



OWNER'S MANUAL
ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

UPWD3034ST



MFL51224511_04

www.thesignaturekitchen.com

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

8 PRODUCT OVERVIEW

- 8 Accessories
- 9 Oven Overview
- 10 Control Panel Overview

11 FEATURES

- 11 Clock
- 12 Timer ON/OFF
- 12 Convection Auto Conversion
- 13 Oven Temperature Adjustment
- 14 Language
- 14 Preheating Alarm Light
- 14 Beeper Volume
- 14 Fahrenheit or Celsius
- 14 Oven Light
- 15 Lockout
- 15 Start Time(Delayed Timed Cook)
- 16 Cook Time(Timed Cook)

17 USING THE OVEN

- 17 Before Using the Oven
- 17 Removing and Replacing the Oven Racks
- 18 Bake
- 18 Convection Bake
- 19 Roast
- 20 Convection Roast
- 20 Crisp Convection
- 21 Broil
- 22 Recommended Broiling Guide
- 23 Broiling Tips
- 24 Warm
- 24 Proof
- 25 Meat Probe

26 SMART FUNCTIONS

29 MAINTENANCE

- 29 Self Clean
- 29 Setting Self Clean
- 30 Setting Self Clean with a Delayed Start
- 31 SpeedClean™
- 31 Cleaning Tips
- 32 SpeedClean™ Instruction Guide
- 33 Cleaning the Exterior
- 34 Changing the Oven Light
- 35 Removing and Replacing the Oven Door

36 TROUBLESHOOTING

- 36 FAQs
- 38 Before Calling for Service

41 WARRANTY

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.thesignaturekitchen.com



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

WARNING

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

CAUTION

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

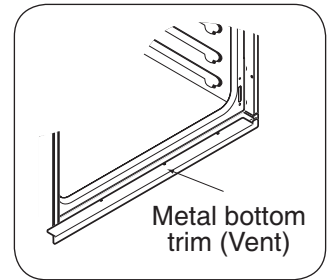
SAFETY PRECAUTIONS

- 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.

SAFETY PRECAUTIONS (CONT.)

- **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:

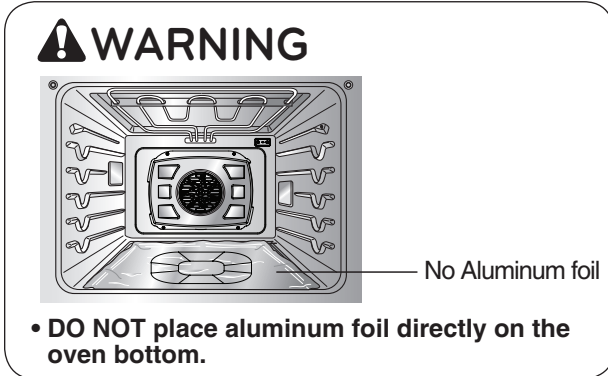
For proper operation vent trim must be installed.

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.
 - **Before using the Wi-Fi, you should check the substance in the cavity.**
-
- **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.

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.



- **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

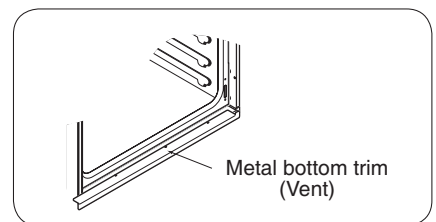
- **Children should be kept away from the oven.**
- **Accessory parts will become hot when the broiler is in use.**

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

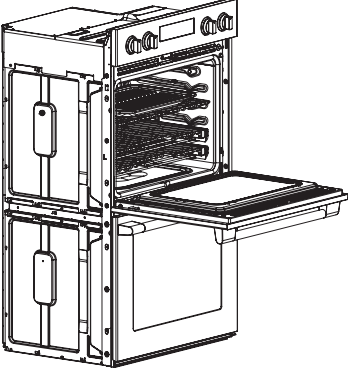
CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT

⚠ WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

PRODUCT OVERVIEW

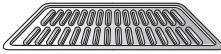




ACCESSORIES

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






Electric convection built-in oven

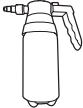
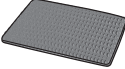
Accessories for Cooking

-  Grid
-  Heavy duty racks (Standard Rack) (2 ea)
-  Broiler pan
-  Telescoping rack (4 ea)
-  Meat probe


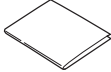
Accessories for Installation

-  6 wood screws for mounting (4 needed for installation and 2 extras)
-  3 Screws For Bottom Trim (3 needed for installation)
-  Metal Bottom Trim

Accessories for SpeedClean™

-  Spray bottle (1ea)
-  Non scratch Scouring Pad (1ea)

