos SpeedClean™, ejecute el ciclo Autolimpieza. Asegúrese de que se hayan retirado de la cavidad del horno los estantes y los demás accesorios, y que la superficie de la cavidad esté seca antes de ejecutar el ciclo de Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

NOTA

- Si olvida empapar el interior del horno con agua antes de comenzar el ciclo SpeedClean™, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off** para finalizar el ciclo. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y, luego, rocíe o vierta agua en el horno y comience otro ciclo SpeedClean™.
- La junta de la cavidad puede quedar mojada cuando termine el ciclo SpeedClean™. Esto es normal. No limpie la junta.
- Si quedan depósitos minerales en la base del horno después de la limpieza, use un paño o una esponja impregnada en vinagre para quitarlos.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo SpeedClean™.

Self Clean (Autolimpieza)

El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio.

Durante el ciclo de Autolimpieza, se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de comenzar la autolimpieza

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, cualquier recipiente, el papel aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames notorios de la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- La luz de horno no puede encenderse durante un ciclo de Autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura haya descendido a menos de 500 °F (260 °C) después de que se haya completado un ciclo de Autolimpieza.



PRECAUCIÓN

- No deje a niños pequeños sin supervisión cerca del aparato. Durante el ciclo de Autolimpieza, el exterior de la cocina puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene aves domésticas, llévelas a otra sala bien ventilada. La salud de algunas aves es muy sensible a los vapores que emanan durante el ciclo de Autolimpieza de cualquier cocina.
- No recubra las paredes del horno, los estantes, el fondo ni ninguna otra parte de la cocina con papel de aluminio ni con ningún otro material. Hacer esto destruye la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel de aluminio se fundiría en la superficie interior del horno).
- No fuerce la puerta del horno para abrirla. Podría dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Póngase al lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Durante el ciclo de Autolimpieza, no se pueden usar las hornallas de la placa de cocción ni el cajón calentador.

NOTA

- Quite los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar el ciclo de Autolimpieza.
- Si se dejan los estantes en la cavidad del horno durante el ciclo de Autolimpieza, cambiarán de color y será difícil deslizarlos para ponerlos o sacarlos.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta no resiste la abrasión. Es fundamental que la junta permanezca intacta. Si nota que está gastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie los derrames notorios que haya en la base del horno.
- Asegúrese de que la tapa de la bombilla de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz esté apagada.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo Autolimpieza.

Ajuste de autolimpieza

La función Autolimpieza tiene ciclos de 2, 3 o 5 horas.

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Ajuste del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 2 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de tres horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar el tiempo de autolimpieza de 2 a 5 horas.
- 3 Presione **Start**.
- 4 Una vez que esté configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente y aparece el icono del candado. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se abrirá automáticamente cuando el horno se haya enfriado.



PRECAUCIÓN

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado. La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.


Configuración de Autolimpieza con inicio retardado

- 1 Quite todos los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo **Self Clean**. El horno comienza, de manera predeterminada, la limpieza automática de tres horas recomendada para un horno moderadamente sucio. Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para seleccionar un tiempo de autolimpieza de 2 a 5 horas.
- 3 Presione **Start Time**.
- 4 Presione los botones **más(+)** o **menos(-)** para ingresar la hora del día en que desea que inicie la autolimpieza.
- 5 Presione **Start**.

NOTA

Puede que sea necesario cancelar o interrumpir el ciclo de Autolimpieza debido a exceso de humo o la presencia de fuego en el horno. Para cancelar la función Autolimpieza, gire la perilla de modo del horno hasta la posición **Off**.


Durante la Autolimpieza

- El ciclo de Autolimpieza usa temperaturas sumamente altas para limpiar la cavidad del horno. Mientras se ejecute el ciclo de Autolimpieza, es posible que perciba humo u olor. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se calienta, es posible que escuche ruido de la expansión y contracción de las piezas metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado . La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

Después del ciclo de Autolimpieza

- La puerta permanece trabada hasta que baja la temperatura del horno.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero con jabón después de que el horno se enfríe. Si el horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza, repita el ciclo.
- Si se dejaron los estantes en el horno y no se deslizan bien después de un ciclo de autolimpieza, aplique a los estantes y sus soportes un poco de aceite vegetal para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto normal y no afecta su desempeño.

