

ENGLISH

ESPAÑOL



OWNER'S MANUAL
ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

SKSSV3001S



MFL51224531_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2020 - 2021 Signature Kitchen Suite. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

7 PRODUCT OVERVIEW

- 7 Parts
- 8 Accessories

9 OPERATION

- 9 Control Panel Overview
- 10 Getting Started
- 10 Changing Oven Settings
 - 10 Settings
 - 10 Lockout
 - 11 Date & Time
 - 11 Clock Themes
 - 11 Sabbath Mode
 - 12 Wi-Fi
 - 12 Remote Start
 - 12 Brightness
 - 12 Display
 - 12 Convection Auto Conversion
 - 13 Language Selection
 - 13 Volume
 - 13 Preheat Alarm Light
 - 13 Temperature Adjustment
 - 13 Temperature Units
 - 14 Smart Diagnosis™
 - 14 Program Update
 - 14 Demo Mode
 - 14 Factory Data Reset
 - 14 Open Source License
 - 14 Oven Cooling
 - 15 Timer
- 15 Using the Oven
 - 15 Before Using the Oven
 - 15 Removing and Replacing Standard Oven Racks
 - 16 Rack and Pan Placement
 - 16 Oven Vent
 - 16 Using Gliding Oven Racks
 - 17 Bake
 - 18 Convection Modes
 - 19 RapidHeat Roast+
 - 20 Broil
 - 21 Recommended Broiling Guide

- 23 Warm
- 24 Proof
- 24 Probe
- 27 My Recipe
- 27 Auto Cook
- 28 Auto Cook Guide
- 29 Gourmet Steam Guide
- 30 Steam Function
- 31 Remote Start
- 32 Sous Vide

33 SMART FUNCTIONS

- 33 SIGNATURE KITCHEN SUITE Application
- 34 Smart Diagnosis™ Feature
- 36 FCC Notice
- 36 FCC RF Radiation Exposure Statement

37 MAINTENANCE

- 37 Self Clean
- 39 Steam Feeder Tank
- 39 Cleaning Scale on Oven Bottom
- 39 Descaling
- 39 Drying
- 39 Evaporation
- 40 SpeedClean™
- 42 Cleaning the Exterior
- 44 Changing the Oven Light
- 44 Removing and Replacing the Oven Door

46 TROUBLESHOOTING

- 46 FAQs
- 48 Before Calling for Service

51 WARRANTY (USA)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. 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.signaturekitchensuite.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:



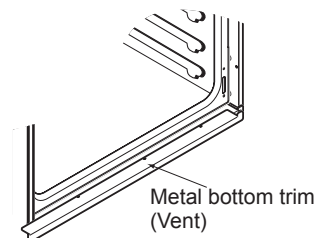
WARNING - Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



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

SAFETY PRECAUTIONS

- Be certain your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect power to appliance before servicing by unplugging, removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.**
Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- **Use care when opening door.**
Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Do not heat unopened food containers.**
Build-up of pressure may cause containers to burst and result in injury.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.**
The oven vent could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on or near the vent.



NOTE

- For proper operation, the vent trim must be installed.

 **WARNING**

- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
 - **DO NOT use water on grease fires.** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
 - **Use dry pot holders only.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
 - **Do not use the oven or the drawer for storage.** Flammable materials should not be stored in or on an oven.
 - **Wear proper apparel.** Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
 - **Check the contents of the oven before using the Wi-Fi features.**
-
- **Be certain all packing materials are removed from the appliance before operating.** Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
 - **DO NOT force the door open.** This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning 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.
 - **DO NOT use a steel-wool pad.** It will scratch the surface.
 - **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.** This may result in the glass shattering.
 - **Be careful when removing and lifting the door.**
 - **DO NOT lift the door by the handle.** The door is very heavy.
 - **DO NOT step or sit on the oven door.** Be sure to follow proper installation instructions.

FLAMMABLE MATERIALS

 **WARNING**

Be certain that all packing materials are removed from the appliance before operating. Keep plastic, clothes, paper, and other flammable materials away from parts of the appliance that may become hot.

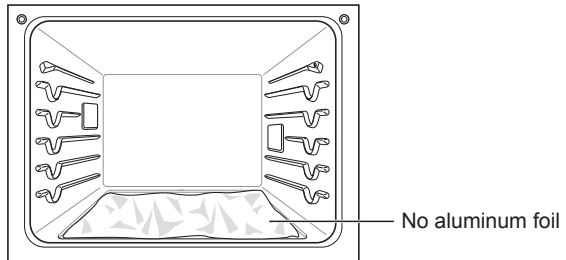
- Do not store flammable materials in the oven, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, and gasoline or other flammable vapors and liquids such as grease or cooking oil. These materials can be ignited when the oven is in use.
- Use only oven-safe cookware in the oven. Flammable materials such as paper and plastic can be ignited when the oven is in use.
- **Wear proper apparel.** Do not wear loose-fitting or hanging garments, which may ignite if they contact hot surfaces, and cause severe burns.
- Do not use the oven for drying clothes. Only use the oven for its intended purpose.
- If cabinet storage is provided directly above the oven, place items that are not frequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for volatile items such as flammable liquids, cleaners or aerosol sprays.

ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do Not** allow aluminum foil or the meat probe to contact heating elements.

WARNING

- **DO NOT** place aluminum foil directly on the oven bottom.



- **DO NOT** line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material. Doing so will disrupt 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.)
- **Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.** Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

SAFETY DURING USE

- **Oven Racks.** Always place oven racks in the desired position while the oven is cool.
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven.** Hot cookware or plates can cause burns.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features.** 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 first. 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.
- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

CHILD SAFETY

WARNING

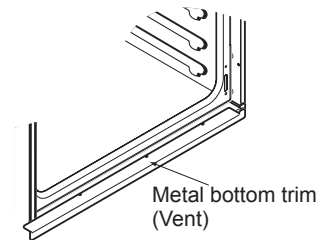
- Children should be kept away from the oven.
- Accessory parts will become hot when the broiler is in use.

CAUTION

- Children should not be left alone or unattended in an area where the appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.** During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.

SAFETY WHEN CLEANING

- **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **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.
- **Before self cleaning the oven,** remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.
- **Important instruction :** In the event the self clean error code F is displayed, and error melody sounds, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have the appliance serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning. Clean only parts listed in manual.**
- **DO NOT block the oven vent during operation.** This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely. The metal bottom trim (vent) should be properly assembled on the front bottom of the oven before installing the oven door.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

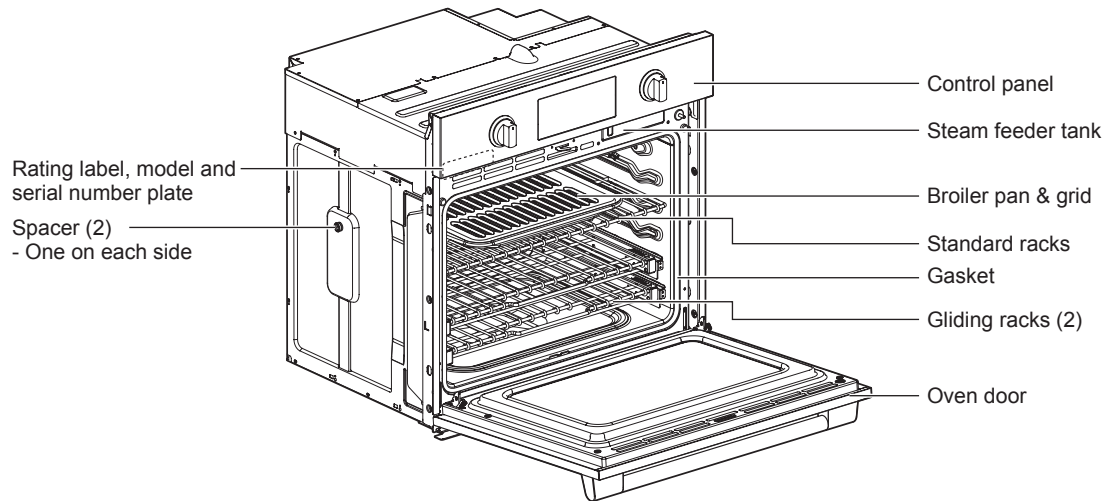
To protect against food-borne illnesses, cook meat and poultry thoroughly. The USDA has indicated the following as safe minimum internal temperatures for consumption:

- Ground meat: 160 °F
- Poultry: 165 °F
- Beef, veal, pork, or lamb: 145 °F
- Fish/seafood: 145°F

PRODUCT OVERVIEW

Parts

Make sure to understand the name and function of each part.



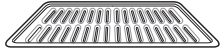
NOTE

- The model and serial number can be verified at the rating label.

Accessories

Make sure that all parts are included after purchasing this product.

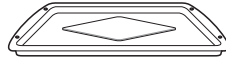
Accessories for Cooking



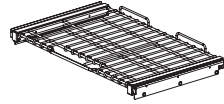
Grid



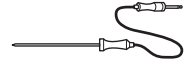
Heavy duty standard rack



Broiler pan

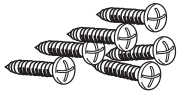


Gliding rack (2)

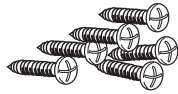


Meat probe

Accessories for Installation



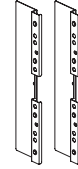
4X14
6 wood screws for mounting
(2 needed for installation
and 4 extras)



4X24
6 Wood Screws for Mounting
(for Flush Installation)



4X22
2 Self-Tapping Screws
for Cover Bracket

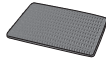


2 Cover Brackets
for Flush Installation

Accessories for SpeedClean™



Spray bottle (1)

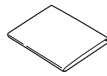


Non scratch Scouring Pad (1)

Manuals



Owner's manual



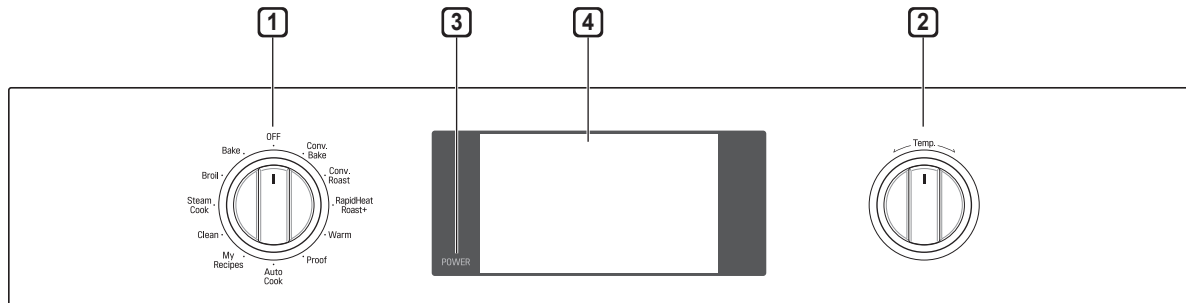
Installation manual

NOTE

- Contact SIGNATURE KITCHEN SUITE Customer Service 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.
- 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.
- **Do not remove gliding racks from the base packing.**

OPERATION

Control Panel Overview



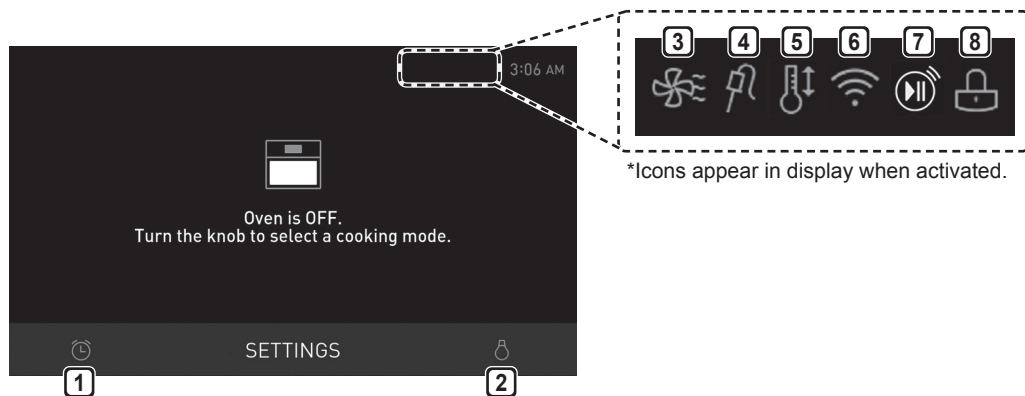
1 Oven Mode Knob

2 Temp Knob

3 LCD Display On/Off

4 LCD Touchscreen for Oven

Display Icons



*Icons appear in display when activated.

1 **Timer Icon**
Touch to set a timer

2 **Lamp Icon**
Touch to turn light on/off

3 **Oven Cooling Icon**
Appears during or after oven operation to indicate cooling fan is running in oven

4 **Probe Icon**
Appears when probe is connected

5 **Auto Conversion Icon**
Appears when Convection Auto Conversion is turned on

6 **Wi-Fi Icon**

- Appears when range is connected to Wi-Fi
- Appears when range is disconnected from Wi-Fi or is not registered

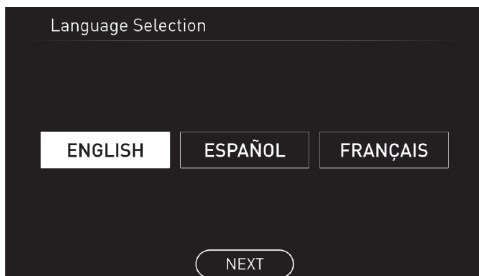
7 **Remote Start Icon**
Appears when Remote Start is active

8 **Lock Icon**
Appears when Lockout is on

Getting Started

After turning on the range for the first time, adjust the settings to suit your preferences.

- 1 Touch POWER on the LCD display.



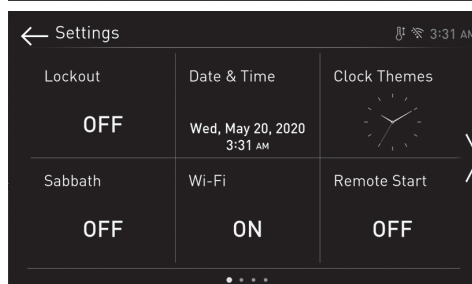
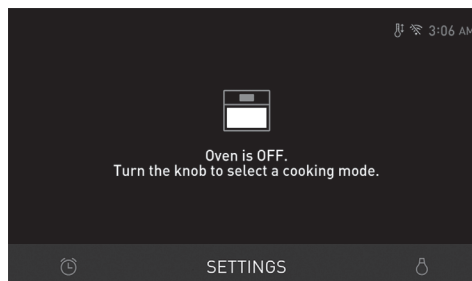
- 2 After the startup animation, select the desired language and touch NEXT.
- 3 Scroll the fields up or down to set the correct date, and touch NEXT.
- 4 Set the correct time of day and choose between a 12-hour or 24-hour time format. Then touch NEXT.
- 5 If desired, change the default clock theme by swiping through the examples. Then press NEXT.
- 6 Read through the application guide in the display and touch DONE.
- 7 Turn the oven mode knob.
- 8 The mode screen appears in the display.

Changing Oven Settings

Settings

To adjust settings after the initial setup, touch the display to open the Main screen. Touch Settings at the bottom center of the Main screen.

Swipe the screen or touch the <> arrow keys to navigate through the Settings screens.




Location of Settings

- Page 1: Lockout, Date & Time, Clock Themes, Sabbath Mode, Wi-Fi Setup, Remote Start
- Page 2: Brightness, Display, Convection Auto Conversion, Language Selection, Volume, Preheat Alarm Light
- Page 3: Temperature Adjustment, Temperature Units, Smart Diagnosis™, Program Update, Demo Mode, Factory Data Reset
- Page 4: Open Source License

Lockout

The Lockout feature automatically prevents most oven controls from being turned on. It does not disable the clock, timer and the interior oven light.

Lock

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen.
- 2 Touch Lockout on the first Settings screen.
- 3 When Lockout is turned on, the lock icon  appears at the top of the display.

Unlock

- 1 Touch any part of screen while Lockout is on.
- 2 A popup screen appears. Touch Unlock for 3 seconds.
- 3 The lock icon disappears from the top of the display.


Date & Time

The date and time show in the LCD display when the oven is not in use.

Setting Date

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen. Then touch Date & Time on the Settings screen.
- 2 Touch Date, and scroll to set the correct date.
- 3 Touch OK.

Setting Time of Day

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen. Then touch Date & Time on the Settings screen.
- 2 Touch Time, and scroll to set the correct hour and minutes. You can also touch the number pad icon  and enter the desired numbers.
- 3 Select either a 12-hour or 24-hour clock mode (12H/24H).
- 4 Touch OK.

Clock Themes

There are six different clock themes available, including several analog and digital clocks.

Selecting a Clock Theme

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen.
- 2 Touch Clock Themes on the first Settings screen and swipe to browse through the clock themes.
- 3 Select a clock theme and touch OK.

Sabbath Mode

Sabbath mode is used on the Jewish Sabbath and Holidays.

While the oven is in Sabbath mode, the temperature cannot be changed and the timer, light, and alarm functions are disabled. Only the cooking mode and set temperature appear in the display.

NOTE

- If the oven light is turned ON and the SABBATH mode is active, the oven light will turn OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the SABBATH mode. SABBATH mode can only be used in Bake mode.

Setting Sabbath Mode

- 1 Disconnect the probe. The Probe function is not available in Sabbath mode.
- 2 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Sabbath in the first Settings screen.
- 3 Set the desired temperature and cook time. Any cook time can be set from 1 minute to 73 hours 59 minutes.
- 4 To stop Sabbath mode, press POWER on the LCD display.

NOTE


- If a cook time is set, the oven turns off automatically at the end of the cook time, without chiming. The oven remains in Sabbath mode, but is turned off.
- If no cook time is set, the oven will not automatically turn off.
- After a power failure, the display will turn back on in Sabbath mode, but the oven will be off.

12 OPERATION

Wi-Fi

Connect the appliance to a home Wi-Fi network to use Remote Start and other smart functions. See the Smart Functions section for more details.


Setting Up Wi-Fi

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Wi-Fi in the first Settings screen.
- 2 Follow the instructions in the Wi-Fi Guide in the display.
- 3 Select ON, OFF, or RESET and touch OK.
- 4 If ON is selected, the Wi-Fi icon  appears at the top of the display.
- 5 Selecting RESET initializes the IP address.

Remote Start

Remotely starts or stops the preheating function of the appliance. The appliance must be registered on a home Wi-Fi network to use Remote Start.

Setting Remote Start

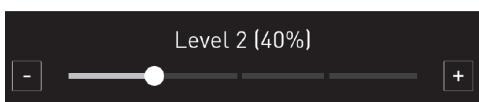
- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Remote Start in the first Settings screen.
- 2 Select On or Off and touch OK.
- 3 If ON is selected, the Remote Start icon  appears at the top of the display.

Brightness

Adjust the brightness of the LCD display from 20 % to 100 % in increments of 20 %.

Setting Display Brightness

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Brightness.
- 2 Adjust the display brightness by touching and dragging the dot across the bar, by tapping anywhere on the bar, or by touching + or -.
- 3 Touch OK.



Display

Set the length of time before the display sleeps.

There are three options you can select.

- **ON** : Always on
- **OFF** : Automatically turns off if idle for 30 minutes.
- **Night OFF** : Turns off from 10:00 PM to 5:00 AM.

Setting Display Option

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Display.
- 2 Select the desired option.
- 3 Touch OK.


Convection Auto Conversion

There is no need to remember to convert standard recipe temperatures for convection cooking. Convection Auto Conversion automatically subtracts 25 °F / 14 °C from the set temperature when a convection cooking mode is selected. The converted temperature appears in the display once preheating is finished.


For example, select Convection Bake and enter 350 °F. The temperature will auto-convert to 325°F and display the converted temperature.

Convection Auto Conversion is turned ON by default.

Turning Convection Auto Conversion On/Off

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Convection Auto Conversion.
- 2 Select ON or OFF.
- 3 When Convection Auto Conversion is ON, the icon  appears at the top of the display.

NOTE

If Convection Auto Conversion is ON, the icon  flashes in the display while cooking in a convection mode.

Language Selection

Set the display language to English, Spanish, or French.

Selecting a Language

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Language Selection.
- 2 Select the desired language.
- 3 Touch OK.

Volume

Adjust the volume of the oven controls.

Setting the Volume

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Volume.
- 2 Select Mute, Low, or High.
- 3 Touch OK.

Preheat Alarm Light

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

You can turn the preheat alarm light on or off.

Setting the Preheat Alarm

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the second Settings screen, and touch Preheat Alarm Light.
- 2 Select ON or OFF.
- 3 Touch OK.

Temperature Adjustment

Your new oven may cook differently than 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 temperature 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.

Adjusting the Thermostat

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Adjustment.
- 2 To make large adjustments, drag the central indicator toward the + or - ends of the scale or tap a location on the scale. To make small adjustments, tap + or - to raise or lower the thermostat in 1-degree increments. Tap and hold + or - to scroll up or down the scale.
- 3 When the desired change appears above the range, touch OK.



Temperature Units

Set the oven temperature display to show either Fahrenheit or Celsius units.

The oven defaults to Fahrenheit unless changed by the user.

Setting Temperature Units

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Temperature Units.
- 2 Select °F or °C.
- 3 Touch OK.

Smart Diagnosis™

Smart Diagnosis™ can be run through a smartphone application or by calling for support. Place your smartphone's mouthpiece near the top left corner of the screen. See "Smart Diagnosis Function" in the Smart Functions section for detailed instructions.

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Smart Diagnosis.
- 2 Touch START to start the diagnostic tone.

Program Update

Once the appliance is connected to a home Wi-Fi network, use this setting to check for available programming updates and install them.

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Program Update.
- 2 The display shows available programming updates. Touch UPDATE to download and install the new version.

Demo Mode

Demo Mode for showroom use only. The oven will not heat up.

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, and touch Demo Mode on the Settings screen.
- 2 Select either the ON or OFF mode.
- 3 Touch OK.



NOTE

- When Demo Mode is on, the appliance will not heat up.
- The oven Demo Mode icon appears in the display if the Demo Mode is on.

Factory Data Reset

This function returns all settings to the factory defaults.

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen, swipe to the third Settings screen, and touch Factory Data Reset.
- 2 If you want to reset data to the factory defaults, touch RESET and then OK.

WARNING

- All stored data will be deleted.

Open Source License

This screen displays a list of the open source software contained in this product. Refer to the indicated licenses for the terms and conditions of their use.

- 1 Touch Settings at the center bottom of the Main screen and swipe to the fourth Settings screen.
- 2 Touch Open Source License.

Oven Cooling

The oven cooling icon appears in the display if the temperature inside the oven is high during or after operation. The icon disappears if the oven temperature is below 210°F (100°C).

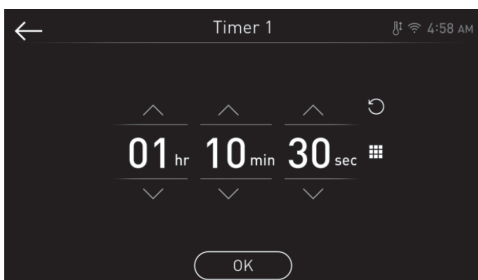


Timer

The oven timers don't affect oven operation or cooking time. Use them as extra kitchen timers. Once the time runs out, the oven chimes and "Timer 1 or 2 finished" appears in the display.

Setting the Timer

- 1 Touch either clock icon (🕒) at the bottom of the display.
- 2 Scroll through the numbers in the popup until the desired time appears in the display or touch the number pad icon (1234) to enter the numbers directly and touch OK.



- 3 The time remaining appears next to the clock icon in the display.



Adjusting or Cancelling the Timer

- 1 Touch the remaining time next to the clock icon in the display.
- 2 To cancel the timer, touch Reset (🔄) in the popup. Then touch OK.
- 3 To adjust the time, scroll the numbers in the popup until the desired time appears. Then touch OK.
- 4 The remaining time in the display is adjusted.

Using the Oven

Before Using the Oven

NOTE

- The temperature registered by an oven thermometer may differ from the actual set oven temperature.
- 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.

Removing and Replacing Standard Oven Racks

The racks have a turned-up back edge that prevents them from being pulled completely out of the oven cavity.

CAUTION

- Replace 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 and may damage the oven bottom.
- Only arrange oven racks when the oven is cool.

Removing the 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.

Replacing the Racks:

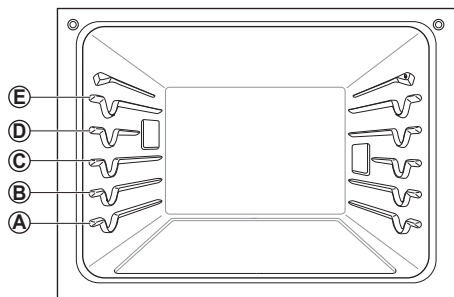
- 1 While wearing oven mitts, place the end of the rack on the support.
- 2 Tilt the front end of the rack up.
- 3 Push the rack in.
- 4 Check that the rack is properly in place.