Manuals

-  Owner's manual
-  Installation manual

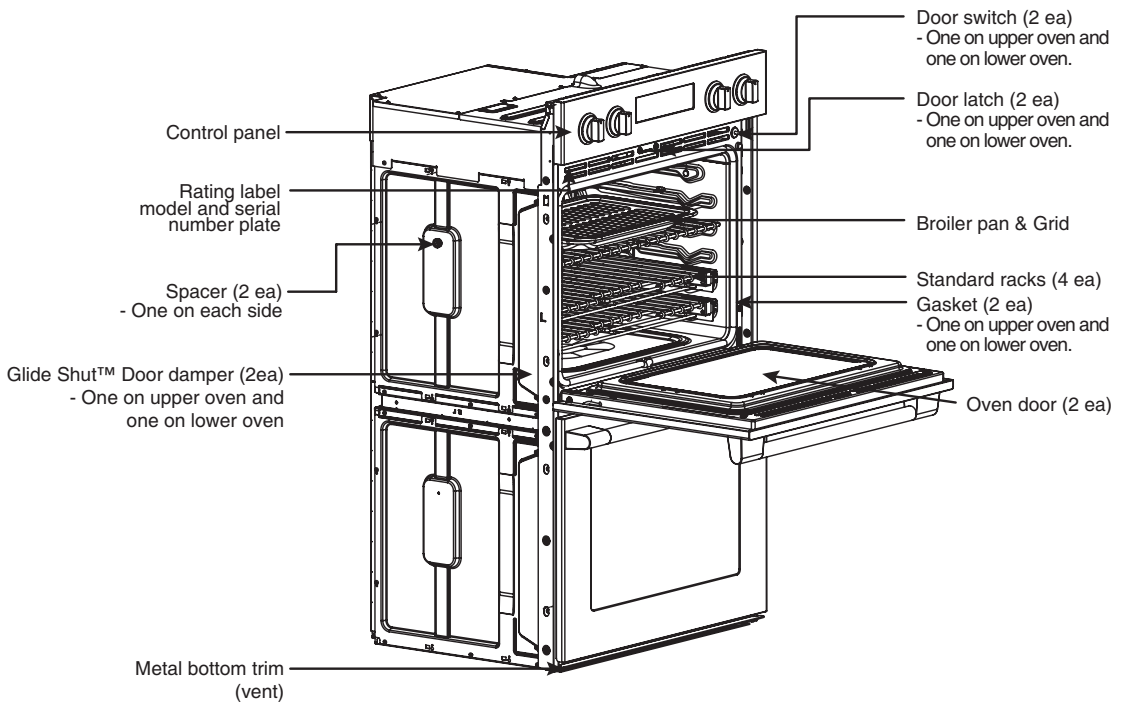
! NOTE

- 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 telescoping rack on the base packing.** Telescoping racks are wrapped separately to the top and bottom of the oven.

OVEN OVERVIEW

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

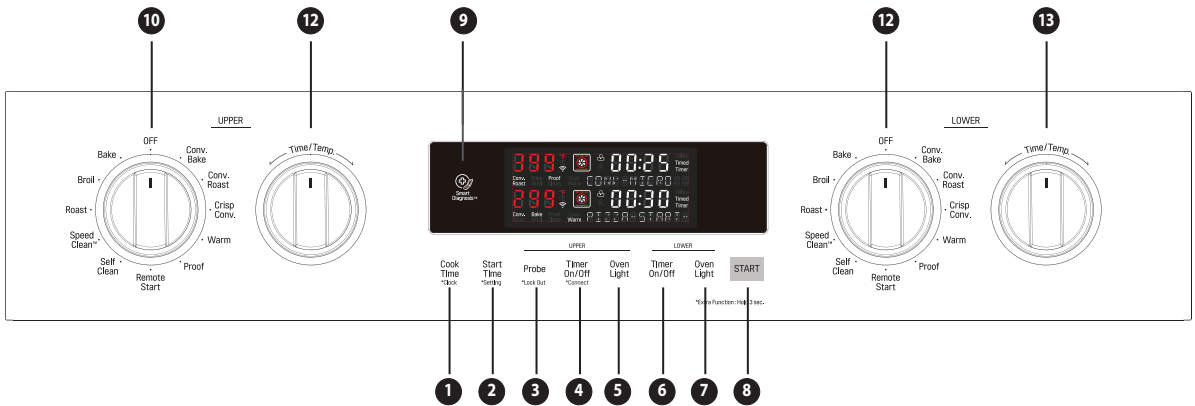
* Throughout this manual, the features and appearance may vary depending on your model.



NOTE

- The model and serial number can be verified at the rating label.
- **Glide Shut™ Door:** The Soft Closing feature controls the oven door mechanism. A system that employs new generation hinges to gently accompany the oven door, preventing it from abruptly closing, so it closes softly and quietly.