NOTA

- No se puede iniciar un ciclo de Autolimpieza si está activa la función Bloqueo.
- Una vez que se haya configurado el ciclo de Autolimpieza, la puerta del horno se traba automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se libera automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya trabado, la luz indicadora de bloqueo  dejará de parpadear y quedará encendida. Espere unos 15 segundos para que se active la traba de la puerta del horno.
- Si el reloj está configurado para una visualización de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza retardada nunca se puede iniciar con más de 12 horas de anticipación.
- Luego de que se apague el horno, el ventilador de convección seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

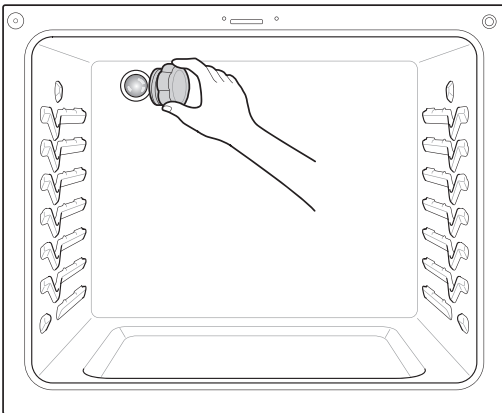
Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione el botón **Light** para encenderla o apagarla.

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

- 1 Desenchufe la cocina o desconecte la electricidad.
- 2 Para quitar la tapa de vidrio de la bombilla, que se encuentra en la parte trasera del horno, gírela hacia la izquierda.
- 3 Gire la bombilla hacia la izquierda para quitarla del receptáculo.
- 4 Inserte la bombilla nueva y gírela hacia la derecha.
- 5 Inserte la tapa de vidrio de la bombilla y gírela hacia la derecha.
- 6 Enchufe la cocina o vuelva a conectar la electricidad.



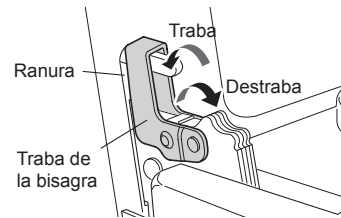
Remoción y reemplazo de la puerta removible del horno y el cajón

⚠ PRECAUCIÓN

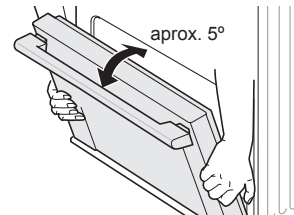
- Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- No levante la puerta de la manija. La puerta es muy pesada.

Remoción de la puerta

- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Desbloquee las trabas de las bisagras. Para ello, gírelas alejándolas lo más posible del marco de la puerta abierta.



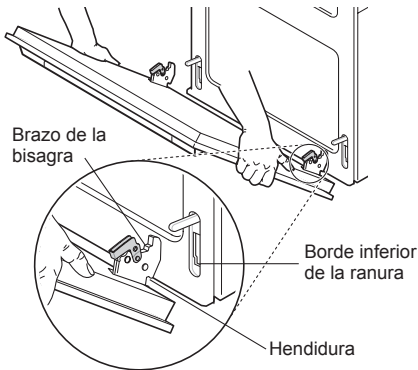
- 3 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados), que es a mitad de la distancia entre la posición de tope del asador y totalmente cerrada. Si la posición es correcta, los brazos de las bisagras se moverán libremente.



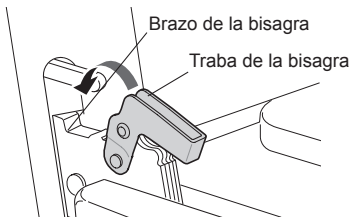
- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Colocación de la puerta

- 1 Tome firmemente ambos lados de la puerta desde la parte superior.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de remoción, apoye la hendidura de los brazos de las bisagras en el borde inferior de las ranuras de las bisagras. Las muescas de los brazos de las bisagras deben estar totalmente apoyadas en el borde inferior de las ranuras.



- 3 Abra totalmente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la hendidura no está bien apoyada en el borde inferior de la ranura.
- 4 Bloquee las trabas. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



- 5 Cierre la puerta del horno.

Remoción del cajón

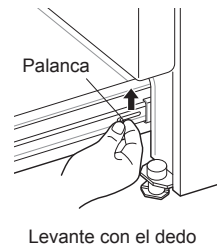
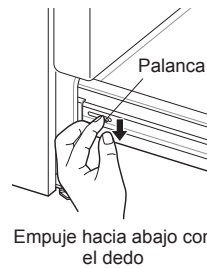


PRECAUCIÓN

Desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón puesto; sin embargo, el cajón puede extraerse si se necesita realizar una limpieza adicional. Use agua caliente para limpiar a fondo.