Rack and Pan Placement

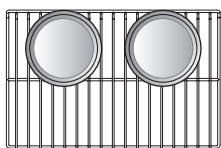
If cooking on two racks:

Place standard oven racks in positions B and D.

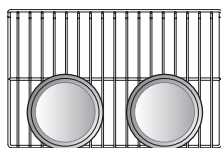
Place the cookware as shown below. If baking with more than one pan, place the pans so that each one has at least 1" to 1 1/2" of air space around them.



Multiple Rack Baking

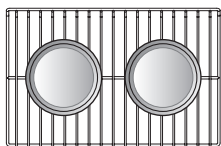


Standard Rack (Position B)



Standard Rack (Position D)

Single Rack Baking



Rack

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, frozen pies	C
Bundt or pound cakes	B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C
Casseroles	B
Turkey, roasts, or ham	A
Frozen pizza	C
Roast chicken	B

When baking cakes and cookies on multiple racks, use the Convection Bake mode and place racks in positions B and D.

Oven Vent

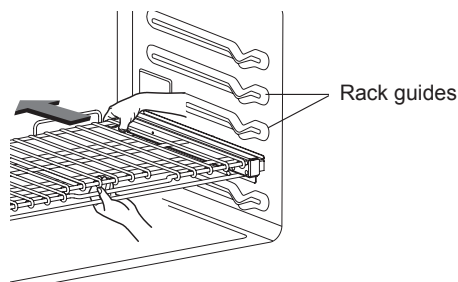
- Areas near the vent may become hot during operation and may cause burns.
- Do not block the vent opening at the bottom of the oven.
- Avoid placing plastics near the vent as heat may distort or melt the plastic.
- It is normal for steam to be visible when cooking foods with high moisture.

Using Gliding Oven Racks

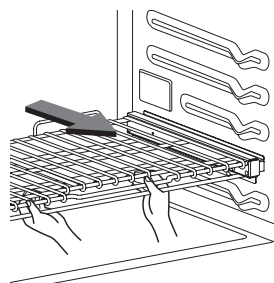
The gliding racks slide in and out on a frame. This keeps heavy cookware level and prevents it from sliding forward when the rack is completely extended.

Installing Gliding Racks

- 1 Start with the rack in the closed position. Hold the rack with one hand at the center front and the other hand at the back right corner.
- 2 Carefully insert the rack between the rack guides, and slide it back until the shelf drops into place.



- 3 Once the rack is secured in the back, pull the entire rack forward until the rack locks into place.



Removing Gliding Racks

- 1 With the rack in the closed position, grasp the front of the rack and frame and lift up. Slowly push the rack towards the back wall until it is free of the rack stop.
- 2 After disengaging the rack stop, lift the back of the rack and pull the rack and frame out between the rack guides.


CAUTION

- Place oven racks in the desired location before turning on the oven to avoid 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 and may damage the oven bottom.

Bake

Use BAKE 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 mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Bake** mode.
- 2 Set the oven temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
- 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.
- 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- 6 A chime sounds once preheating is complete.
- 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.

- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, and select **Yes**, or turn the Mode knob to **OFF** position.

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.

Baking Tips

Follow the recipe or convection food directions for baking temperature, time, and rack position. Baking time and temperature will vary depending on the ingredients, size, and shape of the baking pan used.

- For best results, food should be placed on a single rack with at least 1" to 1 1/2" of air space between the pans and oven walls.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bakeware (with or without a nonstick finish), heatproof glass-ceramic, ceramic or other bakeware recommended for oven use.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bakeware will slightly lengthen the cooking time for most foods.

NOTE

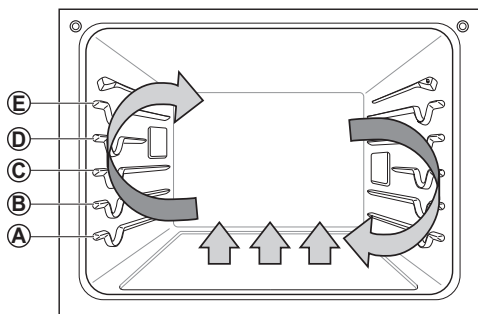
The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on.

This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.


Convection Modes

Convection Bake and Convection Roast use a fan to circulate heat evenly within the oven. This improves heat distribution and allows for even cooking and excellent results whether cooking on one rack or multiple racks.

The convection modes on the oven can be programmed to cook at temperatures from 170°F (80°C) to 550°F (285°C). The default temperature is 350°F (175°C).



Using Convection

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the Conv. Bake or Conv. Roast mode.
 - 2 Set the temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
 - 3 If desired, set the cook time and delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
 - 4 Touch **Start**. The oven starts to preheat.
 - 5 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
 - 6 A chime sounds once preheating is complete.
 - 7 A chime sounds at the end of the set cook time and a notification appears in the display. Open the oven door and remove the food.
- If no cook time is set, the oven turns off automatically after 12 hours.

Changing the Cook Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

NOTE

The oven fan runs while convection baking and convection roasting. The fan stops when the door is opened. In some cases, the fan may shut off during a convection bake cycle.

Tips for Convection Baking

- Use Convection Bake for faster and more even multiple-rack cooking of pastries, cookies, muffins, biscuits, and breads of all kinds.
- Bake cookies and biscuits on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place the gliding rack in position C. If cooking on multiple racks, place the gliding racks in positions B and D (for two racks).
- Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods.
- Cakes, cookies and muffins have better cooking results when using multiple racks.

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. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Convection roasting is especially good for large tender cuts of meat, uncovered.

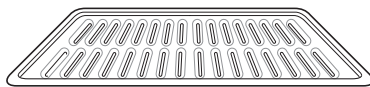
NOTE

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed. Touch **Stop** in the display or Turn the Oven Mode knob to **OFF** position to cancel Convection Bake and Convection Roast at any time.

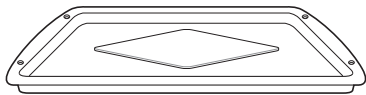
Tips for Convection Roasting

Use a broiler pan and grid when preparing meats for Convection roast, RapidHeat Roast and Broil. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.

- 1 Place the oven rack in position A or B. See the Rack and Pan Placement.
- 2 Place the grid in the broiler pan.
- 3 Place the broiler pan on the oven rack.



Grid



Broiler pan



CAUTION

- Do not use a grid without a broiler pan.
- Do not cover the grid with aluminum foil.
- Position food fat side up on the grid.

RapidHeat Roast+

The RapidHeat Roast+ feature is designed to quickly roast poultry. The combination of intense heat from the upper and lower heating elements and heated air from the back heating element results in crispier food and shorter cooking times. The RapidHeat Roast+ is especially good for medium sized poultry (about 3.3 lb.)

The RapidHeat Roast+ feature uses steam to roast poultry with more browning.

NOTE

- The recommended cook time is 55~65 minutes for the oven for a whole chicken weighing 3.3 lb.
- Adjust the cook time according to the weight of the poultry.
- Place the oven rack in position B.
- RapidHeat Roast+ is designed to reduce the cooking time. There is no need for preheating.
- This function is optimized for poultry, so the cooking temperature cannot be adjusted.
- It is normal for the fan to operate during the RapidHeat Roast+ function.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.
- When the temperature rise in the oven, steam may not be visible.
- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run a. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Setting the RapidHeat Roast+ Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **RapidHeat Roast+** mode.
 - 2 Touch **Start**.
 - 3 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
- Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the RapidHeat Roast+ mode.

Changing the Cook Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings using the number pad or scroll function.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

Broil

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off at intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

Keep the oven door closed while broiling. Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking food.

CAUTION

- DO NOT use a grid without a broiler pan. 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.
- Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- DO NOT put water or flour on the fire.
 - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

NOTE

This oven 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 OPEN** appears on the display. Close the door and reset the Broil function. If the door is opened during broiling, the broil burner turns off after 5 seconds. The broiler turns back on automatically once the door is closed.

Setting the BROIL Mode

- 1 Place food on the broiler pan grid.
 - 2 Turn the Oven Mode knob to select the **Broil** mode.
 - 3 Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a cook time.
 - 4 Touch **Start**. If the cook time was set, the remaining time appears in the display. The oven door must be closed to use the Broil function.
 - 5 Let the oven preheat for approximately 5 minutes before cooking the food.
 - 6 If the cook time is set, the remaining time appears in the display. If a delayed start time is set, the start time appears in the display.
 - 7 Touch **STOP** to cancel at any time or when cooking is complete.
- If the cook time is not set, the oven automatically turns off after 3 hours.

Changing the Broil Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Broiling

- 1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

Smoking

Due to the intense heat associated with broiling, it is normal to experience smoke during the cooking process. This smoke is a natural by-product of searing and should not cause you to worry. If you are experiencing more smoke than you are comfortable with, use the following tips to reduce the amount of smoke in your oven.

- 1 Always use a broiler pan. Do not use saute pans or regular baking sheets for safety reasons.
- 2 NEVER use a broiler pan that is not thoroughly cleaned and at room temperature at the beginning of cooking.
- 3 ALWAYS run your cooktop ventilation system or vent hood during broiling.
- 4 Keep the interior of your oven as clean as possible. Leftover debris from prior meals can burn or catch fire.
- 5 Avoid fatty marinades and sugary glazes. Both of these will increase the amount of smoke you experience. If you would like to use a glaze, apply it at the very end of cooking.
- 6 If you are experiencing significant smoke with any food item, consider:
 - Lowering the broiler to the LO setting.
 - Lowering the rack position to cook the food further away from the broiler.
 - Using the HI broil setting to achieve the level of searing you desire, and then either switching to the LO broil setting, or switching to the BAKE function.
- 7 As a rule, fattier cuts of meat and fish will produce more smoke than leaner items.
- 8 Adhere to the recommended broil settings and cooking guidelines in the chart on the following page whenever possible.

NOTE

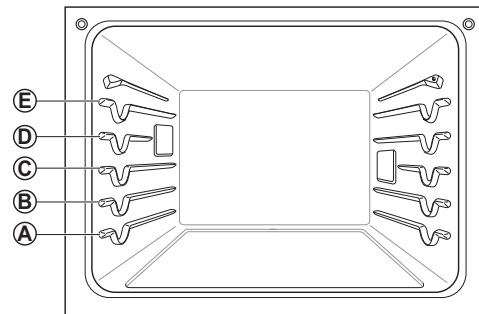
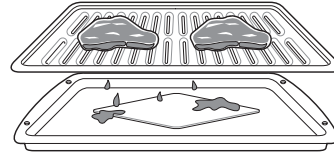
The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 second after the door is closed. Touch **Stop** in the display or turn the Oven Mode knob to **OFF** position to cancel Broil at any time.

Recommended Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. The following guide is based on meats at refrigerator temperature.

NOTE

Always use a broiler pan and grid when broiling.



22 OPERATION

Broiling Chart

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	E	4-6	3-4	Space evenly. Up to 9 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					
Rare	1" thick	D	6	2-3	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Medium	1 to 1-1/2 lbs.	D	7	2-3	
Well Done		D	8	3-4	
Rare	1-1/2" thick	D	10	4-6	
Medium	2 to 2-1/2 lbs.	D	12	4-8	
Well Done		D	14	8-10	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	C	20	6-8	Broil skin-side-down first.
		C	20	6-10	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	C	12-14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	D or E	5-6	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	D	5	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1-1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (1/2" thick)	D or E	7	6-8	Remove fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	D or E	9-10	7-9	
Lamb Chops					Remove fat.
Medium	2 (1" thick) about 10	D	6	4-6	
Well Done	to 12 oz.	D	8	7-9	
Medium	2 (1-1/2" thick) about	D	11	9	
Well Done	1 lb.	D	13	9-11	
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D or E D or E	8 9	3-4 4-6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

Broiling Tips

Beef

- Steaks and chops should always be allowed to rest for 5 minutes before being cut into and eaten. This allows the heat to distribute evenly through the food and creates a more tender and juicy result.
- Pieces of meat that are thicker than two inches should be removed from the refrigerator 30 minutes prior to cooking. This will help them cook more quickly and evenly, and will produce less smoke when broiling. Cooking times will likely be shorter than the times indicated in the Broiling Chart.
- For bone-in steaks or chops that have been Frenched (all meat removed from around the bone), wrap the exposed sections of bone in foil to reduce burning.

Seafood

- When broiling skin-on fish, always use the Medium broil setting and always broil the skin side last.
- Seafood is best consumed immediately after cooking. Allowing seafood to rest after cooking can cause it to dry out.
- It is a good idea to rub a thin coating of oil on the surface of the broiling pan before cooking to reduce sticking, especially with fish and seafood. You can also use a light coating of non-stick pan spray.

Vegetables

- Toss vegetables lightly in oil before cooking to improve browning.

Warm

The WARM mode maintains an oven temperature of 200°F (93°C) or less. Use the Warm mode to keep cooked food at serving temperature for up to three hours after the end of the cooking cycle. Do not use the Warm mode to try to cook food or reheat cold food.

Setting the WARM Mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Warm** mode.
- 2 Scroll to set the desired temperature: Low, Medium, or High. If desired, scroll to set a run time.
- 3 Touch **Start**. If the run time was set, the remaining time appears in the display.

NOTE

- The warm feature has three temperature levels: High=200 °F, Med=170 °F, Low=140 °F (High=93.3 °C, Med=76.7 °C, Low=60 °C)

NOTE

- The WARM function is intended to keep food warm. Do not use it to cool food down.

Changing the Warm Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings as desired.
- 3 Touch **Start**.

Canceling the Warm Function

- 1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

Proof


The Proof feature maintains a warm environment for rising yeast-leavened products before baking.

NOTE

For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. (The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan does not blow it off.)

Setting the PROOF Mode

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

- 1 Turn the Oven Mode knob to select the **Proof** mode.
- 2 Scroll through the numbers to set a proofing time or touch the number pad icon  to enter the numbers directly.
- 3 Touch **Start**. The remaining proofing time appears in the display.

- If the proofing time is not set, the oven automatically turns off after 12 hours.

Canceling the Proof Function

- 1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

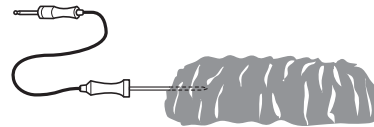
NOTE

- 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 doesn't operate when the oven is above 125°F(52°C). **OVEN IS HOT** shows in the display.

Probe

The probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during the broiling, sous vide, steam maintenance, rapid heat roast +, self cleaning, speed cleaning, warming or proofing mode. Always unplug and remove the probe from the oven before removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat sources as possible.



- The probe cannot be used in Broil, Self Clean, SpeedClean™, Warm or Proof modes.
- For thin cuts of meat, insert probe in thickest side of meat.



Recommended Probe Placement Chart

Category	Examples of Food	Probe Placement
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	Insert in the thickest part
	Meatballs	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, Roasts, Chops	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
Poultry	Whole Chicken or Turkey	Insert in the thickest part of thigh, avoiding bone
	Poultry Breasts or Roasts	
	Duck, Goose, Pheasant	
	Stuffing (Alone or in Bird)	Insert in the thickest part of the dish
Pork & Ham	Fresh Pork	Insert in the thickest part, away from bone, fat and gristle
	Fresh Ham (Raw)	
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	Insert in the thickest part of the dish
	Casseroles	
Seafood	Whole Fish	Insert in the thickest part of the fish
	Fish Fillet (Side of Fish)	
	Fish Steaks or Portions	

Using the Meat Probe Feature

- 1 Insert the probe into the food.
- 2 Connect the probe to the jack in the oven, "Probe is connected" pops up in the display and the probe icon  appears at the top of the display.
- 3 Turn the Oven Mode knob to select an appropriate cooking mode.
- 4 Set the oven temperature. Turn the Temp knob clockwise/counterclockwise, scroll through the numbers on the display, or touch the number pad icon  to enter the numbers directly. 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).
- 5 If desired, set the delayed start time using the same method. Touch the arrow key on the right side of the display to see the additional settings.
- 6 Touch **Start**. If a delayed start time has been set, the start time appears in the display.
- 7 When the set probe temperature is reached, the oven shuts off automatically.

NOTE

Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. The following chart is recommended for setting the probe temperature.

CAUTION

- Always use an oven mitt to remove the temperature probe. Do NOT touch the broil element.
 - Failure to follow this warning can result in severe personal injury.

Changing the Probe Temperature while Cooking

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings as desired.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

IMPORTANT NOTE

Touch Stop in the display or turn the Oven Mode knob to OFF position on the display at any time to cancel a cooking operation. 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.**

NOTE

- The meat probe can't be used with the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, RapidHeat Roast+, Self Clean, SpeedClean™, Warm, or Proof modes.
- While the meat probe mode is running, **SpeedClean™** does not respond.

26 OPERATION

Recommended Probe Temperature Chart

Category	Examples of Food	Target Internal Temp.	Desired Doneness
Ground Meat & Meat Mixtures	Meatloaf	160 °F (71 °C)	
	Meatballs	165 °F (74 °C)	
Fresh Beef, Veal, Lamb	Roasts	145 °F (63 °C)	Rare : 120 °F (49 °C) Medium rare : 125 °F (52 °C) Medium : 130 °F (54 °C) Medium well done : 135 °F (57 °C) Well done : 140 °F (60 °C)
Poultry	Whole Chicken or Turkey	165 °F (74 °C)	
	Poultry Breasts or Roasts		
	Duck, Goose, Pheasant		
	Stuffing (Alone or in Bird)		
Pork & Ham	Fresh Pork	145 °F (63 °C)	Well Done: 170 °F (77 °C)
	Fresh Ham (Raw)		Well Done: 160 °F (71 °C)
	Precooked Ham (Reheat & Serve)	140 °F (60 °C)	
Leftovers & Casseroles	Leftovers	165 °F (74 °C)	
	Casseroles		

My Recipe

For frequently used cooking menus, you can combine up to three different temperatures and cooking modes into one hot key.

Creating My Recipe

- When combining two or more cooking modes, a cooking time or probe temperature must be set before selecting an additional cooking mode.
 - The Probe function cannot be used with the Broil, Sous Vide, Steam Maintenance, RapidHeat Roast+, Warm, Proof modes.
- 1 Turn the Oven Mode knob to select the My Recipe mode.
 - 2 Touch **Create** to make a new hot key.
 - 3 Select a first cook mode listed in the display and set the desired cook temperature.
 - 4 Touch **Set Cook Time** or **Set Probe**.
 - 5 If there are no additional cooking stages, touch **Done**. To add another cooking stage, set a cooking time or probe temperature for the first stage. Then touch **Add Cook Stage**.
 - 6 Repeat steps 3-5 until all desired cooking stages have been entered. Then touch **Done**.
 - 7 Enter a name for your recipe using the keyboard and touch **Save**.
 - 8 The recipe name is added to the My Recipes menu.

NOTE

- If the probe was inserted in the oven jack to add a probe temperature, remember to remove it.
- After the steam mode is used for 8 hours, a reminder to descale the product appears in the display the next time the steam mode is selected. You will not be able to use the steam mode until the Descaling function is run. To avoid this delay, run the Descaling function after every 2-3 uses of the steam mode.
- If the descaling reminder appears, press OK to run the Descaling function.
- Proofing doesn't operate when the oven is above 125 °F (52 °C).
- If using Proof after cooking, wait for the oven to cool first.
- The Proof mode can only be set as a single stage, not as part of multi-stage cooking.

Editing My Recipe

- The Edit function cannot add or remove cooking stages to a recipe. Only the oven temperature, probe temperature and cook time can be changed.
- 1 Turn the Oven Mode knob to select My Recipe mode.
 - 2 Select the recipe to edit then touch the pencil icon at the bottom left of the screen.
 - 3 Edit the settings for the first cooking stage and touch **Done** to proceed to the next cooking stage, if any.
 - 4 Edit the next cooking stage, touch **Done**, and proceed through all cooking stages in the same way.
 - 5 Once the last cooking stage has been edited, enter a new name for the recipe or keep the previous name. Then touch **Save**.

Deleting My Recipe

- 1 Select the desired oven and touch **My Recipe** in the Cooking Modes screen.
- 2 Select the recipe and touch the trash can icon at the bottom left of the screen.
- 3 Touch **Yes**.

Auto Cook

The Auto Cook function provides guidance for cooking foods or dishes that may be unfamiliar. It contains preset programs for cooking many popular food items, with information on recommended preheating, accessories, and rack position for optimal results.

Setting Auto Cook Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select Auto Cook mode.
- 2 Touch a category to filter the options.
- 3 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 4 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
- 5 Touch **Start**.

Auto Cook Guide

- Preheat oven first for most items.
- Preheat for 5 minutes when broiling.
- If using probe, insert after preheating.

NOTE

- When cooking thin cuts of meat, insert the probe into the thickest part of the meat. If the probe is inserted incorrectly, the oven could turn off too soon. See the Probe section for instructions.

Category	Menu		Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.	
Meat	Beef	Beef Tenderloin	Rare	Grid on broiler pan	2	30~60
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	35~65
			Medium	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	45~75
			Well done	Grid on broiler pan	2	50~80
		Pot Roast		Ovenproof pot with cover	2	50~80
		Roast Beef	Rare	Grid on broiler pan	2	40~70
			Medium rare	Grid on broiler pan	2	45~75
			Medium	Grid on broiler pan	2	50~80
			Medium well done	Grid on broiler pan	2	55~85
	Well done		Grid on broiler pan	2	60~90	
	London Broil	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10	
		Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10	
		Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10	
		Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10	
		Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15	
	Steak	Rare	Grid on broiler pan	5	3~10 + 3~10	
		Medium rare	Grid on broiler pan	5	5~15 + 3~10	
		Medium	Grid on broiler pan	5	5~15 + 5~10	
		Medium well done	Grid on broiler pan	5	8~15 + 5~10	
		Well done	Grid on broiler pan	5	10~15 + 8~15	
	Beef Marinade		Grid on broiler pan	3	20~50	
	Meat Loaf		Loaf pan	2	40~60	
Pork	Pork Butt		Casserole dish	2	60~90	
	Pork Chops		Grid on broiler pan	4	30~50	
	Pork Loin		Grid on broiler pan	2	50~80	
	Pork Tenderloin		Grid on broiler pan	2	20~40	
Lamb	Rack		Grid on broiler pan	2	10~30	
	Bone-in Leg of Lamb		Grid on broiler pan	4	20~40	
Veal	Veal Top Sirloin		Grid on broiler pan	2	80~100	
	Veal Chops		Grid on broiler pan	5	4~15 + 3~10	
	Veal Rolled Roast		Grid on broiler pan	2	50~70	
	Veal Rib Roast		Grid on broiler pan	2	50~80	
	Veal Tenderloin		Grid on broiler pan	2	50~80	
Fish	Fish Fillet		Baking dish	4	10~15	
	Whole		Baking dish	4	15~30	
	Shrimp		Grid on broiler pan	5	5~15	
	Lobster Tails		Grid on broiler pan	4	20~30	
	Steak	Salmon	Rare	Baking dish	4	15~20
			Medium rare	Baking dish	4	20~25
			Well done	Baking dish	4	15~30
Poultry	Chicken	Legs & Thighs		Baking dish	4	20~40
		Wings (Fresh)		Grid on broiler pan	5	8~20
		Wings (Frozen)		Grid on broiler pan	4	20~40
		Breasts		Baking dish	4	20~40
		Cutlet		Casserole dish	4	20~30
		Whole		Grid on broiler pan	2	60~80
	Whole Turkey		Grid on broiler pan	2	150~240	
Casserole	Lasagna (Fresh)		Baking dish	3	50~70	

Category	Menu	Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.	
Pizza	Frozen Thin Crust	Directly on rack	3	10~20	
		On pizza pan	3	10~20	
		On pizza stone	3	10~20	
	Frozen Rising Crust	Directly on rack	3	10~20	
		On pizza pan	3	10~20	
		On pizza stone	3	10~20	
	From Scratch/Homemade	Directly on rack	3	10~20	
		On pizza pan	3	10~20	
		On pizza stone	3	10~20	
Desserts	Brownies		Baking dish	3	30~40
	Cheesecake		Cake pan	3	60~70
	Fruit pie	Whole Pie	Pie pan	3	25~45
		Par Bake Bottom Crust Only	Pie pan	3	20~40
	Fruit tart		Tart pan	3	20~40
	Cakes	Layer Cake	Cake pan	3	25~45
		Angel Food Cake	Cake pan	3	30~40
	Muffins/Cupcakes		Muffin pan	3	20~30
	Puff Pastry		Baking sheet	3	20~40
	Cookies	Single Tray	Baking sheet	3	15~20
		Multiple Tray	Baking sheet	2+4	20~28
	Biscuits/Scones		Baking sheet	3	10~20
	Souffle		Souffle dish	2	60~80
Miscellaneous	Proof		Ovenproof bowl with cover	3	30~40
	Drying/Dehydrating (Fruit or Vegetable)		Baking sheet	3	120 ~ 480
	Slow Roasting		Grid on broiler pan	2	120 ~ 240

Gourmet Steam Guide

Category	Menu	Accessories/Cookware	Shelf Position	Cooking time in min.	
Breads	White Bread	Homemade	Loaf pan	3	20~50
		Frozen	Loaf pan	3	20~50
		Par Baked	Loaf pan	3	20~50
	Baguette	Homemade	Perforated baguette pan	3	15~35
		Frozen	Perforated baguette pan	3	15~35
		Par Baked	Perforated baguette pan	3	15~35
	Cinnamon Raisin Bread		Loaf pan	3	20~40
	Walnut Bread		Loaf pan or perforated tray	3	40~50
	Whole Grain Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~45
		Frozen	Loaf pan	3	25~45
		Par baked	Loaf pan	3	25~45
	Banana Bread	Homemade	Loaf pan	3	25~50

CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

Steam Function

Steam cooking uses the moist heat of steam to cook food. This is an ideal cooking method for delicate food items such as seafood, which can lose nutrients when boiled.