CONTROL PANEL OVERVIEW



Name	Description
1 Cook Time *Clock	- Press button and turn the Time/Temp knob to set the desired amount of time for food to cook. The oven shuts off when the set cooking time runs out. - Press and hold the button for three seconds to set the time of day.
2 Start Time *Setting	- Press button and turn the Time/Temp knob to set the delayed start time. The oven starts at the set time. - Press and hold button for three seconds to select and adjust oven settings.
3 Probe *Lockout	- Press button to select probe function. - Press and hold button for three seconds to activate to active LOCKOUT.
4 Upper Timer On/Off *Connect	- Press button to set or cancel timer on upper oven. - Press and hold button for three seconds to connect it to a Wi-Fi network.
5 Upper Oven Light	Press button to turn upper oven light on/off.
6 Lower Timer On/Off	Press button to set or cancel the timer on lower oven.
7 Lower Oven Light	Press button to turn lower oven light on/off.
8 Start	Press button to start all oven features.
9 Smart Diagnosis	Use during the Smart Diagnosis feature.
10 Upper Oven Mode Knob	Turn knob to select upper oven operating mode.
11 Upper Time/Temp Knob	Turn knob to set temperature or cook time for upper oven.
12 Lower Oven Mode Knob	Turn knob to select lower oven operating mode.
13 Lower Time/Temp Knob	Turn knob to set temperature or cook time for lower oven.

FEATURES

CLOCK

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

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **COOK TIME** for 3 seconds.
3. Turn the upper or lower Time/Temp knob to select the desired time. Turn the knob clockwise to increase the time and counterclockwise to decrease the time.
4. Press **START** to enter the time and start the clock.

NOTE

- The time of day cannot be changed during a Timed Baking or Self Clean cycle.
- To check the time of day when the display is showing other information, press **CLOCK**.
- The display reverts to the original setting if **START** is not pressed within 25 seconds of the clock being set.
- If the display time is blinking, there may have been a power failure. Reset the time.

Setting the Hour Mode on the Clock (12 or 24 hours)

The control is set to use a 12-hour clock. To change it to a 24-hour time clock, follow the steps below.

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **START TIME** for 3 seconds.
3. Turn the Time/Temp knob to set the desired hour mode on the clock.
4. Press **START** to accept the change.

Power Outage

If the time flashes on the display, there may have been a power outage. Reset the clock. Touch any button or turn any knob once to reset. Enter the correct time of day by turning the Time/Temp knob. Press **START**.

Minimum and Maximum Default Settings

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

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

FEATURE	MIN. TEMP. / TIME	MAX. TEMP. / TIME	
CLOCK TIME	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
COOKING TIME	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
BAKE/ROAST	170°F / 80°C	550°F / 285°C	
CONVECTION BAKE /CONVECTION ROAST /CRISP CONVECTION	170°F / 80°C	550°F / 285°C	
BROIL Full/Center	Low (350°F)	High (550°F)	
SELF CLEAN TIME	3Hr.	5Hr.	
PROOF	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
WARM	Low (140°F)	High (200°F)	
PROBE	80 °F / 27°C	210 °F / 100°C	

TIMER ON/OFF

The upper or lower **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that beeps when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions. The upper and lower timers can be operated independently of each other.

Setting the Timer

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press either the upper or lower **TIMER ON/OFF**. 0:00 with HR inside it appears and **TIMER** flashes in the display.
3. Turn the Time/Temp knob to set the desired time. Turn the knob clockwise to increase the time and counterclockwise to decrease the time.



NOTE

If the upper or lower **TIMER ON/OFF** is not pressed, the timer returns to the time of day.

4. Press the upper or lower **TIMER ON/OFF** to start the timer. The display shows the set time counting down.
5. When the set time runs out End shows in the display. The indicator tones sound every 15 seconds until the upper or lower **TIMER ON/OFF** is pressed.
6. To cancel the timer, press the upper or lower **TIMER ON/OFF** once. The display will return to the time of day.



NOTE

If the remaining time is not shown in the display, recall the remaining time by pressing the upper or lower **TIMER ON/OFF**.

- Press the upper or lower **TIMER ON/OFF** once to set the time in hours and minutes.
- Press the upper or lower **TIMER ON/OFF** twice to set the time in minutes and seconds.

CONVECTION AUTO CONVERSION

When cooking using the convection mode (Conv. Bake, Conv. Roast, and Crisp Conv.), the oven temperature is automatically reduced by 25°F(14°C). The display will show the changed temperature.

This feature is called *auto conversion*. Your oven comes with this feature enabled.

To disable the auto conversion feature, do the following:

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **START TIME** for 3 seconds. Then press **START TIME** once. *Auto* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to enable or disable the feature.
4. Press **START** to accept the change.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

This oven may cook differently than the one it replaced. Use the oven for a few weeks to become more familiar with it before changing the thermostat settings. If the oven consistently undercooks or overcooks follow these instructions to adjust the thermostat.

NOTE

Don't use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of the oven. Instead, begin by raising or lowering the thermostat 15°F (8°C). Try the oven for a week with the new setting and adjust again if needed, using the first adjustment as a gauge.

Adjusting the Lower Oven Temperature

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **START TIME** for 3 seconds. Then press **START TIME** repeatedly until *L_AJ* appears in the display.



3. Turn the lower Time/Temp knob to set the amount of temperature adjustment desired. Press **START TIME** to toggle between positive and negative values.