- 1 Abra totalmente el cajón.
- 2 Localice las palancas de deslizamiento a ambos lados del cajón. Presione la palanca de deslizamiento izquierda hacia abajo y tire hacia arriba la palanca de deslizamiento derecha.



- 3 Retire el cajón de la cocina.

Reemplazo del cajón

- 1 Lleve las correderas de apoyo a la parte delantera de la corredera del chasis.
- 2 Alinee las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de las correderas de la cocina.
- 3 Empuje el cajón en la cocina hasta que las palancas hagan clic (aproximadamente 2 pulgadas).
- 4 Tire nuevamente del cajón para abrirlo y encajar las correderas de apoyo en su lugar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de batería de cocina se recomienda para usar con la placa de cocción?

- Las sartenes deben tener fondo plano y laterales rectos.
- Use solamente sartenes gruesas.
- El tamaño de la sartén debe coincidir con la cantidad de comida que se preparará y el tamaño de la hornalla.
- Use tapas herméticas.
- Use solamente woks de fondo plano.

¿Por qué los elementos calentadores parecen encenderse y apagarse durante el uso de la placa de cocción o del horno?

Según el ajuste de la hornalla de la placa de cocción o la temperatura seleccionada en el horno, es NORMAL que los elementos calentadores (hornallas o quemadores) se enciendan y se apaguen.

Mi nuevo horno no cocina como el que tenía antes. ¿Hay algo mal con los ajustes de temperatura?

No, su horno fue probado y calibrado en la fábrica. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente los tiempos y las temperaturas de su receta. Si todavía piensa que el horno nuevo es muy caliente o muy frío, puede ajustar usted la temperatura del horno para adecuarla a sus necesidades específicas de cocción. Consulte la sección de Ajuste de temperatura del horno de este manual para obtener instrucciones fáciles sobre cómo ajustar el termostato.

¿Es normal que se escuche un chasquido que proviene de la parte trasera del horno cuando lo uso?

Su nueva cocina está diseñada para mantener un control estricto de la temperatura del horno. Es posible que escuche los elementos calentadores del horno hacer un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Esto es NORMAL.

¿Por qué parpadean los dos puntos del reloj?

Esto significa que el producto acaba de enchufarse o que ha habido una interrupción del suministro eléctrico. Para eliminar el parpadeo de los dos puntos del reloj, toque cualquier botón o restablezca el reloj si fuera necesario.

Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es normal?

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detiene hasta que se cierra la puerta.

¿Puedo usar papel de aluminio para que recolecte las gotas en la cavidad del horno?

Nunca utilice papel de aluminio para revestir la base o los costados del horno o el cajón calentador. El papel se derretirá y se pegará a la superficie del fondo del horno y no se podrá quitar. En lugar de eso, coloque una bandeja sobre un estante inferior del horno y úsela para recolectar las gotas. (Si ya se ha derretido papel de aluminio en el fondo del horno, esto no interferirá con el rendimiento del horno).

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra los estantes con papel de aluminio. Cubrir estantes por completo con papel de aluminio restringe el flujo de aire, lo que se traduce en resultados de cocción deficientes. Coloque una bandeja cubierta con papel de aluminio debajo de tartas de frutas u otros alimentos ácidos o dulces para evitar que los derrames dañen el acabado del horno.



PRECAUCIÓN

Puede utilizarse papel de aluminio para envolver los alimentos dentro del horno o el cajón de calentamiento, pero no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos calentadores del horno expuestos. El papel de aluminio podría derretirse o prenderse fuego, lo que ocasionaría humo, un incendio o lesiones.

¿Puedo dejar los estantes en el horno cuando ejecute un ciclo Autolimpieza?

No. Aunque no dañará los estantes, esto los decolorará y no se deslizarán bien cuando los use. Quite todos los elementos del horno antes de comenzar un ciclo de Autolimpieza.


¿Qué debo hacer si los estantes están pegajosos y es difícil deslizarlos hacia dentro y hacia fuera?

Con el tiempo, se puede hacer difícil deslizar los estantes. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Este actuará como lubricante para un deslizamiento mejor.

¿Qué debo hacer para quitar manchas difíciles de la placa de cocción?

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso para evitar que queden manchas permanentes. Cuando cocine alimentos con alto contenido de azúcar, como salsa de tomate, se recomienda limpiar la mancha con una espátula mientras la placa de cocción todavía esté tibia. Use un guante para horno cuando raspe para evitar quemarse. Consulte la sección MANTENIMIENTO del presente manual del propietario para obtener más instrucciones.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que la cocina no esté en modo Bloqueo. El icono del candado  aparecerá en la pantalla si el modo de bloqueo está activado. Para desactivar el modo de bloqueo, presione **Probe** durante tres segundos. Suena la melodía de desbloqueo y aparece **Loc** en la pantalla hasta que los controles se desbloquean.