The oven provides 3 methods of steam cooking: Gourmet Steam, SousVide and Steam Combi.

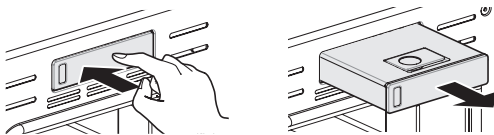
CAUTION

- Take care when opening the oven door during or after steam cooking. Hot steam can cause scalding.
- After any steam cooking cycle, the drying function will run automatically. It is normal to hear the steam pump running during the drying function.

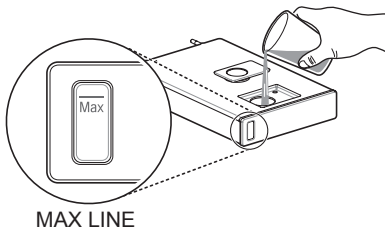
Using the Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is located over the oven cavity.

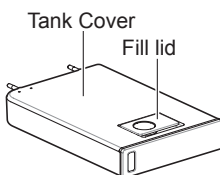
- 1 Gently push the front of the steam feeder tank to slide it out.



- 2 Remove the tank and place it on a flat surface.
- 3 Remove the tank cover or flip open the fill lid at the front of the tank cover.
- 4 Fill the tank to the max line located at the front of the tank. Use softened, filtered water, if possible. Hard water may clog the steam generator more quickly with scale buildup.



- 5 Assemble the cover or snap closed the fill lid.



CAUTION

- Make sure the tank cover and fill lid are closed before putting in the oven.
- Use potable water only.
- Do not fill the steam feeder tank with any fluid or mixture other than water.
- Do not fill the tank with hot water.
- Fill the steam feeder tank up to the line indicated on the front.
- Do not tilt the steam feeder tank while it is full.
- Discard any remaining water and clean the steam feeder tank after cooking.
- Use the steam feeder tank only for its intended purpose of providing water for steam cooking.
- Monitor the water level in the tank and refill as needed for steam cooking.

- 6 Carefully insert the tank into the steam feeder slot, making sure to keep the tank level while carrying it. If the tank is not kept level, water will drain out of the tubes in the back.

- 7 Slide the tank into the slot until it clicks into place.

Steam-Combi Mode

The Steam-Combi mode heats food gradually, using both the oven heating elements and moist steam heat. The oven can be programmed to cook at any temperature from 210°F (100 °C) to 550 °F (285 °C). Preset temperature options start at 350 °F (175 °C).

Setting Steam-Combi Mode

- 1 Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.
- 2 Touch **Steam-Combi** in the display.
- 3 Select the desired temperature and steam level: Low, Medium, or High.
- 4 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 5 Touch **Start**.
- 6 Once cooking is finished, allow oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

Once Steam-Combi cooking is started, an indicator on the display shows the status of the steam function.

Make sure the steam feeder tank is filled with water before starting the Steam-Combi mode. If the water in the tank runs out during cooking, a chime sounds and a popup appears in the display. The oven continues to cook without steam.

NOTE

- Remember to drain the steam feeder tank after use.
- When the temperature rise in the oven, steam may not be visible.

Changing the Steam Cook Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the Cook Settings screen.
- 2 Adjust the settings as desired.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Steam Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

Gourmet Steam

Get great results using preset steam cooking recipes that include recommendations for accessories and rack position.

Setting Gourmet Steam Function

- 1 Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.
- 2 Touch **Gourmet Steam** in the display.
- 3 Touch a category to filter the options.
- 4 Scroll through or tap the letters to find and select an item.
- 5 Follow the recommendations in the display regarding accessories and rack position.
- 6 Touch **Start**.
- 7 Once cooking is finished, allow oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior.

NOTE

It is normal to hear the sound of boiling water from the steam generator while running the steam functions.

Remote Start

If the appliance is registered on a home Wi-Fi network, the preheating function of the oven can be started or stopped using the SIGNATURE KITCHEN SUITE smart phone app.

Preparing the Oven for a Remote Start

- 1 Open the oven door to make sure the oven is empty and ready for preheating. Do not place food in the oven. Close the oven door. Remote Start can only be set when the oven door is closed.
- 2 Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the display. Touch Remote Start on the first Settings screen, and then select On. Follow the instructions on the popup that opens in the display
- 3 Follow the instructions in the SIGNATURE KITCHEN SUITE smartphone app for using the Remote Start function.

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.
- The Wi-Fi icon on the display shows the status of the appliance's network connection. If the Wi-Fi icon is not lit, use the smart phone app to select the Wi-Fi network or register the product again.
- A faulty Wi-Fi connection could delay the Remote Start function.
- Disconnect the probe if attached.

Sous Vide

Sous vide cooking uses steam to cook foods “low and slow.” Use it to cook meat, fish, seafood, poultry or vegetables. Food must be vacuum packed in pouches.

It is not necessary to preheat the oven when using sous vide.

Refer to the cooking guide for recommended sous vide settings.

Benefits of Sous Vide

The lower temperatures and long cooking times used in sous vide cooking provide many benefits

Healthier

Compared to other cooking methods, sous vide retains most of the original nutrients in food.

Safe and Convenient

The long cooking times used in sous vide cooking allow food to be pasteurized. Because food is vacuum packed before cooking, the unopened pouches can be quickly chilled then easily stored after cooking.

Crisp and Moist Results

The fine temperature control of sous vide cooking is an excellent way to achieve the perfect texture when cooking meat and poultry. The low temperatures used retain more of the moisture in food than conventional cooking methods. After cooking, a final sear in a frying pan adds the perfect crisp finish.

Setting Sous Vide Mode

- 1 Fill the tank with water up to the max line located at the front of the tank
- 2 Place the standard rack in position **C** and place the sealed food bag on it.
- 3 Turn the Oven Mode knob to select Steam Cook mode.
- 4 Touch **Sous vide** in the display.
- 5 Select the desired temperature.
- 6 If desired, scroll to set the cook time and delayed start time. Touch the arrow key on the right side of the display to see the delayed start time settings.
- 7 Touch **Start**.
- 8 Once cooking is finished, allow the oven to cool completely. Then wipe up any water left on the oven interior

Changing the Sous Vide Settings

- 1 Touch **Edit** in the display to bring up the cook settings screen.
- 2 Adjust the settings as desired.
- 3 Touch **Start**.

To Stop Cooking

- 1 Touch **Stop** in the display, and select Yes, or turn the Mode knob to **OFF** position.

NOTE

As the temperature in the oven rises, steam may not be visible.

Sous Vide Cooking Guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your personal preferences will affect operating times. This guide is only for reference. Adjust cook time according to your preference.

		Temp.	Time		
			Min	Target	Max
Beef steak (Medium rare)	1" thick, 400-500 g	135 °F	-	2.5 hr	3 hr
Chicken breast	120-150 g	149 °F	-	2.5 hr	3 hr
Salmon	1" thick, 200 g	140 °F	-	2 hr	2.5 hr
Asparagus	80 g / 6 ea, 160 g / 12 ea	185 °F	20 min.	30 min.	45 min.

Cook 30 mins. or 1 hour more if you use meats thicker than 1".

If you use larger meats, cut to match the recommended weight. Be careful not to put pieces of meat too close together.

SMART FUNCTIONS

SIGNATURE KITCHEN SUITE

Application

The **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application allows you to communicate with the appliance using a smartphone.

SIGNATURE KITCHEN SUITE

Application Features

SpeedClean™

Allows you to set SpeedClean™ alerts, read the instruction guide, and simulate and compare energy consumption when using SpeedClean™ versus self-clean cycles.

Smart Diagnosis™

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

Settings

Allows the user to change oven settings, including the hour mode, preheat alarm light, beeper volume, temperature units, convection auto conversion, thermostat adjustment and language.

Remote Start

Remotely start the preheat mode or turn off the oven. After opening and closing the door, place the mode dial back to Remote Start within 30 seconds.

Monitoring

This function provides the current status, remaining time, cook settings and end time on the smartphone.

Push Alert

Turn on the push alerts to receive updates on the status of the appliance. The alerts are sent whether or not the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** app is running.

Timer

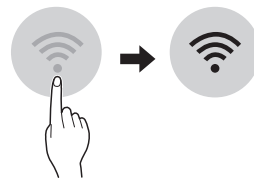
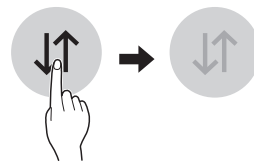
You can set the timer from the app.

NOTE


- If you change your wireless router, Internet service provider, or password, delete the registered appliance from the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application and register it again.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for product improvement purposes without notice to users.
- This feature is only available on some models.

Before Using SIGNATURE KITCHEN SUITE App

- 1 Use a smartphone to check the strength of the wireless router (Wi-Fi network) near the appliance.
 - If the distance between the appliance and the wireless router is too far, the signal strength becomes weak. It may take a long time to register or installation may fail.
- 2 Turn off the **Mobile data** or **Cellular Data** on your smartphone.
 - For iPhones, turn data off by going to **Settings** → **Cellular** → **Cellular Data**.
- 3 Connect your smartphone to the wireless router.



NOTE

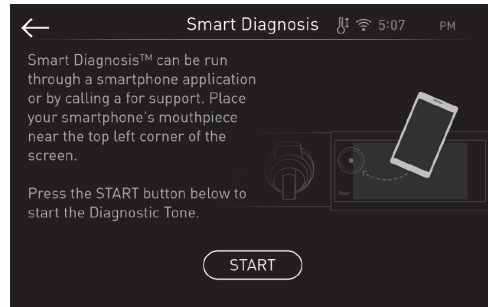
- To verify the Wi-Fi connection, check that **Wi-Fi**  icon on the control panel is lit.
- The appliance supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only. To check your network frequency, contact your Internet service provider or refer to your wireless router manual.
- **SIGNATURE KITCHEN SUITE** is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- 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 network connection may not work properly depending on the Internet service provider.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- If the appliance cannot be registered due to problems with the wireless signal transmission, unplug the appliance and wait about a minute before trying again.
- If the firewall on your wireless router is enabled, disable the firewall or add an exception to it.
- The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.)
- Smartphone user interface (UI) may vary depending on the mobile operating system (OS) and the manufacturer.
- If the security protocol of the router is set to **WEP**, network setup may fail. Change the security protocol (**WPA2** is recommended), and register the product again.

Installing the SIGNATURE KITCHEN SUITE Application

Search for the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application from the Google Play Store or Apple App Store on a smartphone. Follow instructions to download and install the application.

Smart Diagnosis™ Feature

Use this feature to help you diagnose and solve problems with your appliance. NFC or Wi-Fi equipped models can also transmit data to a smartphone using the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application.

**NOTE**

- For reasons not attributable to **SIGNATURE KITCHEN SUITE**'s negligence, the service may not operate due to external factors such as, but not limited to, Wi-Fi unavailability, Wi-Fi disconnection, local app store policy, or app unavailability.
- The feature may be subject to change without prior notice and may have a different form depending on where you are located.

Using SIGNATURE KITCHEN SUITE to Diagnose Issues

If you experience a problem with your Wi-Fi equipped appliance, it can transmit troubleshooting data to a smartphone using the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application.

- Launch the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions provided in the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application.

Using Audible Diagnosis to Diagnose Issues

Follow the instructions below to use the audible diagnosis method.

- Launch the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application and select the **Smart Diagnosis** feature in the menu. Follow the instructions for audible diagnosis provided in the **SIGNATURE KITCHEN SUITE** application.
- 1 Touch **SETTINGS**, located at the center bottom of the main display screen. Swipe to the third settings screen and select **Smart Diagnosis™**. Follow the instructions in the display.

NOTE

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

- 2 Touch **Start**.
- 3 Keep the phone in place until the tone transmission has finished. The display will count down the time. Once the countdown is over and the tones have stopped, the diagnosis will be displayed in the application.
- 4 Once the tones have stopped, resume your conversation with the call agent, who will assist you in using the information transmitted.

NOTE

- For best results, do not move the phone while the tones are being transmitted.

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.signaturekitchensuite.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@signaturekitchensuite.com. This offer is valid for a period of three years after our last shipment of this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.

Wireless LAN Module Specifications

Model	LCW-009
Frequency Range	2412 MHz – 2462 MHz
Output Power (Max)	< 30 dBm

FCC Notice

The following notice covers the 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 into 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

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 a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) between the antenna and your body. Users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance.

MAINTENANCE

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.

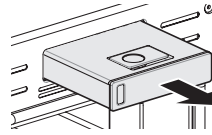
During the Self Clean cycle, the kitchen should be well-ventilated to minimize the odors from cleaning.

CAUTION

- DO NOT leave small children unattended near the appliance. During the Self Clean cycle, the outside of the oven can become very hot to 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 oven.
- DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the oven 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.

Before Starting Self Clean

- Remove the water tank, oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, aluminum foil or any other material from the oven. Leaving items in the oven will cause permanent damage to the oven interior.
- If you don't remove the water tank from the oven, a beep sounds, and the Self Clean cycle does not start.



- 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.

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 you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- It is normal for the fan to operate during the Self Clean cycle.

Setting Self Clean

The Self-Clean function has cycle times of 3, 4, or 5 hours.

Self Clean Soil Guide

Soil Level	Cycle Setting
Lightly soiled oven cavity	3 Hour Self Clean
Moderately soiled oven cavity	4 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 the Clean mode, and Touch **Self clean**. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven.
- 3 Select the desired cycle time.
- 4 If desired, scroll to set a delayed start time or touch the number pad icon  to enter the start time directly.
- 5 Touch Start. The remaining time or the delayed start time appears in the display.
- 6 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 will remain locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.


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, touch **Stop** in the display or turn the Oven Mode knob to **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.

NOTE

- The Self Clean cycle cannot be started if the Lockout feature is active.
- Once the Self Clean cycle is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release 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.

After the Self Clean Cycle

- The oven door will remain 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 non-scratch scrub pad after the oven cools. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a 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.

Steam Feeder Tank

The steam feeder tank is used during the steam cooking functions. Use filtered, softened water if possible.

NOTE

- After using the steam function, the steam feeder tank should be drained. To avoid bacteria or odors, clean and dry the steam feeder tank after every use.
- Do not clean in a dishwasher.
- If the steam feeder tank does not slide in as smoothly as it should, clean the bottom of the tank.



Hard Water Scale

If hard water is used in the steam feeder tank, the steam generator may become clogged with hard water scale. In areas with hard water, run the Descaling function frequently or use softened water.

Cleaning Scale on Oven Bottom

To remove mineral deposits that remain on the oven bottom after using the steam mode, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution. For more stubborn or extensive scaling, use the Descaling function.

Descaling

Use this function to remove the white deposits that form after the steam generator is used for a long period.

The Descaling function runs for 1 hour 43 minutes. Water will come out of the steam generator while it is being cleaned.

For instructions on removing and filling the steam feeder tank, see "Using the Steam Feeder Tank."

Setting Descaling

- 1 Fill the steam feeder tank with a 20:1 mixture of water and citric acid. For example, use 4 tsp of citric acid in 4 1/4 cups water (20 g citric acid in 1000 ml water).
- 2 Insert the steam feeder tank into the slot over the oven cavity and push it in until it clicks into place.
- 3 Turn the Oven Mode knob to select Clean mode. Touch Steam Maintenance and Descaling in that order.

- 4 After 1 hour 43 minutes of descaling, a popup will appear in the display. Following the instructions, drain the tank and fill it with clean water.

- 5 Insert the tank and start the Rinsing function.

- 6 Once the Rinsing function is complete, dry the inside of the oven with a soft cloth. Leave the oven door open and allow the oven to dry completely.

NOTE

- The Rinsing function must be completed even if the Descaling function is canceled.
- If water remains on the oven bottom after descaling, it can leave a residue after the oven is used. To remove the residue, see the instructions under "Cleaning Scale on Oven Bottom."
- After running the Descaling function, clean the steam feeder tank.

Drying

The Drying function removes residual water inside the steam generator. The function takes a little over 1 minute and runs automatically after any steam cooking cycle. The Drying function can also be started manually, if needed.

Setting Drying

- 1 Make sure that the steam feeder tank is empty.
- 2 Turn the Oven Mode knob to select Clean mode. Touch Steam Maintenance and Drying in that order.
- 3 Touch **Start** to begin Drying. The remaining time appears in the display.

Evaporation

Use the Evaporation function to dry the oven cavity after a steam cooking cycle. Evaporation runs for 12 minutes.

Setting Evaporation

- 1 Turn the Oven Mode knob to select Clean mode. Touch Steam Maintenance and Evaporation in that order.
- 2 Touch **Start** to begin Evaporation. The remaining time appears in the display.

SpeedClean™

SIGNATURE KITCHEN SUITE'S new oven with SpeedClean™ enamel technology provides two cleaning options for the oven interior. 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.

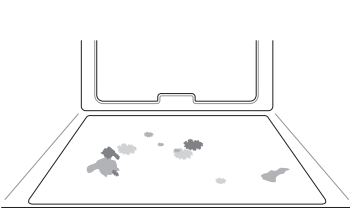
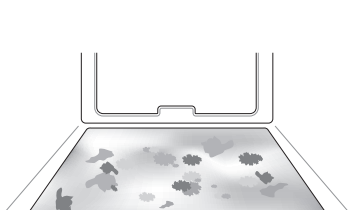
While SpeedClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense 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, your oven still provides the Self Clean option for longer, more thorough 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

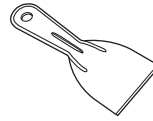
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

Cleaning Tips

- Allow the oven to cool to room temperature before using the SpeedClean™ cycle.
- 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 oven 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

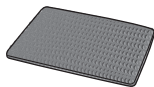
- 3 If cleaning the oven, fill the steam feeder tank to the maximum fill line with water.
- 4 Turn the Oven Mode knob to select the Clean mode. Then select SpeedClean in the display.
- 5 Touch Start. The remaining time appears in the display.

CAUTION

- Some surfaces may be hot after the SpeedClean™ cycle. Wear rubber gloves while cleaning to prevent burns.
- During the SpeedClean™ cycle, the oven bottom 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.

- 6 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.
- 7 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.

- 8** 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.

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

NOTE

- 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.
- Using commercial oven cleaners or bleach to clean the oven is not recommended. Instead, use a mild liquid cleanser with a PH value below 12.7 to avoid discoloring the enamel.

Cleaning the Exterior

Painted Surfaces

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

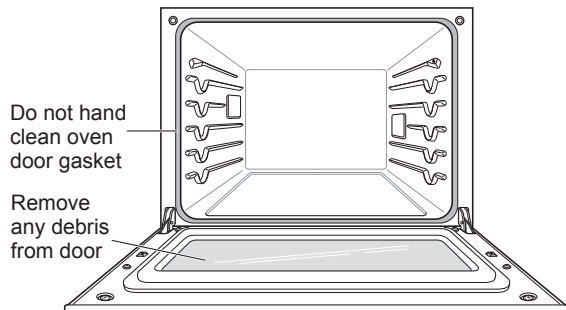
- Do not use a steel wool pad. It will scratch the surface.
- To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish.
- Always wipe in the direction of the metal surface finish.
- Stainless steel appliance cleaner or polish can be purchased online or from most retailers of appliances or home goods.

Oven Door

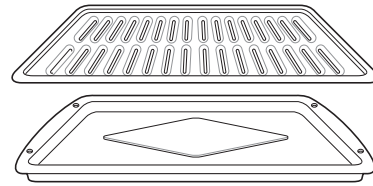
- Use soapy water to thoroughly clean the oven door. Rinse well. **DO NOT** immerse the door in water.
- You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** spray water or glass cleaner on the door vents.
- **DO NOT** use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasive cleaning 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.



Broiler Pan and Grid

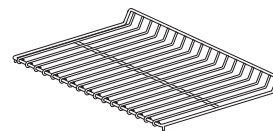


- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the oven.
- Do not clean the broiler pan or grid in the self cleaning mode.
- Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.
- Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.
- Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner or in the dishwasher.

Oven Racks

Remove the oven racks before operating the Self Clean cycle. Leaving the racks in place could cause discoloration.

If the racks are cleaned in the Self Clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be 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.



Oven Cavity

DO NOT use oven cleaners.

NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks). Food spills should be cleaned when the oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

Changing the Oven Light

The oven light is a standard 25-watt halogen bulb.

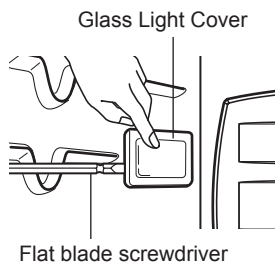
⚠️ WARNING

- Make sure that the oven and bulb are cool.
- Disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- Wear gloves while changing the oven light. Glass fragments from broken bulbs can cause risk of injury.
- Gently twist the screwdriver blade while changing the oven light. If you apply force, the glass or oven may crack.

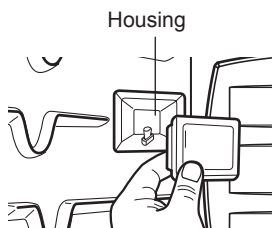
To replace lamps located on the side wall:

- **Make sure oven and bulb are cool.**

- 1 Unplug oven or disconnect power.
- 2 Remove oven racks.
- 3 Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
- 4 Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.



- 5 Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover and remove it.



- 6 Remove bulb from socket.
- 7 Replace the bulb, and snap the light cover back into place.
- 8 Plug in oven or reconnect power.

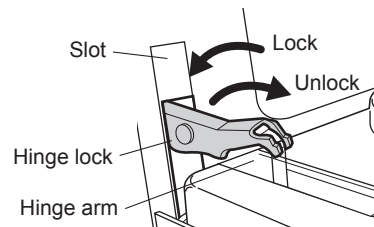
Removing and Replacing the Oven Door

⚠️ CAUTION

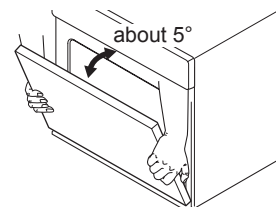
- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
- DO NOT lift the door by the handle. The handle is not designed to support the weight of the door and could break.
- DO NOT hit the glass with pots, pans, or any other object.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time.

Removing the Oven Door

- 1 Fully open the door.
- 2 Unlock the hinge on both sides, 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 5 degrees) which is halfway between the broil stop position and fully closed. If the position is correct, the hinge cams will move freely.

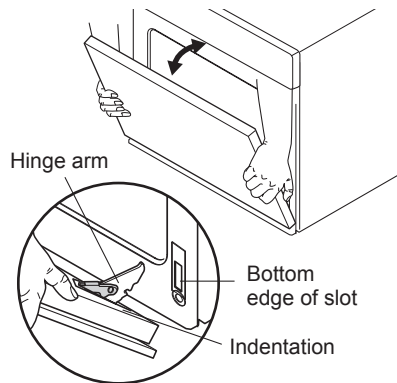


Removal Position

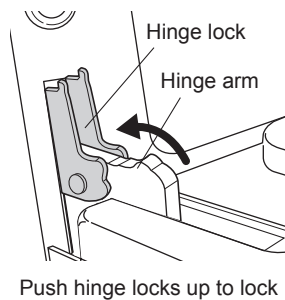
- 5 Lift door up and out until the hinge cams are clear of the slots.

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 cams into the bottom edge of the hinge slots. The notch in the hinge cams 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 hinges on either side of the door, rotating them back toward the slots in the oven frame until they lock.



- 5 Close the oven door.

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.

TROUBLESHOOTING

FAQs

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 Temperature Adjustment section, page 13, 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 oven 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 a normal operation.

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. 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, 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.

Should I broil with the door open or closed?

Your oven isn't designed for open door broiling. If you broil with the oven door open, it can damage the oven knobs and display.

Why aren't the function buttons working?

Make sure that the oven is not in Lockout mode. The lock symbol  will show in the display if Lockout is activated. To deactivate Lockout, tap the display to see the unlock popup. Press UNLOCK for 3 seconds to cancel the lockout function. The lock icon will disappear at the upper right in the display.