Example : To increase the thermostat by 15 degrees, turn the knob clockwise to select 15.

To decrease the thermostat by 15 degrees, turn the knob clockwise to select 15, then press **START TIME** to select a negative value (-15).

4. Press **START** to accept the change.

Adjusting the Upper Oven Temperature

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **START TIME** for 3 seconds. Then press **START TIME** repeatedly until *U_AJ* appears in the display.



3. Turn the upper Time/Temp knob to set the amount of temperature adjustment desired. Press **START TIME** to toggle between positive and negative values.

Example : To increase the thermostat by 15 degrees, turn the knob clockwise to select 15.

To decrease the thermostat by 15 degrees, turn the knob clockwise to select 15, then press **START TIME** to select a negative value (-15).

4. Press **START** to accept the change.

NOTE

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

LANGUAGE

The default language of the display is English. It can be changed to Spanish or French.

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **START TIME** for 3 seconds. Then press **START TIME** repeatedly until *Lng* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to set the desired language.
4. Press **START** to accept the change.

PREHEATING ALARM LIGHT

When the oven reaches its set-temperature, the preheating alarm light flashes until the oven door is opened. You can activate or deactivate the preheating alarm light.

1. Set both oven mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **START TIME** for 3 seconds. Then press **START TIME** repeatedly until *PrE* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to enable or disable the feature.
4. Press **START** to accept the change.

BEEPER VOLUME

The beeper volume can be adjusted to three possible volume levels, Hi, Low and Off.

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **START TIME** for 3 seconds. Then press **START TIME** repeatedly until *BEEP* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to select the desired volume.
4. Press **START** to accept the change.

FAHRENHEIT OR CELSIUS

The oven control is set by default to display the Fahrenheit temperature scale. To display the Celsius scale, follow these instructions.

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **START TIME** for 3 seconds. Then press **START TIME** repeatedly until *Unit* appears in the display.



3. Turn the Time/Temp knob to select °F (Fahrenheit) or °C (Celsius).
4. Press **START** to accept the change.

OVEN LIGHT


The interior oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light can also be manually turned ON or OFF by pressing upper or lower **OVEN LIGHT**.

! NOTE

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

LOCKOUT

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

1. Set both Oven Mode knobs to the **OFF** position.
2. Press and hold **PROBE** for 3 seconds.
3. The lock melody sounds, **OVEN LOCKOUT** appears in the display and **DOOR LOCKED** will flicker in the display.
4. Once the oven door is locked, the **DOOR LOCKED** indicator stops flickering and remains on along with the lock icon. 
5. To deactivate the Lockout feature, press and hold **PROBE** for 3 seconds. The unlock melody sounds and **UNLOCKING** appears in the display until the controls are unlocked.

START TIME (Delayed Timed COOK)

The automatic timer of the DELAYED TIMED COOK function turns the oven ON and OFF at the time you select. This feature can only be used with the **BAKE**, **ROAST**, **CONV. BAKE**, **CONV. ROAST**, **CRISP CONV.** and **SELF CLEAN** modes.

Setting the Oven to Delayed Start

The following example is to Bake at 300°F and start baking at 4:30. Make sure the clock is set for the correct time of day.

1. Turn the Oven Mode knob to select the **BAKE** mode. **350°F** appears in the display.
2. Turn the Time/Temp knob to set the desired temperature.
For this example, turn the Time/Temp knob counterclockwise until 300°F appears in the display.
3. Press **START TIME**.
4. Set the start time: Turn the Time/Temp knob clockwise until 4:30 appears in the display.
5. Press **START**. A short beep sounds and the oven begins baking.



NOTE

- To cancel the DELAYED TIMED COOK function, turn the Oven Mode knob to the **OFF** position.
- To change the cooking time, repeat steps 3-4 and press **START**.
- If your oven clock is set as a 12-hour clock, you can delay the cook time for 12 hours. If your oven clock is set as a 24-hour clock, you can delay the cook time for 24 hours.

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

- **END** and the time of day shows in the display.
- The cook end indicator tone sounds every 60 seconds until the Oven Mode knob is turned to the **OFF** position.
- When **WARM** is set, the warming function starts after the set cook time ends.



CAUTION

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

COOK TIME (TIMED COOK) (for both upper and lower oven)

The oven turns on immediately and cooks for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

Setting the Timed Cook Function

The following example is to Bake at 300°F for 30 minutes.

1. Set the clock for the correct time of day.
2. Turn the upper or lower Oven Mode knob to select **BAKE**. 350°F appears in the display.
3. Set the oven temperature.
For this example, turn the Time/Temp knob counterclockwise to select 300°F.
4. Press **COOK TIME**. TIMED flashes. BAKE, 0:00 and 300°F appears in the display.
5. Set the desired baking time.
For this example, turn the Time/Temp knob clockwise until 30:00 appears in the display.

! NOTE

Baking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

6. Press **START**. The oven turns on, and the display shows the cooking time countdown. The oven continues to cook for the set amount of time, then turns off automatically, unless the WARM function is set. Refer to the Setting the WARM Function, page 23.