Mi cocina todavía está sucia después de ejecutar el ciclo SpeedClean™. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo SpeedClean™ solo ayuda a aflojar la suciedad leve de la cocina con horno para ayudar en la limpieza manual del horno. No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo. Es posible que necesite fregar la cocina con horno después de haber ejecutado el ciclo SpeedClean™.

Probé fregar el horno después de ejecutar SpeedClean™, pero hay suciedad que queda. ¿Qué puedo hacer?

La función SpeedClean™ tiene un mejor resultado cuando la suciedad se empapa y sumerge totalmente en agua antes de ejecutar el ciclo y durante la limpieza manual. Si la suciedad no está muy empapada en agua, puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Repita el proceso SpeedClean™ utilizando suficiente agua.

La suciedad de azúcar y algunos residuos grasosos son particularmente difíciles de limpiar. Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Autolimpieza para limpiar bien el horno.

La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes?

La suciedad en las paredes laterales y traseras de su cocina con horno puede resultar más difícil de empapar con agua. Intente repetir el proceso SpeedClean™ con más de ¼ de taza (2 oz o 60 ml) del producto recomendado.

¿SpeedClean™ quita toda la suciedad y las manchas completamente?

Depende del tipo de suciedad. Las manchas de azúcar y algunas de grasa son particularmente difíciles de limpiar. Además, si las manchas no están muy empapadas en agua, esto puede afectar negativamente el desempeño de la limpieza. Si todavía quedan manchas rebeldes o de acumulación, use la función Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario.

¿Hay algún truco para eliminar algo de la suciedad rebelde?

Se recomienda raspar la suciedad con un raspador plástico antes de limpiar manualmente y mientras limpia. También se recomienda saturar completamente con agua la suciedad. Sin embargo, hay suciedad que es más difícil de limpiar que otra. Para la suciedad rebelde, se recomienda usar el ciclo Autolimpieza. Consulte la sección Autolimpieza del manual del propietario para obtener más detalles.

¿Es seguro que el ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador se mojen durante la función SpeedClean™?

Sí. El ventilador de convección, el quemador para asar o el elemento calentador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el quemador del asador ni de los elementos calentadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

¿Debo usar toda el agua (1 ¼ tazas [10 oz o 300 ml]) para realizar el ciclo de SpeedClean™?

Sí. Se recomienda enfáticamente rociar o verter 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y otro ¼ de taza (2 oz o 60 ml) de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar totalmente la suciedad para un mejor resultado de la limpieza.

Veó humo que sale de las ventilaciones de la placa de cocción de la cocina durante el ciclo de SpeedClean™. ¿Es normal?

Esto es normal. No es humo. En realidad, es vapor de agua del agua que está en la cavidad del horno. Cuando el horno se calienta brevemente durante SpeedClean™, el agua de la cavidad se evapora y sale por las ventilaciones del horno.

¿Con cuánta frecuencia debo usar SpeedClean™?

SpeedClean™ se puede usar las veces que desee. SpeedClean™ funciona mejor cuando el horno está LEVEMENTE sucio, por ejemplo, con salpicaduras de grasa LEVES y gotitas de queso. Consulte la sección SpeedClean™ del manual del propietario para obtener más información.

¿Qué se necesita para SpeedClean™?

Un envase rociador con 1 ¼ tazas (10 oz o 300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y una toalla. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por la toalla, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su cocina nueva.

¿Es seguro derramar agua en las ventilaciones del fondo del horno durante la limpieza?

No hay problema si se derrama un poco de agua en las ventilaciones del fondo del horno (cocina de gas). Sin embargo, se recomienda intentar evitar derramar demasiada agua en las ventilaciones.

Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye sucesos comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este aparato.