My oven 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 to assist in hand-cleaning of your oven. **It does not automatically remove all soils after the cycle.** Some scrubbing of your oven 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 the oven walls clean?

Soils on the side and rear walls of your oven may be more difficult to fully soak with water. **Try repeating the SpeedClean™ process with more than the 1/5 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 this 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 soil are harder to clean than others. **For these stubborn soils, the Self Clean cycle is recommended.** Consult the Self Clean section of this manual for details.

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

Yes. The convection fan, broil 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.

I see “smoke” coming out of my oven's 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 10 oz (300 ml) of water, a plastic scraper, a nonscratch 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 oven.

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 Causes / Solutions					
<p>Oven control beeps and displays any F error code.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Electronic control has detected a fault condition. Touch any button and turn any knob once to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Clear the display and stop the beeping. Then contact a qualified service technician. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="931 415 1033 468">CODE</th> <th data-bbox="1033 415 1369 468">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="931 468 1033 514">F-19</td> <td data-bbox="1033 468 1369 514">No heating</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-19	No heating
CODE	CAUSE					
F-19	No heating					
<p>Oven will not work</p>	<ul style="list-style-type: none"> Plug on oven is not completely inserted in the electrical outlet. <ul style="list-style-type: none"> – Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. <ul style="list-style-type: none"> – Replace the fuse or reset the circuit breaker. Oven controls improperly set. See the Using the Oven section. Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> – Allow the oven to cool to below locking temperature. Service wiring is not complete. Contact your appliance service person for assistance. Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. 					
<p>Oven light does not work.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light section in this Owner's Manual. 					
<p>Oven smokes excessively during broiling.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls. Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing. Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grid on broiler pan upside down and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking. 					
<p>Food does not bake or roast properly</p>	<ul style="list-style-type: none"> Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> – See the Using the Oven Section. Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> – See the Using the Oven Section. Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> – See the Using the Oven Section. Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> – See Temperature Adjustment in the Changing Oven Settings section. 					

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Food does not broil properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> – See the Broil Section. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> – See the Broiling Guide. • Cookware not suited for broiling. <ul style="list-style-type: none"> – Use the broiling pan and grid that came with your oven. • Aluminum foil has been used on the broiling pan, grid has not been fitted properly, or slits are not on correct side. <ul style="list-style-type: none"> – See the Using the Oven Section. • In some areas the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> – Preheat the broil element for 10 minutes. – See the Broiling Guide.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Oven Sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> – See Temperature Adjustment in the Changing Oven Settings section.
Oven will not self clean	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a Self Clean operation. <ul style="list-style-type: none"> – Allow the oven to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> – See the Self Clean section. • A Self Clean cycle cannot be started if oven door is open.
Crackling or popping sound	<ul style="list-style-type: none"> • This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. <ul style="list-style-type: none"> – This is normal.
Excessive smoking during a Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. <ul style="list-style-type: none"> – Set both Oven Mode knobs to the OFF position or press the STOP button. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the Self Clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and restart the Self Clean cycle.
Oven door does not open after a Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven is too hot. <ul style="list-style-type: none"> – Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a Self Clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. <ul style="list-style-type: none"> – See the Self Clean section. • Oven was heavily soiled. <ul style="list-style-type: none"> – Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Door locked icon  shows in the display when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> • The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. <ul style="list-style-type: none"> – Press the STOP button. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal in a new oven and will disappear in time. <ul style="list-style-type: none"> – To speed the process, set a Self Clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Self Clean section.

Symptoms	Possible Causes / Solutions
Cooling fan continues to run after oven is turned off	<ul style="list-style-type: none"> • The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently. <ul style="list-style-type: none"> – This is normal.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	<ul style="list-style-type: none"> • Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature. <ul style="list-style-type: none"> – This is normal.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
Oven will not steam cook	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure to slide the tank into the slot until it clicks into place. • The drain in the water tank may be clogged with hard water scale. If this happens, the descaling function must be run before the steam function can be used.
Water pools in the bottom of the oven during or after steam cooking	<ul style="list-style-type: none"> • During steam cooking, the water in the water tank is transferred to the bottom of the oven. It is normal for water to fill the bottom of the oven during or after the Steam mode. • If the water leaves mineral deposits on the oven bottom, remove the deposits with a cloth or sponge soaked in vinegar.
White residue appears on the oven bottom after steam cooking	<ul style="list-style-type: none"> • Using hard water in the water tank can result in hard water scale on the oven bottom. • To remove mineral deposits that remain on the oven bottom, use a cloth or sponge soaked in vinegar or a weak citric acid solution.
Trouble connecting appliance and smartphone to Wi-Fi network	<ul style="list-style-type: none"> • The password for the Wi-Fi network was entered incorrectly. <ul style="list-style-type: none"> – Delete your home Wi-Fi network and begin the registration process again. • Mobile data for your smartphone is turned on. <ul style="list-style-type: none"> – Turn off the Mobile data on your smartphone before registering the appliance. • The wireless network name (SSID) is set incorrectly. <ul style="list-style-type: none"> – The wireless network name (SSID) should be a combination of English letters and numbers. (Do not use special characters.) • The router frequency is not 2.4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> – Only a 2.4 GHz router frequency is supported. Set the wireless router to 2.4 GHz and connect the appliance to the wireless router. To check the router frequency, check with your Internet service provider or the router manufacturer. • The appliance is too far from the router. <ul style="list-style-type: none"> – If the appliance is too far from the router, the signal may be weak and the connection may not be configured correctly. Move the router closer to the appliance or purchase and install a Wi-Fi repeater.
The sous vide module beeps during operation	<ul style="list-style-type: none"> • This alert sounds when the sous vide module is operated without water in the steam feeder tank. <ul style="list-style-type: none"> – Fill the steam feeder tank to the recommended level before using.

WARRANTY (USA)

SIGNATURE KITCHEN SUITE will repair or replace your product, at SIGNATURE KITCHEN SUITE'S option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in the U.S.A.

WARRANTY PERIOD	HOW SERVICE IS HANDLED
Three (3) years from the date of original retail purchase.	Any part of the oven that fails due to a defect in materials or workmanship. During this full three-years warranty , SIGNATURE KITCHEN SUITE will also provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, 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. SIGNATURE KITCHEN SUITE WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

- Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
- Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
- Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by SIGNATURE KITCHEN SUITE Corporation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
- Any labor costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the U.S.A. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	Retain your Sales Receipt to prove date of purchase. A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain the Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	Call 1-855-790-6655 (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: www.signaturekitchensuite.com

MEMO



MANUAL DEL PROPIETARIO
**HORNO DE CONVECCIÓN
ELÉCTRICO EMPOTRADO**

SKSSV3001S



MFL51224531_02

www.signaturekitchensuite.com

Copyright © 2020 - 2021 Signature Kitchen Suite. Todos los Derechos Reservados.

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

7 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

- 7 Partes
- 8 Accesorios

9 FUNCIONAMIENTO

- 9 Descripción general del panel de control
- 10 Guía de inicio
- 10 Cambio de la configuración del horno
 - 10 Configuración
 - 10 Bloqueo
 - 11 Fecha y hora
 - 11 Aspecto del reloj
 - 11 Modo sabbat
 - 12 Wi-Fi
 - 12 Inicio remoto
 - 12 Brillo
 - 12 Pantalla
 - 12 Conversión automática a convección
 - 13 Selección de idioma
 - 13 Volumen
 - 13 Luz de alarma de precalentamiento
 - 13 Ajuste de la temperatura
 - 13 Unidades de temperatura
 - 14 Smart Diagnosis™
 - 14 Actualización del programa
 - 14 Modo de demostración
 - 14 Restablecimiento de los datos de fábrica
 - 14 Licencia de código abierto
 - 14 Enfriamiento del horno
 - 15 Temporizador
- 15 Uso del horno
 - 15 Antes de usar el horno
 - 15 Extracción y colocación de los estantes estándar del horno
 - 16 Colocación de estantes y bandejas
 - 16 Ventilación del horno
 - 16 Uso de los estantes deslizantes del horno
 - 17 Hornear
 - 18 Modos de convección
 - 19 RapidHeat Roast+
 - 20 Asar
 - 21 Guía de recomendaciones para asar
 - 23 Calentar
 - 24 Leudar
 - 24 Sonda

- 27 Mi receta
- 27 Cocción automática
- 28 Guía del cocción automática
- 29 Guía para cocinar al vapor al estilo gourmet
- 30 Función de vapor
- 31 Inicio remoto
- 32 Cocción al vacío (Sous Vide)

33 FUNCIONES INTELIGENTES

- 33 Aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE
- 34 Función Smart Diagnosis™
- 36 Aviso de la FCC
- 36 Declaración sobre exposición a la radiación de RF de la FCC

37 MANTENIMIENTO

- 37 Self Clean (Autolimpieza)
- 39 Tanque del alimentador de vapor
- 39 Limpieza de sarro en la base del horno
- 39 Descalcificación
- 39 Secado
- 39 Evaporación
- 40 SpeedClean™
- 42 Limpieza del Exterior
- 44 Cómo cambiar la luz del horno
- 44 Extracción y reemplazo de la puerta del horno

46 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 46 PREGUNTAS FRECUENTES
- 48 Antes de llamar al servicio técnico

51 GARANTÍA


INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD


Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones personales o daños cuando lo utilice. 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 usuario en: www.signaturekitchensuite.com

ESPAÑOL

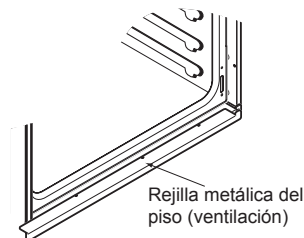
Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte sobre posibles riesgos que pueden ocasionar daños materiales, lesiones personales graves o la muerte. El símbolo de alerta de seguridad siempre estará acompañado de las palabras "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estos términos significan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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que un técnico calificado instale el electrodoméstico correctamente y lo conecte a tierra.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, excepto en caso de que haya recomendaciones específicas en el manual.
- Un técnico calificado debe estar a cargo de todas las demás tareas de mantenimiento.
- Siempre desconecte el electrodoméstico de la electricidad antes de realizar el mantenimiento desenchufándolo, quitando el fusible o utilizando el disyuntor.
- **NO TOQUE LOS QUEMADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**
Los quemadores podrían mantenerse a altas temperatura incluso cuando presenten un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la vestimenta u otro material inflamable entren en contacto con las hornallas o las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Algunas de estas superficies son la ventilación del horno y las superficies cercanas a las mismas, la puerta del horno y los visores de las puertas.
- **Abra la puerta del horno con cuidado.**
Permita que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de sacar o colocar nuevamente los alimentos en el horno.
- **No caliente recipientes cerrados de alimentos.**
Una acumulación de presión puede hacer que los recipientes revienten y provoquen lesiones.
- **Mantenga la abertura de ventilación del horno sin obstrucciones.**
La abertura de ventilación puede calentarse durante el uso del horno. Nunca bloquee esta ventilación y nunca coloque elementos plásticos o sensibles al calor sobre la ventilación o cerca de ella.



NOTA

- Para que el horno funcione correctamente, debe estar instalada la rejilla de ventilación.

ADVERTENCIA

- **NUNCA utilice su electrodoméstico para calefaccionar el ambiente.**
 - **NO UTILICE agua para apagar incendios provocados por grasa.** Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
 - **Utilice únicamente agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían producir quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los quemadores. No use paños de cocina de toalla u otra tela gruesa.
 - **No utilice el horno ni el cajón para almacenar objetos.** No se deben guardar materiales inflamables dentro ni sobre el horno.
 - **Use vestimenta adecuada.** Nunca se deben usar prendas holgadas o que cuelguen al usar el electrodoméstico.
 - **Revise el contenido del horno antes de usar las funciones de Wi-Fi.**
-
- **Asegúrese de retirar todos los materiales del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento.** Mantenga el plástico, las telas y el papel lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.
 - **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 junto al horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.
 - **NO use lana de acero para limpiar.** Este elemento rayará la superficie.
 - **NO utilice limpiadores ásperos, abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie.** Esto podría hacer que se astille el vidrio.
 - **Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.**
 - **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
 - **NO se pare ni se siente sobre la puerta del horno.** Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación correspondientes.

MATERIALES INFLAMABLES

ADVERTENCIA

Asegúrese de retirar todos los materiales del electrodoméstico antes de la puesta en funcionamiento. Mantenga el plástico, telas, papel y otros materiales inflamables lejos de las partes del electrodoméstico que se podrían calentar.

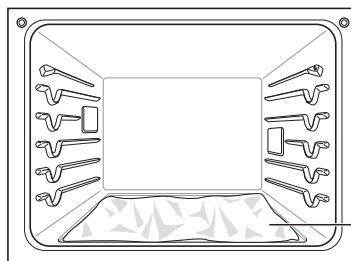
- No almacene materiales inflamables en el horno, incluidos papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos para paredes, cortinas y gasolina u otros vapores inflamables y líquidos como grasa o aceite de cocina. Estos materiales pueden prenderse fuego cuando el horno está en uso.
- Use solo recipientes de cocina seguros para el horno. Los materiales inflamables como el papel y el plástico pueden prenderse fuego cuando el horno está en uso.
- **Use vestimenta adecuada.** No use prendas holgadas o que cuelguen, ya que podrían prenderse fuego en contacto con superficies calientes y causar quemaduras graves.
- No utilice el horno para secar ropa. Solo use el horno para el propósito para el que fue diseñado.
- Si tiene gabinetes de almacenamiento directamente sobre el horno, guarde allí los objetos que use con poca frecuencia y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para objetos volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos de protección.** No utilice papel de aluminio ni ningún otro material para revestir la base del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos podría causar riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- **No permita** que el papel de aluminio ni la sonda para carne entren en contacto con los quemadores.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO coloque papel aluminio directamente sobre la base del horno.**



No use papel aluminio

- **NO recubra las paredes del horno, los estantes, la base ni ninguna otra parte del horno con papel aluminio ni ningún otro material.** Hacer esto interrumpe la distribución de calor, produce resultados de horneado deficientes y causa daños permanentes al interior del horno (el papel aluminio se fundirá en la superficie interior del horno).
- **Antes de reemplazar la lamparita de su horno, desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel de disyuntores.** El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Estantes del horno.** Siempre acomode los estantes del horno en la posición deseada solo cuando el horno esté frío.
- **Utilice siempre agarraderas o guantes para horno cuando retire alimentos del horno.** Los recipientes o platos calientes pueden provocar quemaduras.
- **Utilice con precaución las funciones TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO) o DELAYED TIMED BAKE (HORNEADO TEMPORIZADO RETARDADO).** 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 primero en el refrigerador. Incluso si están fríos, 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.
- **Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.**
- **NO arroje agua ni harina sobre el fuego.** La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin su rejilla. NO cubra la rejilla con papel aluminio.**

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

⚠️ ADVERTENCIA

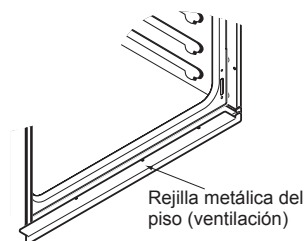
- Los niños deben mantenerse alejados del horno.
- Los accesorios podrían calentarse cuando se utiliza el asador.

⚠️ PRECAUCIÓN

- **No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en un área donde el electrodoméstico está en uso.** Nunca debe permitir que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico.
- **NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico.** Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- **No limpie las juntas de la puerta del horno.** La junta del horno es esencial para un buen sellado. No debe frotar, dañar ni mover la junta.
- **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.
- **Antes de realizar la autolimpieza del horno,** retire la asadera, todos los estantes del horno, la sonda para carne y cualquier otro utensilio de la cavidad del horno.
- **Nunca deje aves domésticas en la cocina.** La salud de las aves es sumamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de autolimpieza del horno. Los gases podrían ser nocivos o fatales para las aves. Traslade las aves a un ambiente bien ventilado.
- **Instrucción importante :** En caso de que se muestre el código F de error de autolimpieza y suene la melodía de error, el horno no está funcionando correctamente en el modo autolimpieza. Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el disyuntor y solicite reparación del electrodoméstico a cargo de un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de limpiar. Limpie solo las partes enumeradas en el manual.**
- **NO bloquee la ventilación del horno durante su funcionamiento.** Esto podría provocar daños en las partes eléctricas del horno. El aire debe poder pasar sin obstrucciones. La rejilla metálica de la base (ventilación) debe encontrarse correctamente ensamblada en la parte inferior delantera del horno antes de que se instale la puerta del mismo.



MODO CORRECTO DE COCINAR CARNES Y AVES

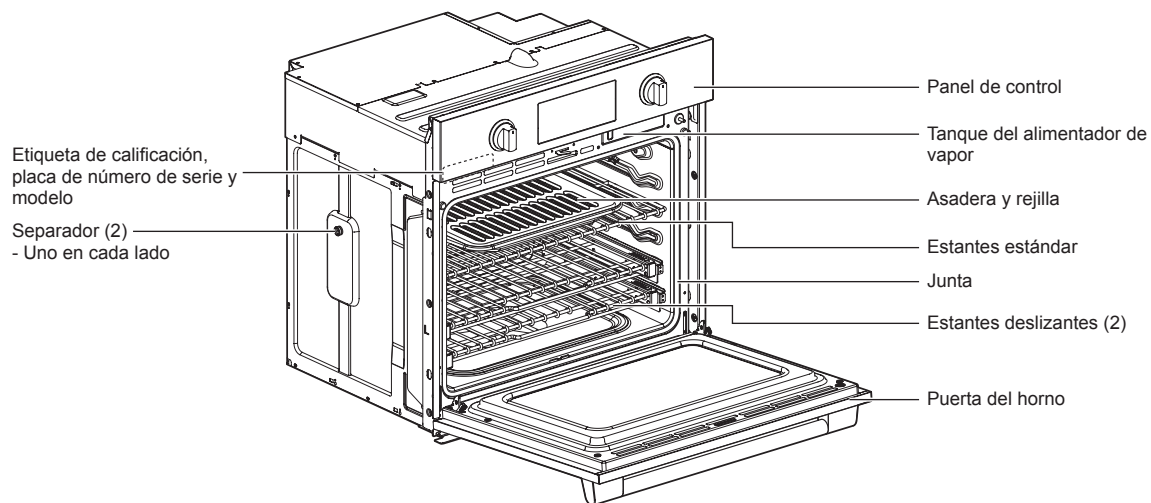
Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien las carnes rojas y aves. La USDA ha indicado las siguientes como las temperaturas internas mínimas de seguridad para el consumo:

- Carne molida: 71 °C (160 °F)
- Aves: 74 °C (165 °F)
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 63 °C (145 °F)
- Pescado/mariscos: 63 °C (145°F)

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Partes

Asegúrese de entender el nombre y la función de cada parte.



NOTA

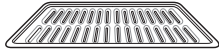
- El número de serie y modelo se pueden verificar en la etiqueta de calificación.

8 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Accesorios

Asegúrese de que todas las partes están incluidas después de comprar este producto.

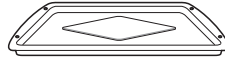
Accesorios para cocinar



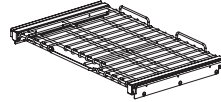
Rejilla



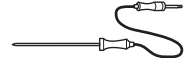
Estante estándar de alta resistencia



Asadera

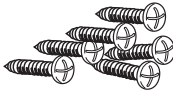


Estante deslizante (2)



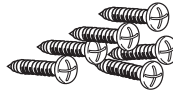
Sonda para carne

Accesorios para la instalación



4X14

6 tornillos de madera para el montaje (2 se necesitan para la instalación y 4 son adicionales)



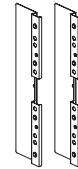
4X24

6 tornillos de madera para el montaje (para instalación empotrada)



4X22

2 tornillos autorroscantes para la cubierta

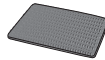


2 soportes de la cubierta para la instalación empotrada

Accesorios para SpeedClean™



Botella rociadora (1)

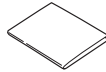


Esponja limpiadora que no raya (1)

Manuales



Manual del propietario



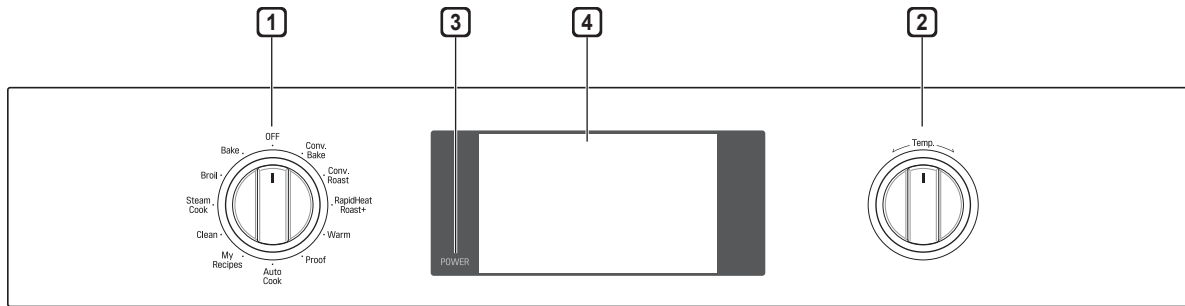
Guía de instalación

NOTA

- Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de SIGNATURE KITCHEN SUITE si le falta 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 piezas no autorizadas y compradas 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.
- **No quite los estantes deslizantes ubicados en el empaque de la base.**

FUNCIONAMIENTO

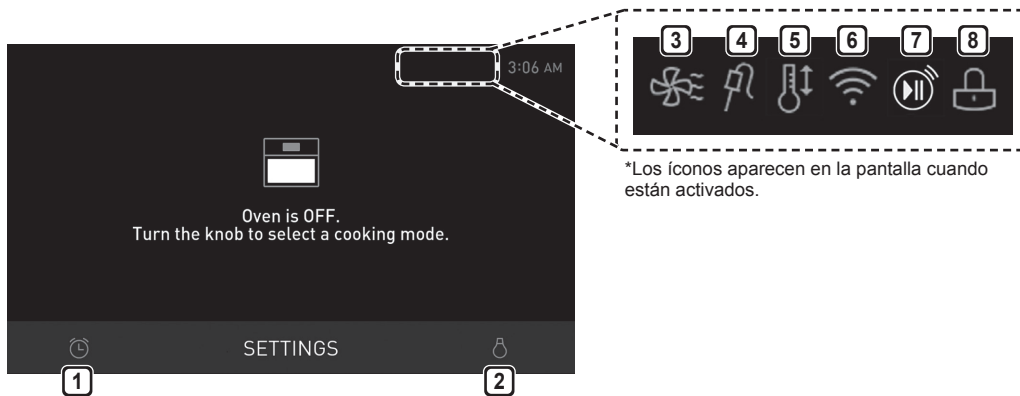
Descripción general del panel de control



ESPAÑOL

- 1 Perilla de modo Oven
- 2 Perilla de temperatura
- 3 Pantalla LCD Encendida/Apagada
- 4 Pantalla táctil LCD para horno

Íconos de visualización



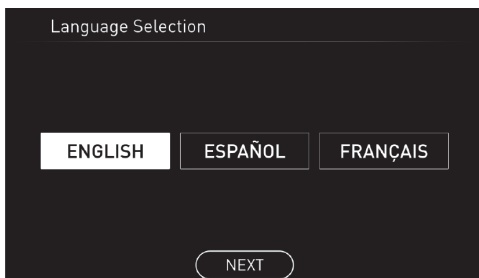
*Los íconos aparecen en la pantalla cuando están activados.

- 1 **Ícono de temporizador**
Presione para establecer un temporizador
- 2 **Ícono de lámpara**
Presione para encender/apagar la luz
- 3 **Ícono de enfriamiento del horno**
Aparece durante o después del funcionamiento del horno para indicar que está funcionando el ventilador de enfriamiento en el horno
- 4 **Ícono de sonda**
Aparece cuando la sonda está conectada
- 5 **Ícono de conversión automática**
Aparece cuando la conversión automática a convección está encendida
- 6 **Ícono de Wi-Fi**
 - Aparece cuando la cocina está conectada a Wi-Fi
 - Aparece cuando la cocina está desconectada de Wi-Fi o no está registrada
- 7 **Ícono de inicio remoto**
Aparece cuando el inicio remoto está activo
- 8 **Ícono de bloqueo**
Aparece cuando el bloqueo está activado

Guía de inicio

Después del primer encendido, ajuste la configuración para adaptarla a sus preferencias.

- 1 Presione POWER (ENCENDER) en la pantalla LCD.