! NOTE

To set the WARM function to engage at the end of the timed cook cycle, follow steps 1-4 and then press **WARM**. WARM appears in the display.

When the cooking time has elapsed:

1. END OF CYCLE and the time of day show in the display. The oven shuts off automatically.
2. The control continues to sound the cook end melody every minute until the upper or lower Oven Mode knob is moved to any position.

Changing the Cook Time while Operating the Oven

This example is to change the cook time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes.

1. Press **COOK TIME**.
2. Set the new baking time.
For this example, turn the Time/Temp knob clockwise until 01_{HR}:30 appears in the display.
3. Press **START** to accept the change, or wait 10 seconds without pressing and the display resets to the original cooking time.

! NOTE

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan turns off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans operate to protect the control panel. This is normal.

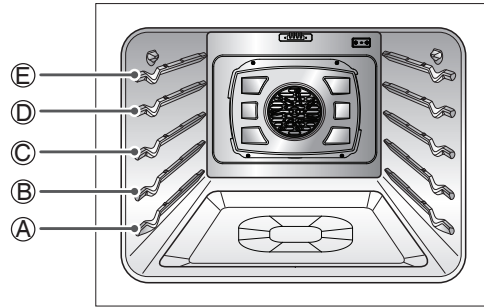
USING THE OVEN

BEFORE USING THE OVEN

NOTE

- If you turn the lower oven knob while setting the upper oven, the setting for the upper oven will be lost.
- 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.

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.

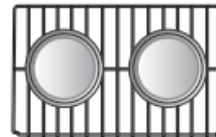
Multiple rack baking



Standard Rack (Position B)

Standard Rack (Position D)

Single rack baking



Standard Rack (position C)

REMOVING AND REPLACING THE OVEN RACKS

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.

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

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.

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 upper or lower Oven Mode knob to select the **BAKE** mode.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise until 375°F appears in the display.
3. Press **START**.

The word **PREHEATING** and 100°F appears in the display. As the oven preheats the temperature is displayed in 5-degree increments. Once the oven reaches the desired temperature, a tone sounds.

PREHEATING

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

4. When cooking is finished, turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position.
5. Remove the food from the oven.

Changing the Temperature while Baking

1. Turn the upper or lower Time/Temp knob to reset the oven temperature.
For example, turn the knob clockwise to reset the temperature from 375°F to 425°F.
2. Press **START**.

NOTE

It is normal for the convection fan to operate periodically throughout a normal bake cycle. 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.

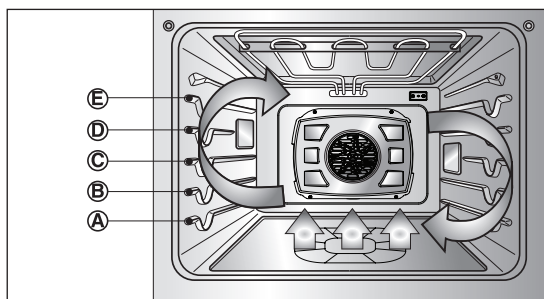
NOTE

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 BAKE

Benefits of Convection Bake

- Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
- Even cooking results during multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.



Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with Convection Bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Baking

- Time saved will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked 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 oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D.
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results when using multiple racks.

Setting the CONVECTION BAKE Mode

1. Turn the upper or lower Oven Mode knob to select the **CONV. BAKE** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature.
For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Press **START**. The display shows CONV BAKE and the converted temperature starting at 100°F (35°C). As the oven preheats, the display shows increasing temperatures in 5-degree increments. Once the oven reaches the desired adjusted temperature, a tone sounds. The display shows the auto converted oven temperature (reduced by 25°F or 14°C).
4. Turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Convection Bake at any time.

! NOTE

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

Displays for the CONV. BAKE mode



lower oven only



both upper and lower oven

ROAST

Use the ROAST mode to cook large cuts of meat.

Setting the ROAST Mode

1. Turn the upper or lower Oven Mode knob to select the **ROAST** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature in the display.
For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Press **START**.

! NOTE

It is normal for cooling fans to run after any cooking cycle is complete, to protect the control panel.

Changing the Temperature while Roasting

1. Turn the upper or lower Time/Temp knob to reset the oven temperature.
For example, turn the knob clockwise to reset the temperature from 375°F to 425°F.
2. Press **START**.

! NOTE

- The heating elements turn off immediately when the door is opened. They turn on again in approximately 1 seconds after the door is closed.
- When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters.
- Turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Roast at any time.

CONVECTION ROAST

The Convection Roast mode is designed to give optimum cooking performance for roasting meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. 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 Roast is especially good for large tender cuts of meat.