Síntomas	Causas / soluciones posibles
Los quemadores superiores no se encienden o no arden de forma pareja.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. Quite los quemadores y límpielos. Revise el área de los electrodos en búsqueda de alimentos o grasa quemada. Consulte Limpieza de las tapas/los cabezales del quemador en la sección MANTENIMIENTO. Asegúrese de que las partes del quemador estén bien instaladas. Consulte Retiro y colocación de los quemadores de superficie de gas en la sección MANTENIMIENTO.
Las llamas del quemador son muy altas o amarillas.	Si la cocina está conectada a gas LP, comuníquese con el técnico que instaló la cocina o que realizó la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden, pero el horno no lo hace.	Asegúrese de que la válvula de corte de gas del horno, ubicada detrás de la cocina, este totalmente abierta.
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. Los estantes están mal posicionados. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. Está usando recipientes incorrectos. Consulte Horneado por convección en la sección FUNCIONAMIENTO. Debe ajustar el termostato del horno. Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. El reloj no está bien configurado. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO. El papel de aluminio se usa de forma incorrecta en el horno. Consulte Extracción y colocación de los estantes del horno.
Los alimentos no se asan correctamente en el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Los controles del horno están mal configurados. Consulte Descripción general del panel de control en la sección FUNCIONAMIENTO. La puerta del horno no está cerrada. Consulte Asar en la sección FUNCIONAMIENTO. Se usó papel de aluminio en la asadera y la rejilla no se colocó correctamente.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	Debe ajustar el termostato del horno. Consulte Ajuste del termostato del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
El reloj y el temporizador no funcionan.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra. Reemplace el fusible o restablezca el interruptor de corriente. Los controles del horno están mal configurados. Consulte Cambio de las configuraciones del horno en la sección FUNCIONAMIENTO.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> La bombilla de la luz está floja o tiene algún defecto. Ajuste o reemplace la bombilla. El enchufe de la cocina no está insertado completamente en el tomacorriente. Asegúrese de que el enchufe esté conectado a un toma funcional y conectado a tierra.
La función Autolimpieza no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura del horno es muy alta para configurar la operación de autolimpieza. Espere que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y restablezca los controles. Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.
Sonido de "crujido" o "explosión".	Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y de limpieza. Esto es normal.
Demasiado humo durante el ciclo de Autolimpieza.	Demasiada suciedad en el horno. Abra las ventanas para que el humo salga del ambiente. Gire la perilla de modo del horno hasta seleccionar el modo Autolimpieza. Espere a que la luz se apague antes de intentar abrir la puerta del horno. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.

Síntomas	Causas / soluciones posibles						
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Autolimpieza.	La temperatura del horno es demasiado alta. Espere una hora hasta que se enfríe.						
La puerta del horno no está limpia después de un ciclo de Autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Los controles del horno están mal configurados. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO. El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames importantes antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un ciclo de autolimpieza más largo o dos ciclos de Autolimpieza. 						
Limpiar y la puerta parpadean en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none"> Se ha seleccionado el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. <ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta del horno. 						
El mensaje "Loc" aparece cuando desea cocinar.	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno es demasiado alta. Mantenga presionado el botón Probe durante tres segundos.						
El control del horno suena y muestra un código de error F.	<ul style="list-style-type: none"> Revise la válvula de corte de gas principal o la válvula de corte de gas del horno y solicite servicio. Desconecte la cocina durante cinco minutos y vuelva a conectarla. Si el código de error de función se repite, solicite servicio. <table border="1" data-bbox="834 591 1280 730"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td> <td>Clave de error de cortocircuito</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>El horno no calienta</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Clave de error de cortocircuito	F-9	El horno no calienta
CÓDIGO	CAUSA						
F-3	Clave de error de cortocircuito						
F-9	El horno no calienta						
Los estantes del horno se limpiaron en un ciclo de Autolimpieza.	Aplice una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y pásela por los bordes de los estantes del horno. No utilice rociadores lubricantes.						
El reloj parpadea.	Apagón o sobrecarga eléctrica. Restablezca la hora. Si se estaba usando el horno, deberá restablecerlo presionando la perilla de modo del horno y colocándola en la posición Off . Restablezca el reloj y cualquier función de cocción.						
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación.	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá a medida que se use. Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de tres horas. Consulte Autolimpieza en la sección MANTENIMIENTO.						
Olor fuerte.	Sentir un olor fuerte desde el aislamiento alrededor del horno es normal las primeras veces que se usa el horno.						
Ruido del ventilador	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador de convección se puede encender y apagar automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. 						
El funcionamiento del ventilador	Es normal que el ventilador de funcione periódicamente durante un ciclo normal de horneado en el horno. Esto sucede para asegurar resultados parejos de horneado.						
Los quemadores no se encienden correctamente después de haber limpiado la superficie de la placa de cocción.	Asegúrese de que las tapas y los cabezales de los quemadores estén bien secos y ubicados correctamente.						
Cuando se enciende solo un quemador, se escucha un ruido de chasquido que proviene de todos los quemadores.	Esto es normal. Los encendedores de chispa eléctricos de los quemadores provocan este ruido de chasquido. Todos los encendedores de chispa de la placa de cocción se activarán cuando se encienda solo un quemador.						
Red Wi-Fi no se conectarlo correctamente	<ul style="list-style-type: none"> Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi. Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica. Según el proveedor de servicios de Internet, la conexión de la red puede no funcionar correctamente. El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente. 						