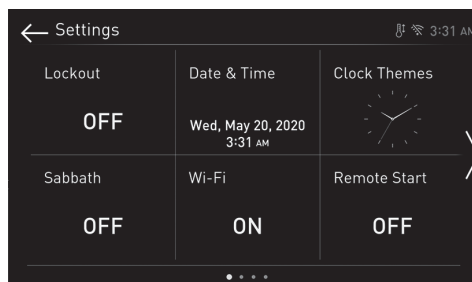
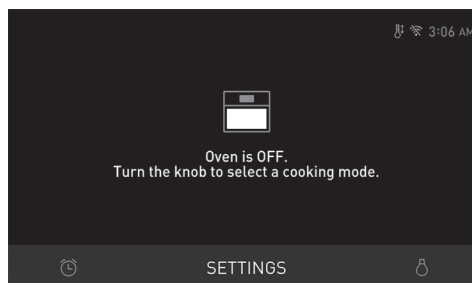
- 2 Después de la animación de inicio, seleccione el idioma deseado y presione NEXT (SIGUIENTE).
- 3 Deslícese por los campos hacia arriba y abajo para establecer la fecha correcta y presione NEXT (SIGUIENTE).
- 4 Configure la hora correcta y elija entre formato de hora de 12 horas o de 24 horas. Luego presione NEXT (SIGUIENTE).
- 5 Si lo desea, cambie la melodía del reloj predeterminada navegando por los ejemplos. Luego presione NEXT (SIGUIENTE).
- 6 Lea la guía de aplicación en la pantalla y presione DONE (LISTO).
- 7 Gire la perilla de modo Oven (Horno).
- 8 La pantalla de modo aparece en pantalla.

Cambio de la configuración del horno

Configuración

Para ajustar las configuraciones antes del encendido inicial, toque la pantalla para abrir la pantalla Principal. Presiones Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal.

Desplácese por la pantalla o presione las flechas <> para navegar por las pantallas de Settings (Configuración).




Ubicación de las configuraciones

- Página 1: Bloqueo, fecha y hora, aspectos del reloj, modo Sabbath (Sabbat), configuración de Wi-Fi, Inicio remoto
- Página 2: Brillo, pantalla, conversión automática a convección, Selección de idioma, volumen, luz de alarma de precalentamiento
- Página 3: Ajuste de la temperatura, unidades de temperatura, Smart Diagnosis™, actualización del programa, modo demostración, restablecimiento de los datos de fábrica
- Página 4: Licencia de código abierto

Bloqueo

La función bloqueo evita que se activen automáticamente la mayoría de los controles del horno. No inhabilita el reloj, el temporizador ni la luz interior del horno.

Bloqueo

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal.
- 2 Presione Lockout (Bloqueo) en la primera pantalla de Settings (Configuración).
- 3 Cuando la función bloqueo está activada, aparece el ícono de un candado  en la parte superior de la pantalla.

Desbloqueo

- 1 Presione cualquier parte de la pantalla mientras el bloqueo está activado.
- 2 Aparecerá una pantalla emergente. Presione Unlock (Desbloquear) durante 3 segundos.
- 3 Desaparecerá el ícono del candado de la parte superior de la pantalla.


Fecha y hora

La fecha y la hora se muestran en la pantalla LCD cuando no se utiliza el horno.

Configuración de la fecha

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal. Luego presione Date & Time (Fecha y hora) en la pantalla Settings (Configuración).
- 2 Presione Date (Fecha) y deslícese para establecer la fecha correcta.
- 3 Presione OK (Aceptar).

Configuración de la hora

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal. Luego presione Date & Time (Fecha y hora) en la pantalla Settings (Configuración).
- 2 Presione Time (Hora) y deslícese para establecer la hora correcta. También puede presionar el ícono del teclado numérico  e ingresar los números deseados.
- 3 Seleccione el modo de reloj de 12 horas o 24 horas (12H/24H).
- 4 Presione OK (Aceptar).

Aspecto del reloj

Hay disponibles seis aspectos del reloj diferentes, incluidos varios relojes análogos y digitales.

Seleccionar un aspecto para el reloj

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal.
- 2 Presione Clock Themes (Aspecto del reloj) en la primera pantalla de Settings (Configuración) y deslícese para navegar por los distintos estilos.
- 3 Seleccione un aspecto para el reloj y presione OK (Aceptar).

Modo sabbat

El modo sabbat se usa para el sabbat y otras fiestas de la comunidad judía.

Mientras el horno está en el modo sabbat, no se pueden cambiar la temperatura, y el temporizador, la luz y las funciones de alarma están desactivados. En la pantalla solo aparecerán el modo de cocción y la temperatura establecida.

NOTA

- Si la luz del horno está ENCENDIDA y el modo SABBATH está activo, la luz del horno se APAGARÁ. Si la luz del horno debe estar apagada, asegúrese de que lo esté antes de activar el modo SABBAT. El modo SABBATH solo se puede usar en el modo Bake.

Configurar el modo sabbat

- 1 Desconecte la sonda. La función de la sonda no está disponible en el modo sabbat.
- 2 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y presione sabbat en la primera pantalla de Settings (Configuración).
- 3 Configure la temperatura y el tiempo de cocción deseados. Puede configurarse cualquier tiempo de cocción desde 1 minuto a 73 horas 59 minutos.
- 4 Para detener el modo sabbat, presione POWER (ENCENDER) en la pantalla LCD.

NOTA


- Si se configura un tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente al final de ese tiempo de cocción, sin emitir ningún sonido. El horno permanece en modo sabbat pero está apagado.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente.
- Después de un corte de energía, la pantalla volverá al modo sabbat pero el horno estará apagado.

12 FUNCIONAMIENTO

Wi-Fi

Conecte el artefacto a una red de Wi-Fi doméstica para utilizar el Inicio remoto y otras funciones inteligentes. Diríjase a la sección Funciones Inteligentes para más detalles.


Configuración de Wi-Fi

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y presione Wi-Fi en la primera pantalla de Settings (Configuración).
- 2 Siga las instrucciones en la Guía de Wi-Fi que se muestran en la pantalla.
- 3 Seleccione ON (ENCENDIDO), OFF (APAGADO) o RESET (REINICIAR) y presione OK (Aceptar).
- 4 Si está seleccionado ON (ENCENDIDO), aparecerá el ícono de Wi-Fi  en la parte superior de la pantalla.
- 5 Seleccionar RESET (REINICIAR) registra la dirección IP.

Inicio remoto

Inicia o detiene de forma remota la función de precalentar del electrodoméstico. El electrodoméstico debe estar registrado en una red Wi-Fi doméstica para utilizar el Inicio remoto.

Configuración del inicio remoto

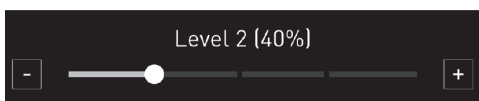
- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y presione Remote Start (Inicio remoto) en la primera pantalla de Settings (Configuración).
- 2 Seleccione ON (ENCENDIDO) u OFF (APAGADO) y presione OK (Aceptar).
- 3 Si está seleccionado ON (ENCENDIDO), aparecerá el ícono de Inicio remoto  en la parte superior de la pantalla.

Brillo

Ajuste el brillo de la pantalla LCD de 20 % a 100 % en incrementos de 20 %.

Configuración del brillo de la pantalla

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Brightness (Brillo).
- 2 Ajuste el brillo de la pantalla presionando y arrastrando el punto a lo largo de la barra, al tocar en cualquier lugar sobre la barra o tocando + o -
- 3 Presione OK (Aceptar).



Pantalla

Establezca la duración de tiempo antes de que la pantalla entre en modo de suspensión.

Puede seleccionar entre tres opciones.

- **ON (ENCENDIDO):** Siempre encendida
- **OFF (APAGADO):** Se apaga automáticamente si está inactiva por 30 minutos.
- **Night OFF (APAGADO nocturno):** Se apaga desde las 10 p. m. hasta las 5 a. m.

Configuración de las opciones de pantalla

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Display (Pantalla).
- 2 Seleccione la opción deseada.
- 3 Presione OK (Aceptar).


Conversión automática a convección

No hay necesidad de recordar convertir las temperaturas de una receta estándar para cocinar a convección. La conversión automática a convección resta 14 °C/25 °F de la temperatura configurada automáticamente cuando se selecciona un modo de cocción a convección. La temperatura convertida aparece en la pantalla una vez que finaliza el precalentamiento.


Por ejemplo, seleccione Convection Bake (Horneado por convección) e ingrese 176 °C (350 °F). La temperatura se convertirá automáticamente a 163 °C (325 °F) y mostrará la temperatura convertida.

La función Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección) está ON (ENCENDIDA) en forma predeterminada. Encender o apagar la función Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección)

Turning Convection Auto Conversion On/Off

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección)
- 2 Seleccione ON (ENCENDIDO) u OFF (APAGADO).
- 3 Cuando la función Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección) está ON (ENCENDIDA), aparece un ícono  en la parte superior de la pantalla.

NOTA

Si la función Convection Auto Conversion (Conversión automática a convección) está ON (ENCENDIDA), el ícono  parpadea en la pantalla mientras se está cocinando en modo de convección.

Selección de idioma

Configure el idioma de la pantalla para inglés, español o francés.

Seleccionar un idioma

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Language Selection (Selección de idioma).
- 2 Seleccione el idioma deseado.
- 3 Presione OK (Aceptar).

Volumen

Ajuste el volumen de los controles del horno.

Configurar el volumen

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Volume (Volumen).
- 2 Seleccione Mute (Silenciar), Low (Bajo) o High (Alto).
- 3 Presione OK (Aceptar).

Luz de alarma de precalentamiento

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

Usted puede encender o apagar la luz de alarma de precalentamiento.

Configurar la alarma de precalentamiento

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Preheat Alarm Light (Luz de alarma de precalentamiento).
- 2 Seleccione ON (ENCENDIDO) u OFF (APAGADO).
- 3 Presione OK (Aceptar).

Ajuste de la temperatura

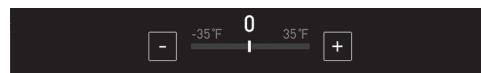
El horno nuevo podría cocinar de manera diferente a su horno anterior. Use el horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con él antes de cambiar los ajustes de temperatura. Si, después de familiarizarse con el horno, sigue pensando que la temperatura es muy alta o muy baja puede ajustarla.

NOTA

Para comenzar, suba o baje el termostato 8 °C (15 °F). 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.

Ajuste del termostato

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Temperature Adjustment (Ajuste de la temperatura).
- 2 Para hacer ajustes grandes, arrastre el indicador central hacia los extremos + o - de la escala o presione una ubicación en la misma. Para hacer pequeños ajustes, presione + o - para subir o bajar el termostato en incrementos de 1 grado. Presione y mantenga presionado + o - para deslizarse hacia arriba o abajo de la escala.
- 3 Cuando aparezca el cambio deseado sobre el indicador, presione OK (Aceptar).



Unidades de temperatura

Configure la visualización de la temperatura del horno para que muestre unidades Fahrenheit o Celsius.

El ajuste predeterminado del horno es en unidades Fahrenheit, a menos que lo cambie el usuario.

Configuración de unidades de temperatura

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Temperature Units (Unidades de temperatura).
- 2 Seleccione °F o °C.
- 3 Presione OK (Aceptar).

Smart Diagnosis™

Puede ejecutar el Smart Diagnosis™ desde una aplicación en su teléfono o llamando al Servicio Técnico. Coloque el micrófono de su teléfono cerca de la esquina superior izquierda de la pantalla. Consulte "Función Smart Diagnosis" en la sección Funciones inteligentes para obtener instrucciones detalladas.

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la segunda pantalla de Settings (Configuración) y presione Smart Diagnosis (Diagnóstico inteligente).
- 2 Presione START (INICIO) para iniciar el tono de diagnóstico.

Actualización del programa

Una vez que el electrodoméstico está conectado a una red Wi-Fi doméstica, utilice esta configuración para buscar actualizaciones del programa e instalarlas.

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la tercera pantalla de Settings (Configuración) y presione Program Update (Actualización del programa).
- 2 La pantalla muestra las actualizaciones de programa disponibles. Presione UPDATE (ACTUALIZAR) para descargar e instalar la nueva versión.

Modo de demostración

Este modo solo se usa con fines demostrativos. El horno no calentará.

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y presione Demo Mode (Modo de demostración) en la pantalla de Settings (Configuración).
- 2 Seleccione el modo ON (ENCENDIDO) u OFF (APAGADO).
- 3 Presione OK (Aceptar).



NOTA

- Cuando está encendido el modo de demostración, el electrodoméstico no calentará.
- Cuando este modo está encendido aparecerá el ícono del modo de demostración en la pantalla.

Restablecimiento de los datos de fábrica

Esta función regresará todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica.

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal, pase a la tercera pantalla de Settings (Configuración) y presione Factory Data Reset (Restablecimiento de los datos de fábrica).
- 2 Si desea restablecer los datos a los valores predeterminados de fábrica, presione RESET (RESTABLECER) y luego OK (ACEPTAR).



ADVERTENCIA

- Se eliminarán todos los datos almacenados.

Licencia de código abierto

Esta pantalla muestra una lista de software de código abierto que contiene este producto. Consulte las licencias indicadas para conocer los términos y condiciones de su uso.

- 1 Presione Settings (Configuración) en la parte inferior central de la pantalla principal y pase a la cuarta pantalla de Settings (Configuración).
- 2 Licencia de código abierto.

Enfriamiento del horno

El ícono de enfriamiento del horno aparece en la pantalla si la temperatura interior del horno es alta durante o después del funcionamiento. El ícono desaparece si la temperatura del horno es inferior a 100 °C (210 °F).

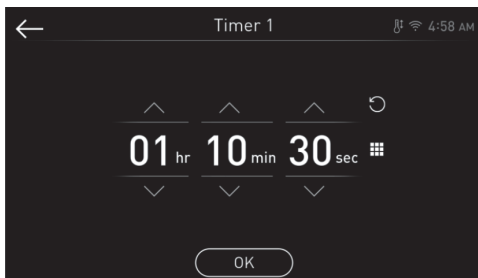


Temporizador

Los temporizadores del horno no afectan su funcionamiento ni el tiempo de cocción. Utilícelos como temporizadores de cocina extra. Una vez que termine el tiempo, el horno emite un sonido y aparece "Time 1 or 2 finished" (Temporizador 1 o 2 finalizado) en la pantalla.

Configuración del temporizador

- 1 Presione el ícono del reloj (🕒) en la parte inferior de la pantalla.
- 2 Deslícese por los números que aparecen en la pantalla emergente hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla, o presione el ícono del tablero numérico (🔢) para ingresar los números directamente y presione OK (ACEPTAR).



- 3 Al lado del ícono del reloj en la pantalla aparece el tiempo restante.



Ajuste o cancelación del temporizador

- 1 Presione el tiempo restante que aparece al lado del ícono del reloj en la pantalla.
- 2 Para cancelar el temporizador presione Reset (Reiniciar) (↺) en la pantalla emergente. Luego presione OK (ACEPTAR).
- 3 Para ajustar el horario, deslícese por los números en la pantalla emergente hasta que aparezca el horario deseado. Luego presione OK (ACEPTAR).
- 4 Se ajusta el tiempo restante en la pantalla.

Uso del horno

Antes de usar el horno

NOTA

- La temperatura registrada por un termómetro de horno puede diferir de la temperatura del horno real.
- 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.

Extracción y colocación de los estantes estándar del horno

Los estantes tienen un borde trasero doblado hacia arriba que evita que se salgan por completo de la cavidad del horno.

PRECAUCIÓN

- Vuelva a colocar 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 la base del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.
- Acomode los estantes solo cuando el horno esté frío.

Extracción de los estantes

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

Colocación de los estantes

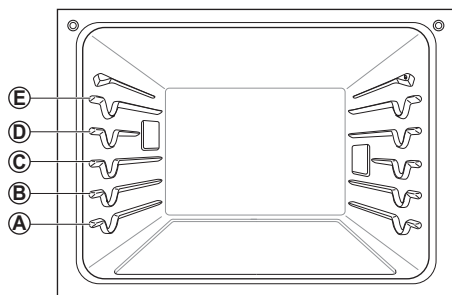
- 1 Con los guantes para horno puestos, coloque el extremo del estante sobre el soporte.
- 2 Incline el extremo frontal del estante hacia arriba.
- 3 Empújelo hacia adentro.
- 4 Verifique que haya quedado bien colocado.

Colocación de estantes y bandejas

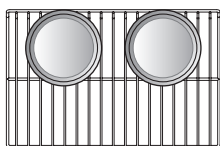
Si cocina en dos estantes:

Coloque los estantes estándar del horno en las posiciones B y D.

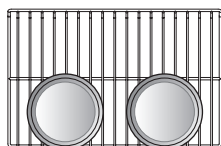
Coloque los recipientes como se muestra a continuación. Si hornea en más de una bandeja, colóquelas de modo tal que cada una tenga un espacio libre de 1" a 1, como mínimo, a su alrededor.



Horneado en varios estantes

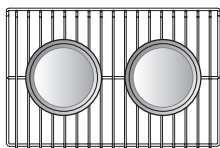


Estante estándar (Posición B)



Estante estándar (Posición D)

Horneado en un solo estante



Estante

Tipo de alimento	Posición del estante
Bizcocho liviano, pasteles congelados	C
Pasteles savarín o budines	B
Galletas, muffins, brownies, galletitas, cupcakes, pasteles en capas, tartas	C
Estofados	B
Pavo, rostizados o cordero	A
Pizza congelada	C
Pollo rostizado	B

Cuando hornee pasteles y galletas en varios estantes, utilice el modo Convection Bake (Horneado por convección) y coloque los estantes en las posiciones B y D.

Ventilación del horno

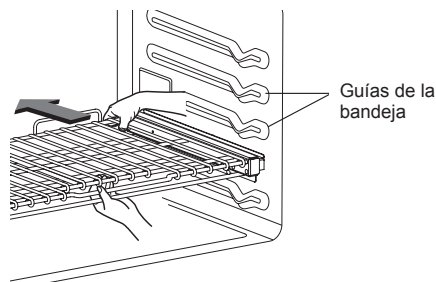
- Las áreas cercanas a la ventilación podrían calentarse durante el funcionamiento y causar quemaduras.
- No bloquee la abertura de ventilación en la parte inferior del horno.
- Evite colocar plásticos cerca de la ventilación, ya que el calor podría deformarlos o derretirlos.
- Es normal que se vea vapor cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.

Uso de los estantes deslizantes del horno

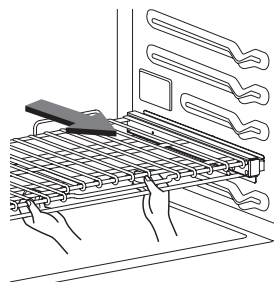
Los estantes deslizantes se deslizan dentro y fuera de un marco. Esto mantiene nivelados los recipientes pesados y evita que se deslicen cuando el estante está completamente extendido.

Instalación de los estantes deslizantes

- Comience con el estante en la posición cerrada. Sostenga el estante con una mano en la parte central del frente y la otra mano en la esquina trasera derecha.
- Introduzca cuidadosamente el estante entre las guías y deslícelo hasta que quede en el lugar.



- Una vez que el estante está asegurado en la parte trasera, tire de él hacia afuera hasta que se bloquee en el lugar.



Extracción de los estantes deslizantes

- Con el estante en la posición cerrada, tómelo del frente y del marco y levántelo. Empuje suavemente el estante hacia la pared trasera hasta que se libere del tope.
- Una vez que se libere del tope, levante la parte trasera del estante y tire de él y del marco para sacarlos entre las guías.


PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, coloque los estantes del horno en la ubicación deseada antes de encenderlo.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni ningún otro material, ni coloque nada sobre la base del horno. Si lo hace, podría generar un proceso de horneado deficiente y dañar la base del horno.

Hornear

Utilice BAKE (HORNEAR) 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 del modo BAKE (HORNEAR)

- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Bake** (Hornear).
- 2 Configure la temperatura del horno. Gire la perilla de temperatura en sentido horario/antihorario, deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico  para ingresar directamente los números.
- 3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
- 4 Presione **Start** (Inicio). El horno comienza a precalentar.
- 5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
- 6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
- 7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.

- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar la configuración de cocción

- 1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
- 2 Ajuste la configuración utilizando el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

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.

Sugerencias de horneado

Siga la receta o las directivas de cocción de alimentos por convección para establecer la temperatura, el tiempo de horneado y la posición del estante. El tiempo y la temperatura de horneado variarán según los ingredientes, el tamaño y la forma del recipiente que se utilice para hornear.

- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben colocarse en un solo estante con al menos 1" a 1 1/2" de espacio para que pase el aire entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el punto de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo.
- Use recipientes metálicos (con o sin acabado antiadherente), de vitrocerámica templada, de cerámica u otro tipo de recipiente recomendado para uso en el horno.
- Las bandejas metálicas oscuras o con revestimientos antiadherentes cocinarán los alimentos más rápido y quedarán más dorados. Los recipientes con aislamiento prolongarán ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.

NOTA

La base del horno tiene un acabado de porcelana esmaltada.

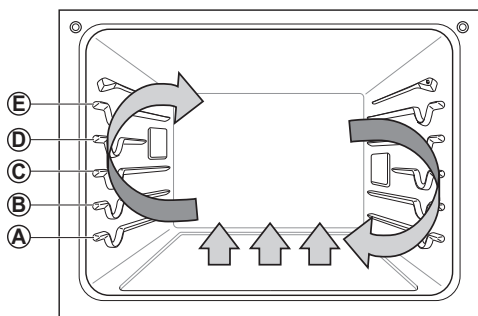
Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una placa para horno sobre el estante que está debajo de la que está usando para cocinar.

Esto es especialmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos frutales calientes u otros alimentos con alto contenido de ácido pueden causar picaduras y daños en la superficie de la porcelana esmaltada y se deben limpiar de inmediato.

Modos de convección

El horneado por convección y el rostizado por convección utilizan 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, ya sea que se cocine en un solo estante o en varios.

Los dos modos por convección en los que se puede programar el horno para que cocine a temperaturas entre 170 °F (80 °C) y 550 °F (285 °C). La temperatura predeterminada es 350°F (175°C).



Utilización de la convección

- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Conv. Bake (Hornear por convección) o Conv. Roast (Asar por convección).
 - 2 Configure la temperatura. Gire la perilla de temperatura en sentido horario/antihorario, deslícese por los números en la pantalla, o presione el icono del teclado numérico para ingresar directamente los números.
 - 3 Si lo desea, configure el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
 - 4 Presione **Start** (Inicio). El horno comienza a precalentar.
 - 5 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
 - 6 Una vez que el precalentamiento haya finalizado, suena una alarma.
 - 7 Cuando termina el tiempo de cocción configurado suena una alarma y aparece una notificación en la pantalla. Abra la puerta del horno y retire los alimentos.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cambiar la configuración de cocción

- 1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
- 2 Ajuste la configuración utilizando el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

NOTA

El ventilador del horno funciona mientras se hornea y rostiza por convección. El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría apagarse durante un ciclo de horneado por convección.

Sugerencias para hornear por convección

- Use el horneado por convección para cocinar más rápido y de manera más pareja en varios estantes: pasteles, galletas, muffins, galletitas y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y galletitas en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la función de horneado por convección con un solo estante, coloque el estante deslizante en la posición C. Si cocina en varios estantes, coloque los estantes deslizantes en las posiciones B y D (para dos estantes).
- La cocción en varios estantes del horno puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, las galletas y los muffins resultan mejores cuando se usan varios estantes.

Rostizado por convección

La función para rostizar por convección está diseñada para ofrecer resultados de rostizado óptimos. 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 quedan dorados y crocantes por fuera y jugosos por dentro. La función para rostizar por convección es ideal para cortes grandes de carne tierna sin cubrir.

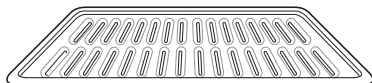
NOTA

Los quemadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta. Pulse **Stop** (Detener) en la pantalla o gire la perilla de modo Oven (Horno) hacia la posición **OFF** (APAGADO) para cancelar el horneado por convección y el asado por convección en cualquier momento.

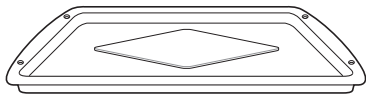
Sugerencias para rostizar por convección

Use una asadera con rejilla al preparar carnes para rostizar por convección, rostizado con RapidHeat y para asar. La asadera recibe los derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

- 1 Coloque el estante del horno en la posición A o B. Consulte la sección "Colocación de estantes y bandejas".
- 2 Coloque la rejilla en la asadera.
- 3 Coloque la asadera sobre el estante del horno.



Rejilla



Asadera



PRECAUCIÓN

- No utilice una rejilla sin una asadera.
- No cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Posicione los alimentos con el lado de la grasa hacia arriba sobre la rejilla.

RapidHeat Roast+

La función RapidHeat Roast (Rostizado RapidHeat) está diseñada para rostizar aves. La combinación de calor intenso de las hornallas superiores e inferiores y el aire caliente de los quemadores traseros logra alimentos más crocantes y tiempos de cocción más breves. El rostizado RapidHeat es especialmente bueno para aves de tamaño mediano (alrededor de 1,5 kg [3,3 lb]).