Setting the CONVECTION ROAST Mode

1. Turn the upper or lower Oven Mode knob to select the **CONV. ROAST** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Press **START**. The display shows CONV ROAST and the temperature, starting at 100°F (35°C). As the oven preheats, the display shows the increasing temperature in 5-degree increments. Once the oven reaches the adjusted set temperature, a tone sounds. The display shows the auto-converted oven temperature (reduced by 25°F or 14°C), CONV ROAST, and the fan icon.
4. Turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Convection Roast at any time.

NOTE

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again in approximately 1 seconds after the door is closed. When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan catches grease spills and the grid helps prevent grease splatters. Adjust the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel the Convection Roast feature at any time.

NOTE

It is normal for cooling fans to run after any cooking cycle is complete, to protect the control panel.

Displays for the CONV. ROAST mode



lower oven only

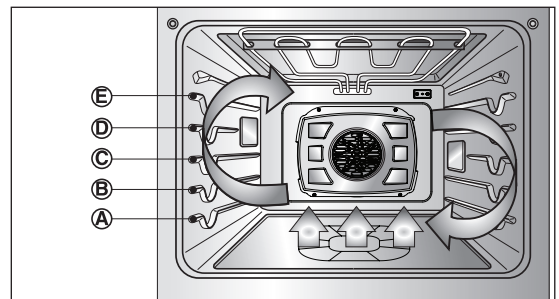


both upper and lower oven

CRISP CONVECTION

Benefits of Crisp Convection:

The crisp convection mode is best for light colored and delicate baked goods like cakes, tarts, cookies, puff pastries, scones, muffins, biscuits, yeast-free breads, etc. The hot air circulated by the fan continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air cooks foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads. The crisp convection heating element heats up faster, reducing cooking time by as much as 30 percent.



Tips for Crisp Convection

- Time saved will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Choose cookie sheets without sides and roasting pans with 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 Crisp Convection with a single rack, place the oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions B and D.
- It is important to uncover foods so that surfaces of food remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.

Setting the Crisp Convection Mode

1. Turn the upper or lower the Oven Mode knob to select the **CRISP CONV.** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Press **START**. The display shows CONV and the temperature, starting at 100°F (35°C). As the oven preheats, the display shows the increasing temperature in 5-degree increments. Once the oven reaches the adjusted set temperature, a tone sounds. The display shows the auto-converted oven temperature (reduced by 25°F or 14°C).
4. Turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Crisp Convection at any time.

! NOTE

The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They turn on again in approximately 1 seconds after the door is closed. Turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Crisp Convection at any time.

! NOTE

It is normal for cooling fans to run after any cooking cycle is complete, to protect the control panel.

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 five minutes before cooking food.

! CAUTION

- DO NOT use a broiler pan without a grid. 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.

! CAUTION

- 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

Your oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

Setting the BROIL Mode

1. Place food on the broiler pan grid.
2. Turn the upper or lower Oven Mode knob to select the **BROIL** mode. *HIGH -- PRESS START OR ENTER LEVEL / LOW - HIGH* appears in the display.
3. Turn the Time/Temp knob to select between Full Broil (High,Med,Low) and Center Broil (High,Med,Low). Full Broil uses all of the broil heaters and Center Broil uses only the center broil heater to broil.
4. Press **START**.
5. If using Broil, it is best to let the oven preheat for approximately five minutes before cooking food. Broil on one side until food is browned ; turn and broil on the other side.
6. When broiling is finished, turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Broil at any time.

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

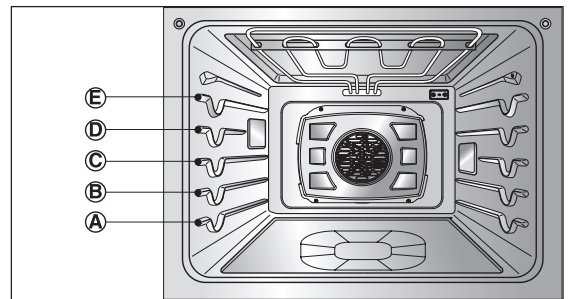
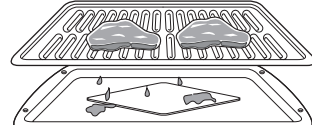
The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They turn on again approximately 1 seconds after the door is closed. Press **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Broil at any time.

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.



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 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Rare	1" thick	D	6	2-3	
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	C	20	6-8	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts	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 to 12 oz.	D	6	4-6	
Well Done		D	8	7-9	
Medium	2 (1-1/2" thick) about 1 lb.	D	11	9	
Well Done		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 five 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.

The Warm mode can be used alone or after Timed Cook or Delayed Timed Cook cycles.

Setting the WARM Mode

1. Turn the upper or lower Oven Mode knob to select the **WARM** mode.
2. Turn the Time/Temp knob to select from High, Medium, or Low temperature levels.
3. Press **START**.
4. Turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position to cancel Warm at any time.

! 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.

Displays for the WARM mode



Upper oven only



Lower oven only



Upper & Lower oven at the same time

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 upper or lower Oven Mode knob to select the **PROOF** mode.
2. Press **START**. The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
3. When proofing is finished, turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position.