GARANTÍA (EE. UU.)

Si la cocina a gas SIGNATURE KITCHEN SUITE fallara debido a defectos de materiales o de fabricación en el uso doméstico normal, durante el período de garantía que se establece a continuación, SIGNATURE KITCHEN SUITE tendrá la opción de reparar o reemplazar el producto. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador minorista original del producto y será vigente solo cuando se compre y use dentro de los Estados Unidos y de los territorios estadounidenses. Se exige el comprobante de compra minorista original para solicitar servicio por garantía según esta garantía limitada.

Período de garantía	Alcance de la garantía	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Tres (3) años a partir de la fecha de compra minorista original	Piezas y mano de obra	SIGNATURE KITCHEN SUITE suministrará las piezas y la mano de obra para reparar o reemplazar las piezas defectuosas.

- Los productos y las piezas de repuesto están garantizados durante el tiempo restante del período original de garantía o noventa (90) días, lo que resulte mayor.
- Los productos y las piezas de repuesto pueden ser nuevos o reparados.

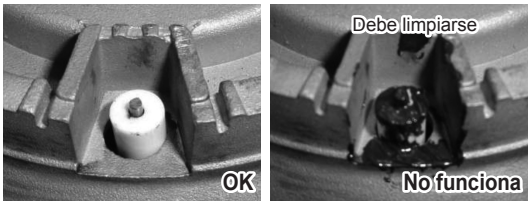

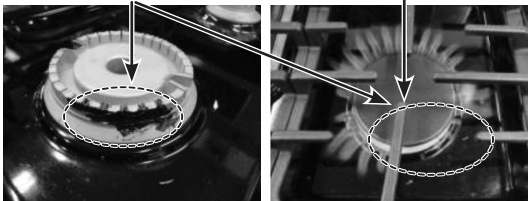
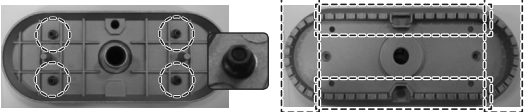
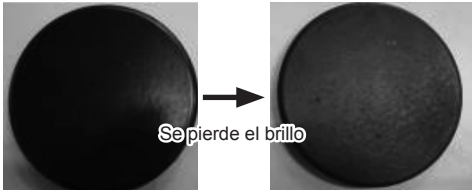
ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, LAS GARANTÍAS DE APTITUD COMERCIAL O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. SALVO POR LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS EXIGIDAS POR LA LEY, ES DE DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA MENCIONADO ANTERIORMENTE. NI EL FABRICANTE NI SU DISTRIBUIDOR EN LOS ESTADOS UNIDOS SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL, EMERGENTE, INDIRECTO NI PUNITIVO DE NINGÚN TIPO, LO QUE INCLUYE SIN LÍMITE, INGRESOS O GANANCIAS PERDIDOS O CUALQUIER OTRO DAÑO CONTRACTUAL, EXTRA CONTRACTUAL O DE OTRO TIPO.

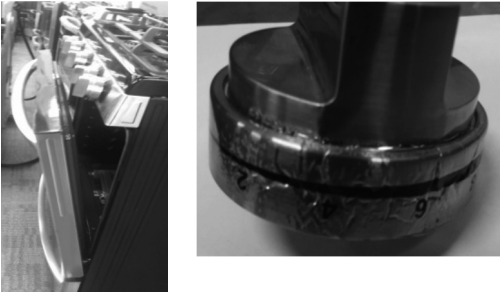
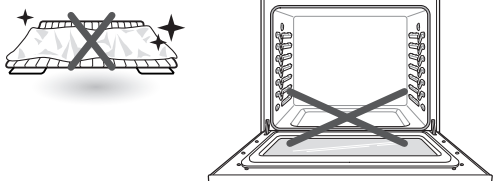
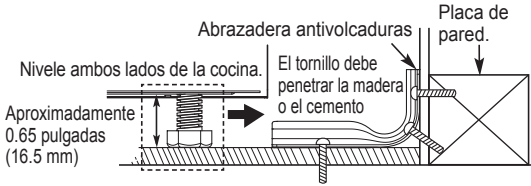
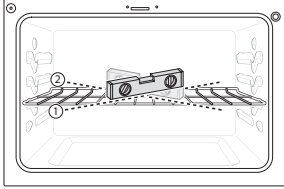
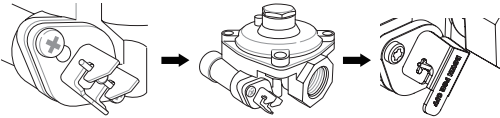
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, o limitaciones a la duración de la garantía implícita, por lo que la exclusión o limitación anteriormente mencionadas podrían no corresponder en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted cuente con otros derechos que varían según el estado.