La función RapidHeat Roast+ utiliza vapor para asar aves y dejarlas más doradas.

NOTA

- El tiempo de cocción recomendado es de 55-65 minutos para el horno para un pollo entero con un peso de 3,3 lb.
- Ajuste el tiempo de cocción según el peso del ave.
- Coloque el estante del horno en la posición B.
- La función de RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat) está diseñada para reducir el tiempo de cocción. No es necesario precalentar.
- Esta función está optimizada para cocinar aves, de modo que la temperatura no se puede ajustar.
- Es normal que el ventilador funcione durante la función de RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat) rápido.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, presione OK (ACEPTAR) para ejecutar la función Descaling (Descalcificación).
- Cuando la temperatura aumenta en el horno puede que no sea visible el vapor.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de cocinar al vapor. El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor, se ejecutará la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Configuración de la función RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat)

- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **RapidHeat Roast+**.
 - 2 Presione **Start** (Inicio).
 - 3 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
- Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat).

Cambiar la configuración de cocción

- 1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
- 2 Ajuste la configuración utilizando el teclado numérico o la función de deslizamiento.
- 3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

Asar

La función de asar utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Durante el asado completo se calientan los elementos asadores internos y externos. Durante el asado central, solo se calienta el elemento asador interno. El ciclo de lo(s) elemento(s) se enciende y apaga a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda para carne no se puede utilizar con este modo.

Mantenga la puerta del horno cerrada durante el asado. Deje que el horno se precaliente aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.

PRECAUCIÓN

- NO utilice una rejilla sin una asadera. 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 capturar el exceso de grasa. Esto ayuda a reducir las salpicaduras, el humo y las llamaradas ocasionales.
- Si se produce un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o utilice un extinguidor.
- NO arroje agua ni harina sobre el fuego.
 - La harina podría ser explosiva y el agua podría hacer que un incendio causado por grasa se propague y cause lesiones personales.

NOTA

Este horno está diseñado para asar con la puerta cerrada. Cierre la puerta para configurar la función Asar. Si la puerta estuviera abierta, no será posible configurar la función de Asar y en la pantalla aparecerá la leyenda **DOOR OPEN** (PUERTA ABIERTA). Cierre la puerta y vuelva a configurar la función Asar. Si abre la puerta durante el asado, el quemador del asador se apagará después de 5 segundos. El asador se enciende automáticamente una vez que se cierra la puerta.

Configuración del modo BROIL (ASADO)

- 1 Coloque los alimentos en la asadera con rejilla.
 - 2 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Broil** (Asado).
 - 3 Deslícese por las opciones para configurar la temperatura deseada: Baja, Media o Alta. Si lo desea, deslícese para configurar un tiempo de cocción.
 - 4 Presione **Start** (Inicio). Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. La puerta del horno debe estar cerrada durante la función de asado.
 - 5 Deje que el horno se precaliente aproximadamente 5 minutos antes de cocinar los alimentos.
 - 6 Si el tiempo de cocción está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla. Si está configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
 - 7 Presione **STOP** (DETENER) para cancelar la cocción en cualquier momento o cuando haya terminado de cocinar.
- Si no se configura un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente después de 3 horas.

Cómo cambiar la configuración de asado

- 1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
- 2 Ajuste la configuración.
- 3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener el asado

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

Humo

Debido al calor intenso que se produce cuando se asa, es normal que haya humo durante el proceso de cocción. Este humo es un subproducto natural del sellado y no es motivo de preocupación. Si se genera más humo del que puede tolerar, aplique los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo del horno.

- 1 Siempre use una asadera. Por seguridad, no use sartenes ni placas para horno comunes.
- 2 NUNCA utilice una asadera que no esté bien limpia y a temperatura ambiente antes de comenzar a cocinar.
- 3 SIEMPRE haga funcionar el sistema de ventilación de la placa de cocción o la campana de ventilación mientras asa.
- 4 Mantenga el interior del horno lo más limpio posible. Los residuos de comidas anteriores se pueden quemar o encender.
- 5 Evite los marinados grasos y los glaseados azucarados. Estos aumentan la cantidad de humo que se genera. Si desea usar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
- 6 Si hay una cantidad significativa de humo con cualquier alimento, considere las siguientes opciones:
 - Bajar el asador a la configuración LO (Bajo).
 - Bajar el estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
 - Utilizar la configuración del asador en modo HI (Alto) para lograr el nivel de sellado que desea y luego cambiar a la configuración LO (Bajo) de la función Asar o cambiar a la función BAKE (HORNEAR).
- 7 Generalmente, los cortes de carne y pescados más grasos siempre producirán más humo que los alimentos más magros.
- 8 Siga las recomendaciones de configuración para asar y las pautas de cocción del cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

NOTA

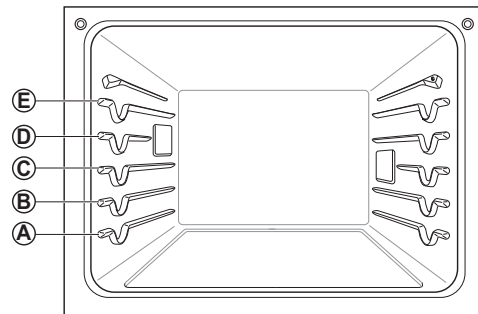
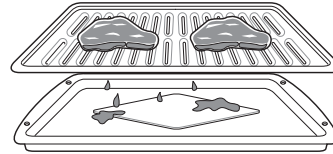
Los quemadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se vuelven a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierra la puerta. Pulse **Stop** (Detener) en la pantalla o gire la perilla de modo Oven (Horno) hacia la posición **OFF** (APAGADO) para cancelar el modo Broil (Emparrillar) en cualquier momento.

Guía de recomendaciones para asar

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. La siguiente guía se basa en carnes a temperatura de refrigerador.

NOTA

Siempre use una asadera con rejilla cuando ase.



22 FUNCIONAMIENTO

Tabla de recomendaciones para asar

Alimento	Cantidad o espesor	Posición del estante	Tiempo del primer lado (min.)	Tiempo del segundo lado (min.)	Comentarios
Carne molida	450 g (1 lb) (4 hamburguesas) 1/2 a 3/4" de espesor	E	4-6	3-4	Espaciar de manera uniforme. Se pueden asar hasta 9 hamburguesas.
Bistecs de carne de vaca					Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan totalmente antes de dorarse. Se recomienda sellar en una sartén. Quitar la grasa.
Poco cocidos	1" de espesor	D	6	2-3	
Cocción media	450 g a 680 g (1 a 1-1/2 lb)	D	7	2-3	
Bien cocido		D	8	3-4	
Poco cocidos	1-1/2" de espesor	D	10	4-6	
Cocción media	900 g a 1100 g (2 a 2-1/2 lb)	D	12	4-8	
Bien cocido		D	14	8-10	
Pollo	1 corte entero de 900 g a 1100 g (2 a 2-1/2 lb), dividido a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6-8 6-10	Ase primero con el lado de la piel hacia abajo.
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	C	12-14	No voltee.	Corte la parte trasera del caparazón. Abra bien. Pincele con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad de la cocción.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor	D o E	5-6	3-4	Mueva y voltee con mucho cuidado. Pincele con mantequilla con limón antes de la cocción y durante la cocción si lo desea.
Lonjas de jamón (precocidas)	1/2" de espesor	D	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un espesor de 1-1/2" o para jamón casero.
Chuletas de cerdo	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) Bien cocido aproximadamente 450 g (1 lb)	D o E D o E	7 9-10	6-8 7-9	Quitar la grasa.
Chuletas de cordero					Quitar la grasa.
Cocción media	2 (1" de espesor)	D	6	4-6	
Bien cocidas	aproximadamente 10 a 12 oz.	D	8	7-9	
Cocción media	2 (1-1/2" de grosor)	D	11	9	
Bien cocidas	aproximadamente 450 g (1 lb)	D	13	9-11	
Filetes de salmón	2 (1" de espesor) 4 (1" de espesor) aproximadamente 450 g (1 lb)	D o E D o E	8 9	3-4 4-6	Engrase la asadera. Pincele los filetes con mantequilla derretida.

Consejos para asar

Carne de vaca

- Los bistecs y las chuletas siempre se deben dejar reposar durante cinco minutos antes de cortarlos y comerlos. Esto permite que el calor se distribuya uniformemente en el alimento y resulta más tierno y jugoso.
- Los trozos de carne que tengan más de dos pulgadas de espesor deberán retirarse del refrigerador 30 minutos antes de su cocción. Esto permite una cocción más rápida y uniforme, y produce menos humo al asar. Los tiempos de cocción probablemente sean menores que los indicados en el Cuadro para asar.
- En el caso de bistecs con hueso o chuletas cortadas a la francesa (se retira toda la carne alrededor del hueso), envuelva las partes expuestas del hueso en papel de aluminio para que no se quemen demasiado.

Mariscos

- Cuando ase mariscos con su caparazón, siempre use la configuración Medium (Medio) y siempre ase el lado de la piel al final.
- Es mejor consumir los mariscos inmediatamente después de la cocción. Si se dejan reposar los mariscos después de la cocción, se secarán.
- Resulta buena idea aplicar una fina capa de aceite en la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se pegue la comida, especialmente los pescados y mariscos. También puede usar una capa fina de aerosol antiadherente.

Verduras

- Mezcle las verduras levemente en aceite antes de cocinarlas para mejorar el dorado.

Calentar

El modo WARM (CALENTAR) mantiene una temperatura del horno de 93 °C (200 °F) o menos. Utilice el modo Warm (Calentar) para mantener los alimentos cocidos a temperatura ambiente por hasta tres horas después de finalizado el ciclo de cocción. No utilice el modo Warm (Calentar) para tratar de cocinar alimentos o recalentar alimentos fríos.

Configuración del modo WARM (CALENTAR)

- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Warm** (Calentar).
- 2 Deslícese por las opciones para configurar la temperatura deseada: Baja, Media o Alta. Si lo desea, deslícese para configurar un tiempo de funcionamiento.
- 3 Presione **Start** (Inicio). Si el tiempo de funcionamiento está configurado, aparece el tiempo restante en la pantalla.

NOTA

- La función warm (calentar) tiene tres niveles de temperatura:
Alta=93,3 °C (200 °F), Media=76,7 °C (170 °F),
Baja= 60 °C (140 °F)

NOTA

- La función WARM (CALENTAR) tiene como finalidad mantener la comida caliente. No la utilice para bajar la temperatura de los alimentos.

Cómo cambiar la configuración de la función Warm (Calentar)

- 1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
- 2 Ajuste la configuración como desee.
- 3 Presione **Start** (Inicio).

Cancelación de la función Warm (Calentar)

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

Leudar

La función Proof (Leudar) mantiene el horno cálido para favorecer el leudado de la masa con levadura antes del horneado.

NOTA

Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con un film plástico. (Puede que el plástico deba quedar sujetado debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo sople).

Configuración del modo PROOF (LEUDAR)

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

- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo **Proof** (Leudar).
- 2 Deslícese por los números para configurar un tiempo de leudado o presione el teclado numérico **■** para ingresar el número directamente.
- 3 Presione **Start** (Inicio). El tiempo restante de leudado aparece en la pantalla.

- Si no se configura un tiempo de leudado, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas.

Cancelación de la función Proof (Leudar)

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

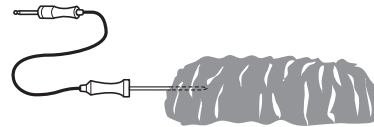
NOTA

- 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 WARM (CALENTAR) para mantener calientes los alimentos. El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 52 °C (125 °F). La pantalla presentará un mensaje de **OVEN IS HOT** (HORNO CALIENTE).

Sonda

La sonda mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y los estofados. No se debe utilizar durante el asado, la cocción al vacío, el mantenimiento de vapor, el rostizado con RapidHeat+, la autolimpieza, la limpieza rápida, el modo calentar o leudar. Siempre desconecte y extraiga la sonda del horno cuando retire la comida. Antes de usarla, 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.



- La sonda no se puede utilizar en los modos Broil (Asar), Self Clean (Autolimpieza), SpeedClean™, Warm (Calentar) o Proof (Leudar).
- Para cortes de carne delgados, inserte la sonda en el lado más grueso de la carne.



Cuadro de ubicación recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de alimentos	Ubicación de la sonda
Carne molida y mezclas de carne	Pastel de carne	Inserte en la parte más gruesa
	Albóndigas	
Carne fresca de vaca, ternera, cerdo	Bistecs, rostizados, chuletas	Inserte en la parte más gruesa, lejos del hueso, la grasa y el cartílago
Aves	Pollo o pavo entero	Inserte en la parte más gruesa del muslo, evitando el hueso
	Pechugas o rostizados de ave	
	Pato, ganso, faisán	
	Relleno (solo o en ave)	Inserte en la parte más gruesa del plato
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	Inserte en la parte más gruesa, lejos del hueso, la grasa y el cartílago
	Jamón fresco (crudo)	
	Jamón precocido (recalentar y servir)	
Sobras y estofados	Sobras	Inserte en la parte más gruesa del plato
	Estofados	
Mariscos	Pescado entero	Inserte en la parte más gruesa del pescado
	Filetes de pescado (lateral del pescado)	
	Bistecs o porciones de pescado	

Cómo utilizar la función Meat Probe (sonda para carne)

- 1 Inserte la sonda en el alimento.
- 2 Conecte la sonda al conector hembra del horno. Aparecerá en la pantalla la leyenda "Probe is connected" (La sonda está conectada) y aparecerá el ícono de la sonda  en la parte superior de la pantalla.
- 3 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo de cocción adecuado.
- 4 Configure la temperatura del horno. Gire la perilla de temperatura en sentido horario/antihorario, deslícese por los números en la pantalla, o presione el ícono del teclado numérico  para ingresar los números directamente. 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).
- 5 Si lo desea, configure el tiempo de inicio retardado utilizando el mismo método. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración adicional.
- 6 Presione **Start** (Inicio). Si se ha configurado un tiempo de inicio retardado, aparece el tiempo de inicio en la pantalla.
- 7 Cuando se alcanza la temperatura configurada para la sonda, el horno se apaga de forma automática.

NOTA

Calcular el tiempo de cocción total por peso ya no es necesario cuando se utiliza esta función. Se recomienda consultar la siguiente tabla para configurar la temperatura de la sonda.

PRECAUCIÓN

- Utilice siempre un guante para horno para retirar la sonda de temperatura. NO toque el asador.
 - Si no respeta esta advertencia, se pueden producir lesiones personales graves.

Cómo cambiar la temperatura de la sonda durante la cocción

- 1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
- 2 Ajuste la configuración como desee.
- 3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

NOTA IMPORTANTE

Pulse Stop (Detener) en la pantalla o gire la perilla de modo Oven (Horno) hacia la posición OFF (APAGADO) en la pantalla en cualquier momento para cancelar un ciclo de cocción. Para evitar que la sonda se rompa, asegúrese de que la comida esté totalmente descongelada antes de insertarla.

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 pinzas para tirar de la sonda cuando la retire.**
- **No guarde la sonda para carne dentro del horno.**

NOTA

- La sonda para carne no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat+), Self Clean (Autolimpieza), SpeedClean™, Calentar o Leudar.
- Mientras la sonda para carne está en funcionamiento, la función SpeedClean™ no responde.

26 FUNCIONAMIENTO

Cuadro de temperatura recomendada para la sonda

Categoría	Ejemplos de alimentos	Temperatura interna objetivo	Punto de cocción deseado
Carne molida y mezclas de carne	Pastel de carne	71 °C (160 °F)	
	Albóndigas	74 °C (165 °F)	
Carne fresca de vaca, ternera, cerdo	Alimentos rostizados	63 °C (145 °F)	Poco cocido: 49 °C (120 °F) Poco cocido a medio cocido: 52 °C (125 °F) Medio cocido: 54 °C (130 °F) Medio cocido a bien cocido: 57 °C (135 °F) Bien cocido: 60 °C (140 °F)
Aves	Pollo o pavo entero	74 °C (165 °F)	
	Pechugas o rostizados de ave		
	Pato, ganso, faisán		
	Relleno (solo o en ave)		
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	63 °C (145 °F)	Bien cocido: 77 °C (170 °F)
	Jamón fresco (crudo)		Bien cocido: 71 °C (160 °F)
	Jamón precocido (recalentar y servir)	60 °C (140 °F)	
Sobras y estofados	Sobras	74 °C (165 °F)	
	Estofados		

Mi receta

Para menús de cocción frecuentemente utilizados, puede combinar hasta tres temperaturas y modos de cocción diferentes en una tecla rápida.

Cómo crear Mi receta

- Cuando combina dos o más modos de cocción, debe configurar un tiempo de cocción o la temperatura de la sonda antes de seleccionar un modo de cocción adicional.
 - La sonda no se puede utilizar con los modos Broil (Asar), Sous Vide (cocción al vacío), Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor), RapidHeat Roast+ (Rostizado RapidHeat+), Calentar o Leudar.
- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo My Recipe (Mi receta).
 - 2 Presione **Create** (Crear) para crear una nueva tecla rápida.
 - 3 Seleccione un primer modo de cocción enumerado en la pantalla y configure la temperatura de cocción deseada.
 - 4 Presione **Set Cook Time** (Configurar tiempo de cocción) o **Set Probe** (Configurar sonda).
 - 5 Si no hay fases de cocción adicionales, presione **Done** (Listo). Para agregar otra fase de cocción, configure un tiempo de cocción o temperatura de sonda para la primera fase. Luego presione **Add Cook Stage** (Añadir fase de cocción).
 - 6 Repita los pasos 3-5 hasta que se hayan ingresado las fases de cocción deseadas. Luego presione **Done** (Listo).
 - 7 Ingrese un nombre para su receta utilizando el teclado y presione **Save** (Guardar).
 - 8 El nombre de la receta se agrega al menú My Recipes (Mis recetas).

NOTA

- Si la sonda se insertó en el conector del horno para agregar una temperatura de sonda, recuerde retirarla.
- Después de que el modo vapor ha sido usado durante 8 horas, la siguiente vez que se selecciona este modo aparece en la pantalla un recordatorio para descalcificar el producto. No podrá usar el modo vapor hasta que se ejecute la función Descalcificación. Para evitar esta demora, ejecute la función Descalcificación después de cada 2 o 3 usos del modo vapor.
- Si aparece el recordatorio de descalcificación, presione OK (ACEPTAR) para ejecutar la función Descaling (Descalcificación).
- El leudado no funciona cuando el horno está por encima de los 52 °C (125 °F).
- Si utiliza la función Proof (Leudar) después de cocinar, espere a que el horno se enfríe primero.
- El modo de prueba solo se puede configurar como etapa única, no como parte de una cocción de múltiples etapas.

Cómo editar Mi receta

- La función Edit (Editar) no puede agregar o eliminar fases de cocción a una receta. Solo se puede modificar la temperatura del horno, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.
- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo My Recipe (Mi receta).
 - 2 Seleccione la receta a editar y luego presione el ícono del lápiz en la parte inferior izquierda de la pantalla.
 - 3 Edite las configuraciones para la primera fase de cocción y presione **Done** (Listo) para proceder a la siguiente fase, si es que existe.
 - 4 Edite la siguiente fase de cocción, presione **Done** (Listo) y continúe por todas las fases de cocción en la misma manera.
 - 5 Una vez que se haya editado la última fase de cocción, ingrese un nuevo nombre para la receta o mantenga el nombre anterior. Luego presione **Save** (Guardar).

Cómo borrar Mi receta

- 1 Seleccione el horno deseado y presione **My Recipe** (Mi receta) en la pantalla Cooking Modes (Modos de cocción).
- 2 Seleccione la receta y luego presione el ícono del bote de basura en la parte inferior izquierda de la pantalla.
- 3 Presione **Yes** (Sí).

Cocción automática

La función Auto Cook (Cocción automática) ofrece orientación para cocinar alimentos o platos que pueden ser inusuales. Contiene programas preconfigurados para cocinar muchos alimentos populares, con recomendaciones sobre precalentamiento, accesorios y posición de los estantes para lograr resultados óptimos.

Configuración de la función Cocción automática

- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta seleccionar el modo Cocción automática.
- 2 Presione una categoría para filtrar las opciones.
- 3 Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
- 4 Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
- 5 Presione **Start** (Inicio).

Guía del cocción automática

- Precaliente el horno para la mayoría de los elementos.
- Precaliente por 5 minutos cuando tenga que asar.
- Si va a utilizar la sonda, insértela luego del precalentamiento.

NOTA

- Cuando cocine cortes de carne delgados, inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Si la sonda se inserta de forma incorrecta, el horno podría apagarse demasiado pronto. Consulte la sección "Sonda de temperatura" para ver instrucciones.

Categoría	Menú		Accesorios/recipientes	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos	
Carne	Carne de vaca	Solomillo de vaca	Poco cocido	Rejilla sobre la asadera	2	30~60
			Poco cocido a medio cocido	Rejilla sobre la asadera	2	35~65
			Cocción media	Rejilla sobre la asadera	2	40~70
			Medio cocido a bien cocido	Rejilla sobre la asadera	2	45~75
			Bien cocido	Rejilla sobre la asadera	2	50~80
		Estofado		Recipiente apto para horno con tapa	2	50~80
		Rosbif	Poco cocido	Rejilla sobre la asadera	2	40~70
			Poco cocido a medio cocido	Rejilla sobre la asadera	2	45~75
			Cocción media	Rejilla sobre la asadera	2	50~80
			Medio cocido a bien cocido	Rejilla sobre la asadera	2	55~85
			Bien cocido	Rejilla sobre la asadera	2	60~90
		Asado estilo inglés (London Broil)	Poco cocido	Rejilla sobre la asadera	5	3~10 + 3~10
			Poco cocido a medio cocido	Rejilla sobre la asadera	5	5~15 + 3~10
			Cocción media	Rejilla sobre la asadera	5	5~15 + 5~10
			Medio cocido a bien cocido	Rejilla sobre la asadera	5	8~15 + 5~10
			Bien cocido	Rejilla sobre la asadera	5	10~15 + 8~15
		Bistec	Poco cocido	Rejilla sobre la asadera	5	3~10 + 3~10
			Poco cocido a medio cocido	Rejilla sobre la asadera	5	5~15 + 3~10
			Cocción media	Rejilla sobre la asadera	5	5~15 + 5~10
	Medio cocido a bien cocido		Rejilla sobre la asadera	5	8~15 + 5~10	
	Bien cocido		Rejilla sobre la asadera	5	10~15 + 8~15	
	Marinado de ternera		Rejilla sobre la asadera	3	20~50	
	Pastel de carne		Fuente alargada	2	40~60	
	Cerdo	Nalga de cerdo		Cazuela	2	60~90
		Chuletas de cerdo		Rejilla sobre la asadera	4	30~50
		Lomo de cerdo		Rejilla sobre la asadera	2	50~80
		Solomillo de cerdo		Rejilla sobre la asadera	2	20~40
Costillas		Rejilla sobre la asadera	2	10~30		
Cordero	Pata de cordero sin deshuesar		Rejilla sobre la asadera	4	20~40	
	Lomo de ternera		Rejilla sobre la asadera	2	80~100	
Ternera	Chuletas de ternera		Rejilla sobre la asadera	5	4~15 + 3~10	
	Arrollado de carne de ternera		Rejilla sobre la asadera	2	50~70	
	Costillar de ternera		Rejilla sobre la asadera	2	50~80	
	Solomillo de ternera		Rejilla sobre la asadera	2	50~80	
	Filete de pescado		Fuente para horneado	4	10~15	
Pescados	Entero		Fuente para horneado	4	15~30	
	Camarones		Rejilla sobre la asadera	5	5~15	
	Colas de langosta		Rejilla sobre la asadera	4	20~30	
	Bistec	Salmón	Poco cocido	Fuente para horneado	4	15~20
			Poco cocido a medio cocido	Fuente para horneado	4	20~25
			Bien cocido	Fuente para horneado	4	15~30
	Aves	Pollo	Patas y muslos		Fuente para horneado	4
Alas (frescas)			Rejilla sobre la asadera	5	8~20	
Alas (congeladas)			Rejilla sobre la asadera	4	20~40	
Pechugas			Fuente para horneado	4	20~40	
Supremas			Cazuela	4	20~30	
Entero			Rejilla sobre la asadera	2	60~80	
Pavo entero		Rejilla sobre la asadera	2	150~240		
Guisados y estofados	Lasaña (fresca)		Fuente para horneado	3	50~70	

Categoría	Menú	Accesorios/recipientes	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos	
Pizza	A la piedra congelada	Directamente sobre el estante	3	10~20	
		Sobre una bandeja para pizza	3	10~20	
		Sobre una piedra para pizza	3	10~20	
	De molde congelada	Directamente sobre el estante	3	10~20	
		Sobre una bandeja para pizza	3	10~20	
		Sobre una piedra para pizza	3	10~20	
	Casera	Directamente sobre el estante	3	10~20	
		Sobre una bandeja para pizza	3	10~20	
		Sobre una piedra para pizza	3	10~20	
Postres	Brownies		Fuente para horneado	3	30~40
	Cheesecake		Molde para pastel	3	60~70
	Pastel de frutas	Tarta entera	Molde para tarta	3	25~45
		Solo base congelada precocida	Molde para tarta	3	20~40
	Tarta de frutas		Molde para tartas	3	20~40
	Pasteles	Pastel en capas	Molde para pastel	3	25~45
		Bizcochuelo liviano (angel food)	Molde para pastel	3	30~40
	Muffins/Cupcakes		Molde para muffins	3	20~30
	Hojaldre		Placa para horno	3	20~40
	Galletas	Bandeja simple	Placa para horno	3	15~20
		Bandeja múltiple	Placa para horno	2+4	20~28
	Bizcochos/Escones		Placa para horno	3	10~20
	Suflés		Recipiente para suflés	2	60~80
Otros	Leudar		Recipiente apto para horno con tapa	3	30~40
	Secado/Deshidratado (frutas o verduras)		Placa para horno	3	120 ~ 480
	Rostizado lento		Rejilla sobre la asadera	2	120 ~ 240

Guía para cocinar al vapor al estilo gourmet

Categoría	Menú	Accesorios/recipientes	Posición del estante	Tiempo de cocción en minutos	
Pan	Pan blanco	Casero	Fuente alargada	3	20~50
		Congelado	Fuente alargada	3	20~50
		Precocido	Fuente alargada	3	20~50
	Baguette	Casera	Bandeja para baguette perforada	3	15~35
		Congelada	Bandeja para baguette perforada	3	15~35
		Precocida	Bandeja para baguette perforada	3	15~35
	Pan de pasas con canela		Fuente alargada	3	20~40
	Pan de nuez		Fuente alargada o bandeja perforada	3	40~50
	Pan integral	Casero	Fuente alargada	3	25~45
		Congelado	Fuente alargada	3	25~45
		Precocido	Fuente alargada	3	25~45
Pan de banana	Casero	Fuente alargada	3	25~50	

PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de cocinar al vapor. El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

Función de vapor

La cocción al vapor utiliza el calor húmedo del vapor para cocinar los alimentos. Este es un método de cocción ideal para alimentos delicados como mariscos, que pueden perder nutrientes cuando se hierven.