Display for the PROOF mode



! 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.

MEAT PROBE

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during the broiling, self cleaning, warming or proofing mode. Always unplug and remove the meat 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. Close the oven door. The meat probe icon  flashes and a warning beep sounds until the probe is removed if the oven starts cooking without the probe temperature being set.

Using the Meat Probe Feature

1. Turn the upper Oven Mode knob to select the **ROAST** mode. 350°F (175°C) appears in the display.
2. Set the oven temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the temperature to 375°F.
3. Press **START** or **PROBE**. *PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F* appears in the display.
4. Set the probe temperature. For example, turn the Time/Temp knob clockwise to set the probe temperature to 160°F.
5. Press **START**.

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

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. Press **PROBE**.
2. Set the probe temperature by turning the Time/Temp knob.
3. Press **START**.



NOTE

Turn the upper or lower Oven Mode knob to cancel Meat Probe at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.

Recommended Probe Temperatures

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



NOTE


- The meat probe can't be used with the Broil, Self Clean, Easy Clean®, Warm, or Proof modes.
- While the meat probe mode is running, **SpeedClean™** does not respond.

SMART FUNCTIONS

Application Installation

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

PRODUCT REGISTRATION

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

NOTE

- SIGNATURE KITCHEN SUITE is not responsible for any network connection problems or any faults, malfunctions, or errors caused by network connection.
- The machine supports 2.4 GHz Wi-Fi networks only.
- If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength.
- The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment.
- The network connection may not work properly depending on the internet service provider.
- The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.
- This information is current at the time of publication. The application is subject to change for appliance improvement purposes without notice to users.
- Before using the Wi-Fi, you should check the substance in the cavity.
- After opening and closing the door, place the mode dial back to Remote Start within 30 sec.

USING THE WI-FI FUNCTION

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

Using the Application

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

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

You can control remotely such as oven pre-heating and oven stop. After opening and closing the door, place the mode dial back to Remote Start within 30 sec. .

Monitoring

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

Push Alert

Once the push alert is turned on, the current status of the appliance is informed. The alert is activated when SIGNATURE KITCHEN SUITE application is on or not.

Timer

You can set the timer from the app.

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

Open Source Software Notice Information

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

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

Wireless module(LCW-003)Specifcatons	
Frequency Range	2412 ~ 2462 MHz
Output Power(max.)	IEEE 802.11 b : 14 dBm IEEE 802.11 g : 15 dBm IEEE 802.11 n : 14 dBm

FCC NOTICE (FOR TRANSMITTER MODULE CONTAINED IN THIS PRODUCT)

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

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

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

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

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

FCC RF RADIATION EXPOSURE STATEMENT

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

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

USING SMART DIAGNOSIS™

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

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

SMART DIAGNOSIS™ USING A SMART PHONE

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

! NOTE

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

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

! NOTE

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

SMART DIAGNOSIS™ THROUGH THE CALL CENTER

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

! NOTE

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

3. Press and hold the Start button for three seconds.
4. Keep the phone in place until the tone transmission has finished. This takes about 6 seconds and the display will count down the time.
5. Once the countdown is over and the tones have stopped, resume your conversation with the call center agent, who will then be able to assist you in using the information transmitted for analysis.

! NOTE

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

MAINTENANCE

SELF CLEAN

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

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



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



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.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure that the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

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 upper or lower Oven Mode knob to select the **SELF CLEAN** mode. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Turn the upper or lower Time/Temp. knob to adjust the self clean time from 3 to 5 hours.
3. Press **START**.
4. Once the Self Clean 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.

Setting Self Clean with a Delayed Start

1. Remove all racks and accessories from the oven.
2. Turn the upper or lower Oven Mode knob to select the **SELF CLEAN** mode. The oven defaults to the recommended four-hour self clean for a moderately soiled oven. Turn the upper or lower Time/Temp knob to select the self clean time from 3 to 5 hours.
3. Press **START TIME**.
4. Turn the upper or lower Time/Temp knob to enter the time of day you would like the Self Clean to start.
5. Press **START**.

**NOTE**

It may become necessary to cancel or interrupt a self clean cycle due to excessive smoke or fire in the oven. To cancel the Self Clean function, turn the upper or lower Oven Mode knob to the **OFF** position.

During Self Clean

- The self clean cycle uses extremely hot temperatures to clean the oven cavity. While running the Self Clean cycle, you may notice smoking or an odor. This is normal, especially if the oven is heavily soiled.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when **LOCKED** is displayed. The oven door will remain 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 **LOCKED** indicator light will stop flashing and remain 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 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 off with a damp cloth or a soap-filled steel wool 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.

Displays for the SELF CLEAN mode

Upper oven only



Lower oven only

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.