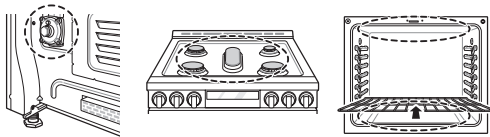
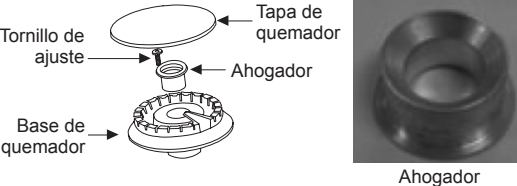
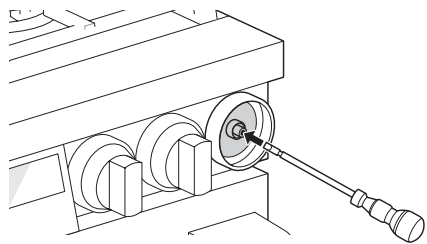
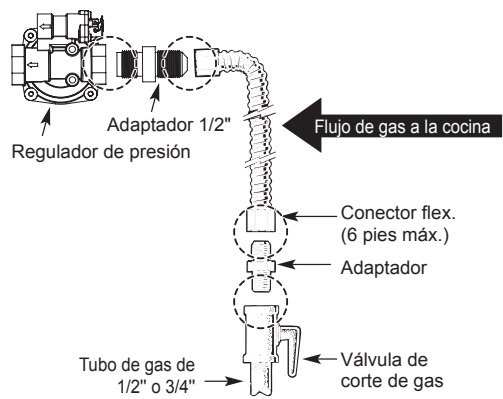
ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE LO SIGUIENTE:

- Viajes del servicio técnico para entregar, buscar, o instalar o reparar el producto; instrucciones al cliente sobre la operación del producto; reparación o reemplazo de fusibles o corrección de cableado o fontanería, o corrección de reparaciones/instalaciones no autorizadas.
- Incapacidad del producto para funcionar debido a fallas e interrupciones del suministro eléctrico, o a un servicio eléctrico inadecuado.
- Daños causados por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de desagüe restringidas, suministro de agua inadecuado o interrumpido, o suministro de aire inadecuado.
- Daños resultantes de operar el producto en una atmósfera corrosiva o contraria a las instrucciones esbozadas en el manual del propietario del producto.
- Daños al producto causados por accidentes, pestes y alimañas, rayos, viento, incendio, inundaciones o hechos de fuerza mayor.
- Daños o fallas causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas, o si se usa para otro fin que no sea el previsto, o por fugas de agua donde la unidad no se haya instalado correctamente.
- Daños o fallas causados por corriente o voltaje eléctricos incorrectos, o por códigos de fontanería, por uso comercial o industrial, o por uso de accesorios, componentes o productos de limpieza consumibles no aprobados por SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Daños causados por el transporte y el manejo, incluye rayas, muescas, astillado y otros daños al acabado del producto, a menos que tales daños resulten de defectos de los materiales o de la fabricación y se informen dentro del plazo de una (1) semana de la entrega.
- Daños o artículos faltantes a productos reacondicionados, comprados con descuento, con la caja abierta o que hayan estado en exhibición.
- Productos cuyos números de serie originales hayan sido retirados, alterados o no se puedan determinar fácilmente. Los números de serie y de modelo, junto con el comprobante de venta minorista original, son necesarios para validar la garantía.
- Aumentos en los costos de los servicios públicos y otros gastos adicionales de dichos servicios.
- Reparaciones cuando el producto se use de otra forma que no sea uso doméstico usual y normal (p. ej., uso comercial, en oficinas e instalaciones recreativas) o contraria a las instrucciones esbozadas en el manual del propietario del producto.
- Costos asociados con el retiro del producto de su casa para realizar reparaciones.