El horno ofrece 3 métodos de cocción al vapor: Gourmet Steam (al vapor estilo gourmet), SousVide (cocción al vacío) y Steam Combi (combinación de vapor).

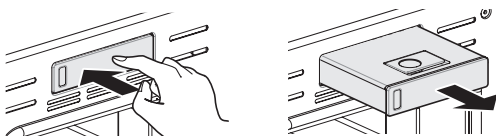
PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de cocinar al vapor. El vapor caliente puede causar quemaduras.
- Después de cualquier ciclo de cocción al vapor se ejecutará automáticamente la función de secado. Es normal escuchar el funcionamiento de la bomba de vapor durante la función de secado.

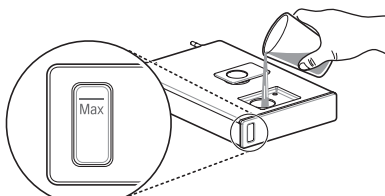
Cómo usar el tanque del alimentador de vapor

El tanque de inyección de vapor está ubicado sobre la cavidad del horno.

- 1 Empuje suavemente el frente del tanque del alimentador de vapor para deslizarlo hacia afuera.

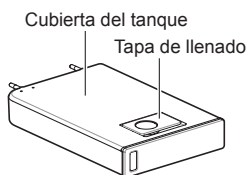


- 2 Retire el tanque y colóquelo sobre una superficie plana.
- 3 Retire la cubierta del tanque o abra la tapa de llenado en la parte frontal de la carcasa del tanque.
- 4 Llene el tanque hasta la línea máxima ubicada en el frente del mismo. Utilice agua filtrada y ablandada, si es posible. El agua dura puede obstruir el generador de vapor más rápidamente con acumulación de sarro.



LÍNEA DE NIVEL
MÁXIMO

- 5 Vuelva a colocar la cubierta o cierre la tapa de llenado.



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la cubierta del tanque y la tapa de llenado estén cerradas antes de colocar el tanque en el horno.
- Use solamente agua potable.
- No llene el tanque del alimentador de vapor con ningún líquido o mezcla que no sea agua.
- No llene el tanque con agua caliente.
- Llene el tanque del alimentador de vapor hasta la línea indicada en el frente.
- No incline el tanque del alimentador de vapor mientras está lleno.
- Descarte cualquier agua sobrante y limpie el tanque del alimentador de vapor después de cocinar.
- Utilice el tanque del alimentador de vapor solo para su uso previsto, que es el de proporcionar agua para la cocción al vapor.
- Monitoree el nivel del agua en el tanque y rellene cuando sea necesario para la cocción al vapor.

- 6 Inserte cuidadosamente el tanque en la ranura del alimentador de vapor y trate de mantener el tanque nivelado mientras lo transporta. Si no se mantiene nivelado drenará agua de los tubos en la parte trasera.

- 7 Deslice el tanque en la ranura hasta que haga un clic.

Modo Steam-Combi

El modo Steam-Combi calienta los alimentos gradualmente, utilizando los quemadores del horno y el calor húmedo del vapor. Es posible programar el horno para cocinar a cualquier temperatura entre 210 °F (100 °C) y 550 °F (285 °C). Preconfigure las opciones de temperatura inicial a 350 °F (175 °C).

Configuración del modo Steam-Combi

- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Steam Cook (Cocinar al vapor).
- 2 Presione **Steam-Combi** en la pantalla.
- 3 Seleccione la temperatura y el nivel de vapor deseados: Baja, Media o Alta.
- 4 Si lo desea, deslícese para configurar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
- 5 Presione **Start** (Inicio).
- 6 Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe completamente. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Una vez que se inicia la función Steam-Combi, un indicador en la pantalla muestra el estado de la función de vapor.

Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté lleno de agua antes de iniciar el modo Steam-Combi. Si el agua del tanque se agota durante la cocción, suena una alarma y aparece un cartel en la pantalla. El horno continúa cocinando sin vapor.

NOTA

- Recuerde vaciar el tanque del alimentador de vapor después de usarlo.
- Cuando la temperatura aumenta en el horno puede que no sea visible el vapor.

Cómo cambiar la configuración de cocción al vapor

- 1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
- 2 Ajuste la configuración como desee.
- 3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción al vapor

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

Cocción al vapor al estilo gourmet

Obtenga excelentes resultados utilizando las recetas de cocción al vapor preconfiguradas, que incluyen recomendaciones de accesorios y la posición de los estantes.

Configuración de la función Gourmet Steam (cocción al vapor al estilo gourmet)

- 1 Gire la perilla de modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Steam Cook (Cocinar al vapor).
- 2 Presione **Gourmet Steam** (Cocción al vapor al estilo gourmet) en la pantalla.
- 3 Presione una categoría para filtrar las opciones.
- 4 Deslícese o presione las letras para encontrar y seleccionar un elemento.
- 5 Siga las recomendaciones en la pantalla en relación con los accesorios y la posición del estante.
- 6 Presione **Start** (Inicio).
- 7 Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe completamente. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

NOTA

Es normal escuchar ruido de agua hirviendo proveniente del generador de vapor cuando está ejecutando funciones de vapor.

Inicio remoto

Si el electrodoméstico está registrado en una red Wi-Fi doméstica, la función de precalentamiento del horno se puede iniciar o detener utilizando la aplicación para teléfonos inteligentes de SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Cómo preparar el horno para un 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. El Inicio remoto solo se puede configurar cuando la puerta del horno está cerrada.
- 2 Presione **SETTINGS** (CONFIGURACIÓN) en la parte inferior central de la pantalla. Presione Remote Start (Inicio remoto) en la primera pantalla de Settings (Configuración) y luego seleccione On (Encender). Siga las instrucciones del mensaje emergente que aparece en la pantalla.
- 3 Siga las instrucciones que se detallan en la aplicación para teléfonos inteligentes de SIGNATURE KITCHEN SUITE para utilizar la función de inicio remoto.

NOTA

- La función de Remote Start (Inicio remoto) se encuentra desconectada en las siguientes situaciones:
 - Si el Remote Start (Inicio remoto) nunca se instaló en la aplicación para teléfonos inteligentes.
 - Si el estado de Remote Start (Inicio remoto) es "ready" ("listo").
 - Si Remote Start (Inicio remoto) experimenta un problema durante el funcionamiento.
- El ícono de Wi-Fi en la pantalla muestra el estado de conexión a la red del electrodoméstico. Si el ícono de Wi-Fi no está encendido, utilice la aplicación para teléfonos inteligentes para seleccionar la red Wi-Fi o para registrar nuevamente el producto.
- Una conexión a Wi-Fi defectuosa podría retrasar la función Remote Start (Inicio remoto).
- Desconecte la sonda si se encuentra instalada.

Cocción al vacío (Sous Vide)

La cocción al vacío utiliza vapor para cocinar alimentos de modo "lento y suave". Utilícela para cocinar carne, pescado, mariscos, aves o verduras. Los alimentos deben estar envasados al vacío en bolsas.

No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza la cocción al vacío. Consulte la guía de cocción para conocer las configuraciones de cocción al vacío recomendadas.

Beneficios de la cocción al vacío

Las bajas temperaturas y los tiempos de cocción prolongados utilizados en la cocción al vacío ofrecen muchos beneficios

Más saludable

En comparación con otros métodos de cocción, el método de cocción al vacío retiene la mayoría de los nutrientes en los alimentos.

Seguro y conveniente

Los tiempos de cocción prolongados utilizados en la cocción al vacío permiten que los alimentos sean pasteurizados. Debido a que los alimentos están envasados al vacío antes de la cocción, las bolsas sin abrir se pueden enfriar rápidamente para guardarlas con facilidad después de la cocción.

Resultados jugosos y tiernos

El control fino de la temperatura de la cocción al vacío es una excelente forma de lograr una textura perfecta cuando se cocinan carne y aves. Las temperaturas bajas utilizadas retienen más la humedad en los alimentos frente a los métodos de cocción convencionales. Después de la cocción, un dorado final en sartén añade un acabado crujiente perfecto.

Configuración del modo de cocción al vacío (Sous Vide)

- 1 Llene el tanque con agua hasta el nivel máximo indicado en el frente del mismo.
- 2 Coloque el estante estándar en la posición **C** y coloque la bolsa de alimentos sellada sobre él.
- 3 Gire la perilla de modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Steam Cook (Cocinar al vapor).
- 4 Presione la opción de **Sous vide** (Cocción al vacío) en la pantalla.
- 5 Seleccione la temperatura deseada.
- 6 Si lo desea, deslícese para configurar el tiempo de cocción y el tiempo de inicio retardado. Presione la tecla de la flecha en el costado derecho de la pantalla para ver la configuración del tiempo de inicio retardado.
- 7 Presione **Start** (Inicio).
- 8 Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe completamente. Luego limpie cualquier resto de agua que haya quedado en el interior del horno.

Cómo cambiar las configuraciones de cocción al vacío

- 1 Presione **Edit** (Editar) en la pantalla para que aparezca la pantalla Cook Settings (Configuración de cocción).
- 2 Ajuste la configuración como desee.
- 3 Presione **Start** (Inicio).

Cómo detener la cocción

- 1 Presione **Stop** (Detener) en la pantalla y seleccione Yes (Sí) o gire la perilla de modo a la posición **OFF** (APAGADO).

NOTA

Cuando la temperatura aumenta en el horno puede que no sea visible el vapor.

Guía de cocción al vacío (Sous Vide)

El tamaño, el peso, el espesor, la temperatura de inicio y sus preferencias personales afectarán los tiempos de funcionamiento. Esta guía es solo una referencia. Ajuste el tiempo de cocción según su preferencia.

		Temp.	Tiempo		
			Min.	Objetivo	Máx.
Bistec de carne de vaca (Poco cocido a medio cocido)	1" de espesor, 400-500 g	57 °C (135 °F)	-	2,5 h	3 h
Pechuga de pollo	120-150 g	65 °C (149 °F)	-	2,5 h	3 h
Salmón	1" de espesor, 200 g	60 °C (140 °F)	-	2 h	2.5 h
Espárragos	80 g/6 unid., 160 g/12 unid.	85 °C (185 °F)	20 min	30 min	45 min

Cocine durante 30 min. o 1 hora más si utiliza carnes de un espesor superior a 1".

Si utiliza cortes de carne más grandes, trócelos para que coincidan con el peso recomendado. Tenga cuidado de no poner los trozos de carne demasiado juntos.

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE

La aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE** le permite comunicarse con el electrodoméstico usando un teléfono inteligente.

Funciones de la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE

SpeedClean™

Le permite establecer alertas de SpeedClean™, leer la guía de instrucciones, y simular y comparar el consumo de energía cuando se usan SpeedClean™ frente a ciclos de autolimpieza.

Smart Diagnosis™

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

Configuración

Permite al usuario cambiar la configuración del horno, incluidos el modo de la hora, la luz de la alarma de precalentamiento, el volumen del indicador sonoro, las unidades de la temperatura, la conversión automática a convección, el ajuste del termostato y el idioma.

Remote Start (Inicio remoto)

Apague el horno o inicie el precalentamiento del horno de forma remota. Luego de abrir y cerrar la puerta, coloque el selector de modo nuevamente en Remote Start (Inicio remoto) dentro de los 30 segundos.

Monitoreo

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

Notificaciones automáticas

Active las alertas en la aplicación para recibir notificaciones sobre el estado actual del dispositivo. Las alertas push se envían aunque la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE** esté desactivada.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

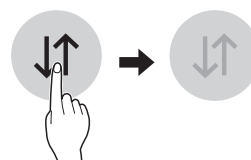
NOTA

- Si cambia de enrutador inalámbrico, proveedor de Internet, o contraseña, borre el electrodoméstico registrado en la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE** y proceda a registrarlo de nuevo.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios, con fines de mejorar el producto, sin previo aviso a los usuarios.
- Esta característica solo está disponible en algunos modelos.

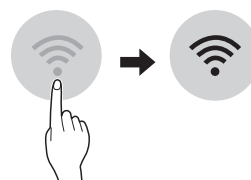
ESPAÑOL

Antes de usar la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE


- 1 Utilice un teléfono inteligente para verificar la potencia del enrutador (Red Wi-Fi) cerca del electrodoméstico.
 - Si la distancia entre el electrodoméstico y el enrutador inalámbrico es muy grande, la señal será débil. Puede que le tome más tiempo registrarse o que falle la instalación.
- 2 Desactive los **Datos Móviles** o **Datos Celulares** en su teléfono inteligente.
 - Para iPhones, apague la red al dirigirse a **Configuración** → **Datos Celulares** → **Datos Celulares**.



- 3 Conecte su teléfono inteligente al enrutador inalámbrico.



NOTA

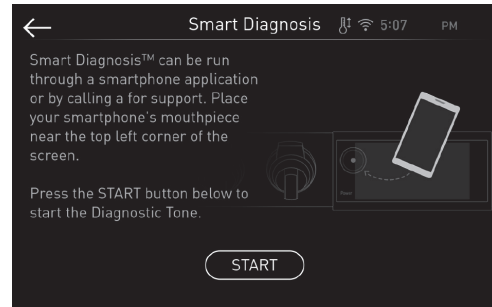
- Para verificar la conexión Wi-Fi, revise que el ícono **Wi-Fi**  en el panel de control esté encendido.
- El electrodoméstico funciona únicamente con redes Wi-Fi de 2.4 GHz. Contacte a su proveedor de servicios de internet o verifique el manual del enrutador inalámbrico para revisar la frecuencia de su red.
- **SIGNATURE KITCHEN SUITE** no es responsable por ningún problema de conexión en red, falla, mal funcionamiento o error causado por la conexión de red.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- 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 de red no funcione bien por cuestiones relacionadas con su proveedor de servicios de Internet.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Si el electrodoméstico no puede registrarse debido a problemas con la transmisión de la señal inalámbrica, desconéctelo y espere alrededor de un minuto previo a intentarlo de nuevo.
- Si el cortafuegos de su enrutador inalámbrico está activado, desactívelo o añada una excepción a éste.
- El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de letras y números. (No utilice símbolos especiales)
- La interfaz de usuario (IU) del teléfono inteligente puede variar dependiendo del sistema operativo (OS) del móvil y del fabricante.
- Puede que la configuración de red falle si el protocolo de seguridad del router está en **WEP**. Cambie el protocolo de seguridad por otro (es recomendado el **WPA2**) y registre el producto de nuevo.

Instalación de la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE**

Busque la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE** en la tienda Google Play o App Store desde su teléfono inteligente. Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.

Función Smart Diagnosis™

Utilice esta función como ayuda para diagnosticar y resolver problemas con su electrodoméstico. Los modelos equipados con NFC o Wi-Fi pueden también transmitir datos a un teléfono inteligente usando la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

**NOTA**

- Por motivos no atribuibles a la negligencia de **SIGNATURE KITCHEN SUITE**, es posible que el servicio no pueda funcionar debido a factores externos como por ejemplo, la indisponibilidad de Wi-Fi, desconexión de Wi-Fi, política de la tienda de aplicaciones local o indisponibilidad de aplicaciones, entre otros.
- Esta función puede estar sujeta a cambios sin previo aviso y puede tener una forma diferente según dónde se encuentre ubicado.

Uso de **SIGNATURE KITCHEN SUITE** para diagnosticar problemas

Si experimenta un problema con su electrodoméstico equipado con Wi-Fi, este puede transmitir datos sobre la resolución de problemas a un teléfono inteligente con la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

- Inicie la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones provistas en la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.

Uso del diagnóstico audible para diagnosticar problemas

Siga las instrucciones a continuación para utilizar el método de diagnóstico audible.

- Inicie la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE** y seleccione la función **Smart Diagnosis** en el menú. Siga las instrucciones para el diagnóstico audible provistas en la aplicación **SIGNATURE KITCHEN SUITE**.
- 1 Toque **Configuraciones**, situado en la parte inferior de la pantalla principal. Deslice hasta la tercera pantalla de ajustes y seleccione **Smart Diagnosis™**. Siga las instrucciones en la pantalla.

NOTA

No presione ningún otro botón ni icono de la pantalla.

- 2 Toque **Start**.
- 3 Mantenga el teléfono en su lugar hasta que haya finalizado la transmisión del tono. La pantalla hará un conteo regresivo del tiempo. Una vez que haya finalizado y se hayan detenido los tonos, se mostrará el diagnóstico en la aplicación.
- 4 Cuando finalicen los tonos, reanude la conversación con el agente telefónico, que lo ayudará a usar la información transmitida.

NOTA

- Para obtener resultados óptimos, no mueva el teléfono mientras se transmitan los tonos.

Software de código abierto

Para obtener el código fuente bajo GPL, LGPL, MPL y otras licencias de código abierto que contiene este producto, visite <http://opensource.signaturekitchensuite.com>. Además del código fuente, se pueden descargar los términos de la licencia, las anulaciones de la garantía y los avisos de derechos de autor.

SIGNATURE KITCHEN SUITE también le proporcionará el código abierto en un CD-ROM por un costo que cubra los gastos de dicha distribución (como el costo del medio, del envío y de la manipulación) una vez realizado el pedido por correo electrónico a la dirección opensource@signaturekitchensuite.com. Esta oferta es válida solo durante un período de tres años después de que se envíe el último cargamento de este producto. Esta oferta es válida para todo aquel que reciba esta información.

Especificaciones módulo LAN inalámbrico

Modelo	LCW-009
Rango de frecuencia	2412 MHz – 2462 MHz
Rango de frecuencia (max.)	< 30 dBm

Aviso de la FCC

El siguiente aviso cubre 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.

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.

MANTENIMIENTO

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.

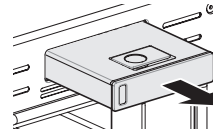
Durante el ciclo Self Clean (Autolimpieza), se debe ventilar bien la cocina para minimizar los olores de la limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo Self Clean (Autolimpieza), el exterior del horno 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 se emanan durante el ciclo Self Clean (Autolimpieza) de cualquier horno.
- NO recubra las paredes del horno, los estantes, la base ni ninguna otra parte con papel de aluminio ni 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 junto al horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire y el vapor calientes. El horno todavía puede estar MUY CALIENTE.

Antes de comenzar la autolimpieza

- Retire del horno el tanque de agua, los estantes del horno, la asadera, la rejilla de la asadera, cualquier recipiente, el papel aluminio y cualquier otro material. Dejar los elementos en el horno podría causar un daño permanente en el interior del mismo.
- Si no retira el tanque de agua del horno, sonará la alarma y el ciclo de Autolimpieza no comenzará.



- 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 que la luz esté apagada.
- La luz del horno no puede encenderse durante un ciclo de autolimpieza. La luz del horno no puede encenderse hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 260 °C (500 °F) después de que se completa un ciclo de autolimpieza.

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.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo de autolimpieza.

Configuración de la autolimpieza

La función de autolimpieza tiene ciclos de 3, 4 o 5 horas.

Guía de suciedad para autolimpieza

Nivel de suciedad	Configuración del ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Autolimpieza de 3 horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Autolimpieza de 4 horas
Cavidad del horno muy sucia	Autolimpieza de 5 horas

- 1 Quite todas los estantes y los accesorios del horno.
- 2 Gire la perilla de modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza) y pulse **Self Clean** (Autolimpieza). El horno entra de manera predeterminada en la autolimpieza de cuatro horas recomendada para un horno moderadamente sucio.
- 3 Seleccione el tiempo de ciclo deseado.
- 4 Si lo desea, deslícese hasta un grupo de tiempo de inicio retardado o presione el icono del teclado numérico  para ingresar el horario de inicio directamente.
- 5 Presione Start (Inicio). El tiempo restante o el horario de inicio retardado aparece en la pantalla.
- 6 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 del horno permanecerá trabada hasta que baje la temperatura. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.


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 de Self Clean (Autolimpieza), pulse **Stop** (Detener) en la pantalla o gire la perilla de modo Oven (Horno) a la posición **OFF** (APAGADO).

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 partes metálicas. Es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando vea el icono del candado . La puerta permanecerá trabada hasta que baje la temperatura del horno. Si abre la puerta a la fuerza, se dañará.

NOTA

- El ciclo de autolimpieza no se puede iniciar si está activa la función Lockout (Bloqueo).
- Una vez que se haya configurado el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno se trabará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se liberará 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.
- Una vez que se apaga el horno, el ventilador de convección sigue funcionando hasta que el horno se enfría.

Después del ciclo de autolimpieza

- La puerta del horno permanecerá trabada hasta que baje la temperatura.
- Es posible que note un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero 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 un poco de aceite vegetal a los estantes y sus soportes para que se desplacen con facilidad.
- Pueden aparecer líneas finas en la porcelana porque fue sometida al calentamiento y enfriado. Esto es normal y no afecta su desempeño.

Tanque del alimentador de vapor

El tanque del alimentador de vapor se utiliza durante las funciones de cocción al vapor. Utilice agua blanda y filtrada, si es posible.

NOTA

- Después de utilizar la función al vapor, el tanque del alimentador de vapor debe vaciarse. Para evitar la presencia de bacterias u olores, limpie y seque el tanque del alimentador de vapor después de cada uso.
- No lo lave en un lavavajillas.
- Si el tanque alimentador de vapor no se desliza hacia adentro tan suavemente como debería, limpie el fondo del tanque.



Sarro producido por aguas duras

Si se utiliza agua dura en el tanque del alimentador de vapor, el generador de vapor puede obstruirse con sarro producido por aguas duras. En áreas con agua dura, ejecute la función Descaling (Descalcificación) frecuentemente o utilice agua ablandada.

Limpieza de sarro en la base del horno

Para eliminar los depósitos minerales que quedan en la base del horno después de utilizar el modo de vapor, utilice un paño o una esponja impregnada en vinagre o una solución de ácido cítrico débil. Para la suciedad rebelde o cuando hay mayor cantidad de sarro, utilice la función Descaling (Descalcificación).

Descalcificación

Utilice esta función para eliminar los depósitos blancos que se forman después de que se utiliza el generador de vapor por un largo período de tiempo.

La función Descaling (Descalcificación) se ejecuta por 1 hora y 43 minutos. Saldrá agua del generador de vapor mientras se limpia. Para obtener instrucciones sobre cómo extraer y llenar el tanque del alimentador de vapor, consulte "Cómo usar el tanque del alimentador de vapor".

Configuración de la descalcificación

- 1 Llene el tanque del alimentador de vapor con una mezcla 20:1 de agua y ácido cítrico. Por ejemplo, utilice 4 cdta. de ácido cítrico en 4 ¹/₄ tazas de agua (20 g de ácido cítrico en 1000 ml de agua).
- 2 Inserte el tanque de inyección de vapor en la ranura sobre la cavidad del horno y empujelo hasta quedar ubicado correctamente en su lugar.
- 3 Gire la perilla del modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza). Presione Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor) y Descaling (Descalcificación) en ese orden.