- El retiro y la reinstalación del producto si está instalado en un lugar inaccesible o no está instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación publicadas, lo que incluye los manuales de instalación y del propietario de SIGNATURE KITCHEN SUITE.
- Daños resultantes de mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos. Una reparación incorrecta incluye el uso de piezas no aprobadas o especificadas por SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> • Los quemadores no encienden 	<p>Los puertos o electrodos del quemador que estén sucios u obstruidos impedirán el funcionamiento correcto del quemador.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise y limpie el electrodo de gas.
<ul style="list-style-type: none"> • Llama desigual 	<p>1. Instalación incorrecta de la tapa del quemador</p> <p>La cabeza del quemador está asentada adecuadamente. La cabeza del quemador NO está asentada adecuadamente.</p>  <p>2. Los puertos del quemador están obstruidos con restos de alimentos.</p> <p>Los puertos están bloqueados por suciedad. Llamas desiguales</p>  <p>* Quemador oval</p> <p>Para limpiar: retire 4 tuercas Limpie los puertos de los quemadores con un cepillo de dientes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la instalación de la cabeza y la tapa del quemador. • Los residuos endurecidos deben removerse con un cepillo de dientes. • Quemador oval <ol style="list-style-type: none"> 1) Retire 4 tuercas 2) Limpie los residuos con un cepillo de dientes.
<ul style="list-style-type: none"> • El color de los quemadores ha cambiado o es menos brillante 	<p>1. Rayas</p> <p>2. Uso de detergente o limpiadores abrasivos</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar. • Para remover los alimentos quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en agua caliente durante 20 a 30 minutos. (No use detergente).

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> Perillas derretidas 	<p>Uso inadecuado</p> 	<ul style="list-style-type: none"> No deje la puerta en la posición de paro durante del modo Asar/ Hornear ni inmediatamente después de cocinar.
<ul style="list-style-type: none"> Los hornos o los estantes están manchados tras usar hojas de aluminio. 	<p>La hoja de aluminio se derritió en el horno.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Nunca cubra el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales como hojas de aluminio. Si la hoja de aluminio ya se derritió en el horno, eso no afectará el rendimiento de este.
<ul style="list-style-type: none"> La llama o la energía es débil. 	<p>La presión de gas puede ser baja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con su proveedor de gas.
<ul style="list-style-type: none"> La superficie es despareja. El horno está inclinado. 	<ol style="list-style-type: none"> La cocina no está nivelada. El dispositivo antivolcadura no se instaló correctamente.   <p>Use un nivel de burbuja para comprobar la nivelación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Verifique primero con el instalador.
<ul style="list-style-type: none"> El horno muestra un código de error (F9, F19), pero los quemadores del anafe están funcionando. 	<p>La válvula reguladora está cerrada.</p>  <p>Posición abierta de la palanca. Posición cerrada de la palanca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador.

Problema	Causa	Prevención
<ul style="list-style-type: none"> Las llamas son demasiado grandes en el anafe convertido (NP → LP) 	<p>El instalador no realizó parte de la conversión. (Revise 3 partes: regulador, válvula del anafe, válvula de asar/hornear).</p>  <p>Regulador Válvula del anafe Válvula de asar/hornear</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador. Consulte el manual de instalación.
	<p>Quemador de 18.5K / 17K necesita ahogador.</p>  <p>Ahogador</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador. Consulte el manual de instalación.
<ul style="list-style-type: none"> La llama es demasiado pequeña o demasiado grande. 	<ol style="list-style-type: none"> Presión de gas variable. El instalador no verificó.  <p>Tornillo de ajuste central</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador.
<ul style="list-style-type: none"> Olor a gas 	<p>Conexión incorrecta</p> <p>Conexión del conector flexible</p>  <p>Adaptador 1/2" Regulador de presión</p> <p>Flujo de gas a la cocina</p> <p>Conector flex. (6 pies máx.) Adaptador</p> <p>Tubo de gas de 1/2" o 3/4" Válvula de corte de gas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte primero con el instalador.

El costo de la reparación o el reemplazo en estas circunstancias excluidas estará a cargo del consumidor.

CÓMO OBTENER SERVICIO EN GARANTÍA E INFORMACIÓN ADICIONAL

Si usted no tiene acceso a Internet y necesita asistencia para el uso de su producto o desea programar un servicio técnico, puede comunicarse con SIGNATURE KITCHEN SUITE al número que aparece a continuación.

Para obtener asistencia o servicio técnico, llame al 1-855-790-6655.

Si necesita más ayuda, puede escribir a SIGNATURE KITCHEN SUITE para dirigir sus preguntas o inquietudes a la dirección que aparece a continuación:

SIGNATURE KITCHEN SUITE, 201 James Record Road, Huntsville, Alabama 35813

Para obtener más información sobre el producto, visite nuestro sitio web en www.thesignaturekitchen.com



Customer Information Center

For inquires or comments, call;
1-855-790-6655 USA

Printed in Korea