- 4 Después de 1 hora y 43 minutos de descalcificación, aparecerá un mensaje emergente en la pantalla. Siguiendo las instrucciones, desagote el tanque y llénelo con agua limpia.
- 5 Inserte el tanque e inicie la función Rinsing (Enjuague).
- 6 Una vez que la función Rinsing (Enjuague) esté completa, seque el interior del horno con un paño suave. Deje la puerta del horno abierta y deje que el horno se seque completamente.

NOTA

- La función Rinsing (Enjuague) debe completarse incluso si se cancela la función Descaling (Descalcificación).
- Si queda agua en la base del horno después de la descalcificación, puede dejar un residuo después de que se use el horno. Para quitar el residuo, vea las instrucciones en "Limpieza de sarro en la base del horno".
- Después de ejecutar la función Descaling, limpie el tanque de alimentación de vapor.

Secado

Esta función extrae restos de agua del generador de vapor. La función lleva poco más de 1 minuto y se ejecuta automáticamente después del ciclo de cocción al vapor. La función Drying (Secado) también se puede iniciar manualmente si es necesario.

Configuración del secado

- 1 Asegúrese de que el tanque del alimentador de vapor esté vacío.
- 2 Gire la perilla del modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza). Presione Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor) y Drying (Secado) en ese orden.
- 3 Presione **Start** (Inicio) para comenzar el Secado. El tiempo restante aparece en la pantalla.

Evaporación

Utilice la función Evaporation (Evaporación) para secar la cavidad del horno después de un ciclo de cocción al vapor. La evaporación se ejecuta durante 12 minutos.

Configuración de la evaporación

- 1 Gire la perilla del modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza). Presione Steam Maintenance (Mantenimiento de vapor) y Evaporation (Evaporación) en ese orden.
- 2 Presione **Start** (Inicio) para comenzar la Evaporación. El tiempo restante aparece en la pantalla.

SpeedClean™

El nuevo horno de SIGNATURE KITCHEN SUITE con tecnología de esmalte SpeedClean™ proporciona dos opciones de limpieza para el interior del horno. La función SpeedClean™ aprovecha el nuevo esmalte de SIGNATURE KITCHEN SUITE para ayudar 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 realizar la limpieza manual.

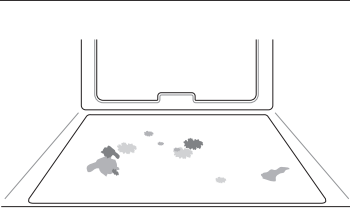
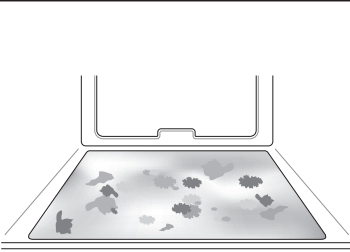
Si bien la función SpeedClean™ es rápida y eficaz para la suciedad LEVE y pequeña, la función de autolimpieza se puede usar para quitar suciedad DIFÍCIL acumulada. La intensidad y la alta temperatura del ciclo de autolimpieza pueden producir humo, por lo que tendrá que abrir las ventanas para ventilar. 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, el horno ofrece también la opción de autolimpieza más prolongada y profunda 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 utilizar 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*		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	

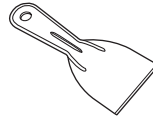
* El ciclo de autolimpieza puede usarse para suciedad que se haya acumulado con el tiempo.

Consejos de limpieza

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo SpeedClean™.
- Se puede usar una espátula plástica como raspador para quitar los restos o residuos grandes antes de la limpieza del horno o durante la limpieza.
- 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 un paño.
- Algunas esponjas que no rayan disponibles en las tiendas locales, como las hechas de espuma de melamina, también pueden ayudar a mejorar la limpieza.
- El horno debe estar nivelado para 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

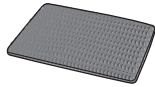
- 3 Si está limpiando el horno, llene el tanque de inyección de vapor hasta el nivel máximo de llenado con agua.
- 4 Gire la perilla del modo Oven (Horno) para seleccionar el modo Clean (Limpieza). Luego seleccione SpeedClean en la pantalla.
- 5 Presione Start (Inicio). El tiempo restante aparece en la pantalla.

PRECAUCIÓN

- Algunas superficies pueden quedar calientes después del ciclo SpeedClean™. Use guantes de goma cuando limpie para evitar quemaduras.
- Durante el ciclo SpeedClean™, la base del 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 inclinarse o apoyarse en el vidrio de la puerta del horno mientras limpia las cavidades del horno.

- 6 Sonará un tono al final del ciclo de 10 minutos. Gire la perilla de modo Oven (Horno) hasta la posición OFF (APAGADO) para borrar la pantalla y apagar el tono.
- 7 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.

- 8** 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.

- 9** 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.
- 10** 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 de 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" para obtener más detalles.

NOTA

- 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.
- No es recomendable el uso de limpiadores comerciales o cloro para la limpieza en el horno. En su lugar, utilice un limpiador líquido suave con un valor de pH inferior a 12.7 para evitar la decoloración en el esmalte.

Limpieza del Exterior

Superficies pintadas

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 esponjas de lana metálica porque rayarán la superficie.
- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o pulidor para acero inoxidable.
- Limpie siempre en la dirección del acabado de la superficie de metal.
- El limpiador o pulidor de artefactos de acero inoxidable se puede comprar en línea o en la mayoría de los vendedores minoristas de electrodomésticos o artículos para el hogar.

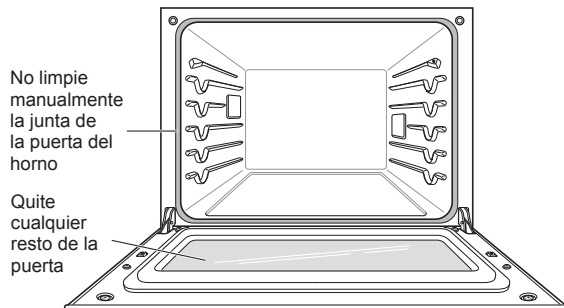
Puerta del horno

- 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.

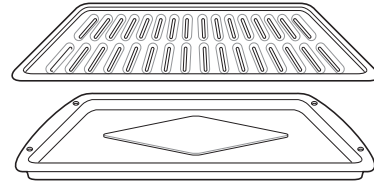


PRECAUCIÓN

No use limpiadores fuertes ni materiales abrasivos de limpieza en el exterior de la puerta del horno. Si lo hace, puede dañarla.



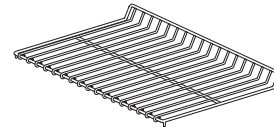
Asadera y rejilla



- No guarde asaderas ni rejillas sucias en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera ni la rejilla en el modo de autolimpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la rejilla en agua caliente con una esponja plástica o impregnada con jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel o un paño húmedos. Si se remoja la asadera, se podrá quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la rejilla se pueden limpiar con limpiador para hornos comercial o en el lavavajillas.

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de ejecutar el ciclo de autolimpieza. Dejarlas en el lugar podría causar decoloración. Si limpia los estantes usando el ciclo de autolimpieza, 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.



Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para hornos.

NUNCA limpie una superficie de porcelana caliente o tibia con una esponja húmeda; podría causar astillamientos o cuarteo (rajaduras pequeñas muy delgadas). Las salpicaduras de alimentos se deberán limpiar cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana y puede quedar una mancha permanente. Cuando esté limpiando una mancha, utilice solo limpiadores o raspadores no abrasivos.

Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 25 vatios.

⚠️ ADVERTENCIA

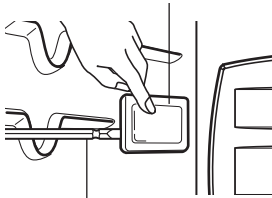
- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.
- Desconecte la energía eléctrica del horno desde el fusible principal o el panel disyuntor. El no hacerlo podría causar lesiones graves, descargas eléctricas o la muerte.
- Use guantes mientras cambia la luz del horno. Los fragmentos de vidrio provenientes de bombillas rotas pueden causar riesgos de lesiones.
- Gire suavemente el destornillador mientras cambia la luz del horno. Si aplica más fuerza, el vidrio o el horno podrían romperse.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:

- Asegúrese de que el horno y la bombilla estén fríos.

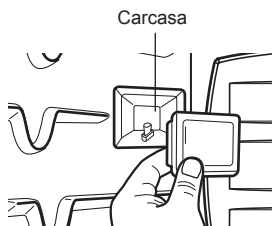
- 1 Desenchufe el horno o desconecte la energía.
- 2 Retire los estantes del horno.
- 3 Deslice un destornillador de hoja plana entre la carcasa y la cubierta de vidrio de la lámpara.
- 4 Sostenga la cubierta de vidrio de la lámpara con dos dedos para evitar que caiga a la base del horno.

Cubierta de vidrio de la lámpara



Destornillador de hoja plana

- 5 Gire suavemente el destornillador para aflojar la cubierta y quitarla.



Carcasa

- 6 Retire la bombilla del portalámparas.
- 7 Reemplace la bombilla y presione la cubierta de la luz hasta que se trabe en su lugar.
- 8 Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.

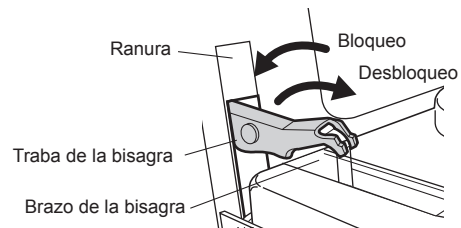
Extracción y reemplazo de la puerta del horno

⚠️ PRECAUCIÓN

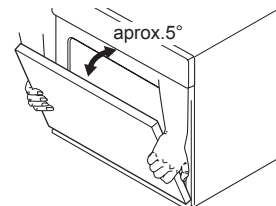
- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado cuando quite y levante la puerta.
- NO levante la puerta de la manija. La manija no está diseñada para soportar el peso de la puerta y se podría romper.
- NO golpee el vidrio con ollas, sartenes ni con ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, hace vibrar o fuerza el vidrio, se puede debilitar su estructura, lo que aumenta el riesgo de rotura más adelante.

Cómo retirar la puerta del horno

- 1 Abra totalmente la puerta.
- 2 Desbloquee las trabas de las bisagras a ambos lados. 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.

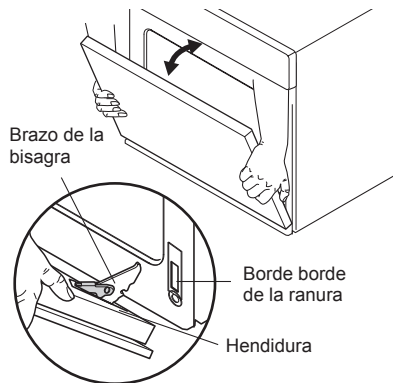


Posición de extracción

- 5 Levante la puerta y tire hacia fuera hasta que los brazos de las bisagras salgan de las ranuras.

Cómo colocar 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 bisagras a ambos lados de la puerta. Para ello, gírelas nuevamente hacia las ranuras del marco del horno hasta que traben.



Presione las trabas de la bisagra hasta que queden trabadas

- 5 Cierre la puerta del horno.

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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

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", en la página 13, 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 nuevo horno está diseñado para mantener un control estricto de la temperatura. Es posible que escuche que los quemadores hacen un chasquido al encenderse y apagarse con más frecuencia en su horno nuevo. Es un funcionamiento normal.

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?

No utilice nunca papel aluminio para revestir el fondo o los costados del horno. 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 utilizar papel aluminio para envolver los alimentos dentro del horno, pero no permita que el papel aluminio entre en contacto con los quemadores/asadores expuestos del horno. El papel 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 de 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.

¿Debo asar con la puerta abierta o cerrada?

Su horno no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si asa con la puerta abierta podría dañar las perillas y la pantalla.

¿Por qué no funcionan los botones de función?

Asegúrese de que el horno no esté en modo Lockout (Bloqueo). El símbolo de bloqueo  aparecerá en la pantalla si el modo Lockout (Bloqueo) está activado. Para desactivar el bloqueo, presione la pantalla para ver el mensaje de desbloqueo emergente. Presione UNLOCK (DESBLOQUEAR) durante 3 segundos para cancelar la función de bloqueo. El ícono de candado desaparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla.

Mi horno todavía está sucio después de ejecutar el ciclo SpeedClean™. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo SpeedClean™ solo ayuda a aflojar la suciedad leve del horno para contribuir con su limpieza manual. **No quita automáticamente toda la suciedad después del ciclo.** Es posible que necesite fregar el horno después del 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 es particularmente difícil de limpiar. **Si queda alguna suciedad rebelde, use la función Self Clean (Autolimpieza)** para limpiar bien el horno.

La suciedad de las paredes del horno no sale. ¿Cómo puedo dejar limpias las paredes del horno?

La suciedad en las paredes laterales y traseras del horno puede resultar más difícil de empapar con agua. **Pruebe de repetir el proceso SpeedClean™ con más agua que el rociado recomendado de 1/5 taza (2 oz o 60 ml).**

¿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 Self Clean (Autolimpieza).** Consulte la sección "Autolimpieza" de este manual.

¿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 Self Clean (Autolimpieza).** Consulte la sección Autolimpieza de este manual para obtener más detalles.

¿Es seguro que el ventilador de convección, el asador o los quemadores se mojen durante la función SpeedClean™?

Sí. El ventilador de convección, el asador o el quemador pueden mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, no es necesario aplicar un rocío directo sobre el asador ni los quemadores porque se limpian automáticamente durante el uso regular.

Veo "humo" que sale de la ventilación del horno durante 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 la ventilación 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 gotas pequeñas de queso. Consulte la sección SpeedClean™ del manual del propietario para obtener más información.

¿Qué se necesita para ejecutar SpeedClean™?


Un envase rociador con 10 oz (300 ml) de agua, un raspador plástico, una esponja que no raye y un paño. No debe usar esponjas abrasivas como las de trabajo pesado ni lana de acero. Excepto por el paño, todos los materiales necesarios se incluyen en un kit de limpieza especial con su horno nuevo.

Antes de llamar al servicio técnico

Antes de llamar para solicitar servicio, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos.

La lista incluye incidentes comunes que no son consecuencia de problemas de fabricación ni de los materiales de este electrodoméstico.

Síntomas	Causas/soluciones posibles		
		CÓDIGO	CAUSA
El control del horno suena y muestra un código de error F.	<ul style="list-style-type: none"> El control electrónico ha detectado una falla. Presione cualquier botón y gire cualquier perilla una vez para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla se repite, registre el número de falla. Borre la pantalla y detenga el pitido. Luego póngase en contacto con un técnico de servicio calificado. 	F-19	No caliente
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> El enchufe del horno no está insertado completamente en la toma de corriente. <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma de corriente funcional y conectado a tierra. Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor de su casa. <ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Los controles del horno están mal configurados. Consulte la sección Uso del horno. Horno demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo. El cableado de servicio no está completo. Póngase en contacto con el personal de servicio del electrodoméstico para recibir asistencia. Corte de energía. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a la empresa de electricidad local para solicitar servicio. 		
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte la sección "Cómo cambiar la luz del horno" de este manual del usuario. 		
El horno emite mucho humo cuando asa.	<ul style="list-style-type: none"> El control no está bien configurado. Siga las instrucciones para el ajuste de los controles del horno. La carne está demasiado cerca de quemador. Coloque el estante en otra posición para dejar un espacio suficiente entre la carne y el quemador. Precaliente el asador para sellar. La carne no está bien preparada. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se retuerza, pero no corte la parte magra. La rejilla en la asadera está al revés y la grasa no drena. Siempre coloque la rejilla en la asadera con las muescas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee en la bandeja. Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario realizar una limpieza regular cuando se asa con frecuencia. Las salpicaduras viejas de comida o grasa producen mucho humo. 		
La comida no se hornea ni se rostiza correctamente	<ul style="list-style-type: none"> Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Uso del horno. La posición del estante es incorrecta o este no está nivelado. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Uso del horno. Se están usando recipientes incorrectos o del tamaño incorrecto. <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Uso del horno. Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> Consulte los Ajustes de la temperatura en la sección "Cómo cambiar las configuraciones del horno". 		

Síntomas	Causas/soluciones posibles
La comida no se asa correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> – Consulte la sección de recomendaciones para asar. • Se está utilizando el estante en una posición incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> – Consulte la Guía de recomendaciones para asar. • Los recipientes no son adecuados para asar. <ul style="list-style-type: none"> – Utilice la asadera y rejilla para asar que viene con su horno. • Se ha utilizado papel aluminio en una bandeja para asar, la rejilla no se ha encastrado correctamente o las muescas no están del lado correcto. <ul style="list-style-type: none"> – Consulte la sección Uso del horno. • En algunas áreas la energía (voltaje) puede ser baja. <ul style="list-style-type: none"> – Precaliente el asador por 10 minutos. – Consulte la Guía de recomendaciones para asar.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> – Consulte los Ajustes de la temperatura en la sección "Cómo cambiar las configuraciones del horno".
El horno no se limpia automáticamente	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno es demasiado alta para configurar una operación de autolimpieza. <ul style="list-style-type: none"> – Deje que el horno se enfríe y restablezca los controles. • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> – Consulte la sección Autolimpieza. • Un ciclo de autolimpieza no puede comenzar si la puerta del horno está abierta.
Sonido de crujido o explosión	<ul style="list-style-type: none"> • Es el sonido del metal que se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y limpieza. <ul style="list-style-type: none"> – Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Suciedad excesiva. <ul style="list-style-type: none"> – Coloque ambas perillas del modo Oven (Horno) en la posición OFF (APAGADO) o presione el botón STOP (DETENER). Abra las ventanas para sacar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de autolimpieza. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de autolimpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> – Deje que el horno se enfríe a una temperatura inferior a la de bloqueo.
El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están bien configurados. <ul style="list-style-type: none"> – Consulte la sección Autolimpieza. • El horno está muy sucio. <ul style="list-style-type: none"> – Limpie los derrames grandes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de autolimpieza o un ciclo con un período más prolongado.
Aparece el ícono de bloqueo  de la puerta en la pantalla cuando quiere cocinar	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura interior no bajó a menos de la temperatura de bloqueo. <ul style="list-style-type: none"> – Presione el botón STOP (DETENER). Deje que el horno se enfríe.
Sale olor a quemado o a aceite de la ventilación	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. <ul style="list-style-type: none"> – Para acelerar el proceso, programe un ciclo de Autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Self Clean (Autolimpieza).

Síntomas	Causas/soluciones posibles
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de que se apaga el horno	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. <ul style="list-style-type: none"> – Esto es normal.
Hay ventilación de aire cálido en la cocina después de que el horno se ha apagado.	<ul style="list-style-type: none"> La salida del aire cálido es necesaria para mantener y enfriar las temperaturas del horno. Se apaga automáticamente cuando el calor baja a una temperatura segura. <ul style="list-style-type: none"> – Esto es normal.
Se acumula humedad en el visor del horno o sale vapor de la ventilación del horno	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. Se utilizó demasiada humedad cuando se limpió la ventana.
El horno no cocina al vapor	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de deslizar el tanque en la ranura hasta que oiga un clic. El desagote del tanque de agua se puede obstruir con sarro producido por aguas duras. Si esto ocurre, se debe ejecutar la función de descalcificación antes de poder utilizar la función de vapor.
Hay charcos de agua en la base del horno durante o después de la cocción al vapor.	<ul style="list-style-type: none"> Durante la cocción al vapor, el agua en el tanque de agua se traslada a la base del horno. Es normal que el agua llene la base del horno durante o después del modo Vapor. Si el agua deja depósitos minerales en la base del horno, quite los depósitos con un paño o esponja impregnados en vinagre.
Aparece residuo de color blanco en la base del horno después de la cocción al vapor	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar agua dura en el tanque de agua puede hacer que se acumule sarro en la base del horno. Para quitar los depósitos minerales que quedan en la base del horno utilice un paño o una esponja impregnados en vinagre o una solución de ácido cítrico débil.
Se presentan problemas al conectar el electrodoméstico y el teléfono inteligente a una red Wi-Fi.	<ul style="list-style-type: none"> La contraseña para la red de Wi-Fi se ingresó de forma incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> – Borre su red Wi-Fi doméstica y comience nuevamente el proceso de registro. La opción Datos móviles para su teléfono inteligente está encendida. <ul style="list-style-type: none"> – Apague la opción Datos móviles en su teléfono inteligente antes de registrar el electrodoméstico. El nombre de la red inalámbrica (SSID) se configuró de forma incorrecta. <ul style="list-style-type: none"> – El nombre de la red inalámbrica (SSID) debe ser una combinación de números y letras en inglés. (No utilice caracteres especiales). La frecuencia del enrutador no es de 2,4 GHz. <ul style="list-style-type: none"> – Solo soporta una frecuencia de enrutador de 2,4 GHz. Configure el enrutador inalámbrico a 2,4 GHz y conecte el electrodoméstico al enrutador inalámbrico. Para verificar la frecuencia del enrutador, verifique con su proveedor de servicio de internet o el fabricante del enrutador. El electrodoméstico está muy lejos del enrutador. <ul style="list-style-type: none"> – Si el electrodoméstico está muy lejos del enrutador, la señal puede ser débil y la conexión puede no estar configurada correctamente. Acerque el enrutador al electrodoméstico o compre e instale un repetidor de Wi-Fi.
El módulo de cocción al vacío (sous vide) emite un pitido durante el funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> Esta alerta suena cuando el módulo de cocción al vacío (sous vide) está funcionando sin agua en el tanque del alimentador de vapor. <ul style="list-style-type: none"> – Llene el tanque del alimentador de vapor hasta el nivel recomendado antes de usarlo.

GARANTÍA (EE. UU.)

SIGNATURE KITCHEN SUITE reparará o reemplazará su producto, según criterio de SIGNATURE KITCHEN SUITE, si se comprueba que presenta algún defecto en el material o la mano de obra en condiciones normales de uso, durante el período de garantía establecido más abajo, vigente desde la fecha de compra original del producto. Esta garantía limitada solo es válida para el comprador original del producto y es válida solo cuando se utiliza el aparato en EE. UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	CÓMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Tres (3) años a partir de la fecha de compra minorista original	Cualquier parte del horno que falle debido a un defecto en materiales o mano de obra. Durante la totalidad de estos tres años de garantía , SIGNATURE KITCHEN SUITE también proporcionará, sin costo alguno , toda la mano de obra y el servicio técnico a domicilio necesarios para reemplazar piezas defectuosas.

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. SIGNATURE KITCHEN SUITE NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, INDIRECTO, INCIDENTAL O EMERGENTE DE NINGÚN TIPO, INCLUIDO LUCRO CESANTE O PÉRDIDA DE INGRESOS, EN RELACIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES RESPECTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA NI LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, POR LO QUE LAS LIMITACIONES ANTERIORES PODRÍAN NO CORRESPONDER EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A LO SIGUIENTE:

- Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico, para que le enseñen cómo usar el electrodoméstico, para cambiar fusibles domésticos o modificar el cableado del hogar o para cambiar lámparas de luz a las que puede acceder el propietario.
- Reparaciones cuando el electrodoméstico se utiliza para fines diferentes al uso doméstico normal familiar.
- Recogida y entrega. Este artefacto está diseñado para ser reparado a domicilio.
- Los daños derivados de accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, fuerza mayor o el uso de productos no aprobados por SIGNATURE KITCHEN SUITE Corporation.
- Reparaciones de piezas o sistemas derivadas de modificaciones no autorizadas en el electrodoméstico.
- Costos de repuestos o de mano de obra de reparación para unidades que se empleen fuera de los Estados Unidos.
- Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos comprados para uso residencial dentro de los EE. UU. En Alaska, la garantía no incluye el costo del envío o las visitas del servicio técnico a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta exclusión o limitación podría 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. Para conocer sus derechos legales, consulte en la Oficina de defensa al consumidor local o estatal o al Procurador general de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CONSUMIDOR:

Comprobante de la cobertura de la garantía	Conserve su factura de compra para probar la fecha de compra. Se debe presentar una copia de la factura de compra al momento en que se proporciona el servicio de garantía.
Para conocer el Centro de Servicios Autorizados o el Distribuidor de Ventas más cercano, o para obtener asistencia sobre el producto, el servicio al cliente o el mantenimiento	Llame al 1-855-790-6655 (se atienden llamados las 24 horas, los 365 días del año) y elija la indicación apropiada del menú; o visite nuestro sitio web en www.signaturekitchensuite.com

MEMO

MEMO

ESPAÑOL

MEMO

MEMO

ESPAÑOL



Customer Information Center

For inquires or comments, call:
1-855-790-6655 USA

Printed in Korea