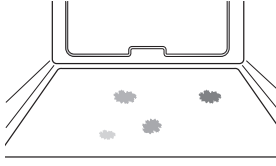
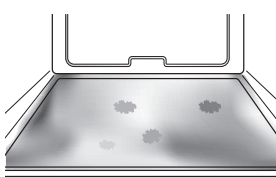
While SpeedClean™ is quick and effective for small and LIGHT soils, the Self Clean feature can be used to remove HEAVY built up soils. The intensity and high heat of the Self Clean cycle may result in smoke which will require the opening up of windows to provide ventilation. Compared to the more intense 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 Cream or tomato sauce	Pies Casseroles

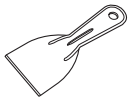
* The Self Clean cycle can be used for soil that has been built up over time.

CLEANING TIPS

- Allow the oven to cool to room temperature before using the SpeedClean™ cycle. If your oven cavity is above 150°F (65°C), "OVEN IS HOT - PLEASE WAIT" will appear in the display, and the SpeedClean™ cycle will not be activated until the oven cavity cools down.
- A plastic spatula can be used as a scraper to scrape off any chunks or debris before and during oven cleaning.
- Using the rough side of a non-scratch scouring pad may help to take off burnt-on stains better than a soft sponge or towel.
- Certain non-scratch scrubbing sponges, such as those made of melamine foam, available at your local stores, can also help improve cleaning.
- The 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 bottom oven, it is better to use the Self Clean cycle.

SpeedClean™ INSTRUCTION GUIDE

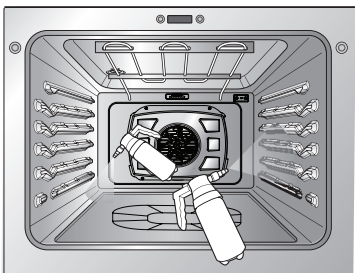
1. Remove oven racks and accessories from the oven.
2. Scrape off and remove any burnt-on debris with a plastic scraper.



Suggested plastic scrapers:

- Hard plastic spatula
- Plastic pan scraper
- Plastic paint scraper
- Old credit card

3. Fill a spray bottle with 1¼ cups (10 oz or 300 ml) of water and use the spray bottle to thoroughly spray the inside surfaces of the oven.



4. Use at least ¼ cup (2oz or 50 ml) of the water to completely saturate the soil on both the walls and in the corners of the oven.
5. Spray or pour the remaining 1 cup (8 oz or 250 ml) of water onto the bottom center of the oven cavity. The indentation on the oven bottom should be fully covered to submerge all soils. Add water if necessary.

NOTE

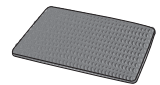
Use the "mist" setting on the spray bottle for better coverage. The entire 1¼ cup (10oz or 300 ml) of water should be used for each oven cavity cleaned. Do not spray water directly on the door. Doing so will result in water dripping to the floor.

6. Close the oven door.
Turn the upper or lower Oven Mode knob to select the **SpeedClean™** mode.
Press **START**.

CAUTION

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

7. A tone will sound at the end of the 10-minute cycle. adjust the UPPER or LOWER Oven Mode knob to OFF position to clear the display and end the tone.
8. After the cleaning cycle and during hand-cleaning, enough water should remain on the oven bottom to completely submerge all soils. Add water if necessary. Place a towel on the floor in front of the oven to capture any water that may spill out during hand-cleaning. If you are cleaning the upper oven on a double oven, it is also best to cover the holes in the top of the lower oven door with a towel to capture any water that may drip into the door during hand-cleaning.
9. Clean the oven cavity immediately after the SpeedClean™ cycle by scrubbing with a wet, non-scratch scouring sponge or pad. (The scouring side will not scratch the finish.) Some water may spill into the bottom vents while cleaning, but it will be captured in a pan under the oven cavity and will not hurt the burner.



NOTE

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

10. Once the oven cavity is cleaned, wipe any excess water with a clean dry towel. Replace racks and any other accessories.
11. If some light soils remain, repeat the above steps, making sure to thoroughly soak the soiled areas. If stubborn soils remain after multiple SpeedClean™ cycles, run the Self Clean cycle. Be sure that the oven cavity is empty of oven racks and other accessories, and that the oven cavity surface is dry before running the Self Clean cycle. Consult the Self Clean section of your owner's manual for further details.

NOTE

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

CLEANING THE EXTERIOR

Painted and Decorative Trim

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

Stainless Steel Surfaces

To avoid scratches, do not use steel wool pads.

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

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.

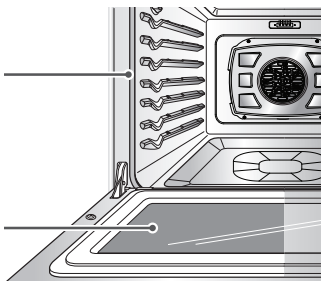


CAUTION

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

Do not hand clean oven door gasket

Remove any debris from door



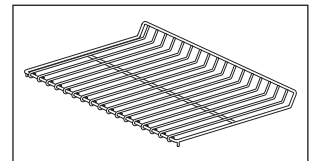
Broiler Pan and Grid



- Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the oven.
- Do not clean the broiler pan or grid in a 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 selfclean 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 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.

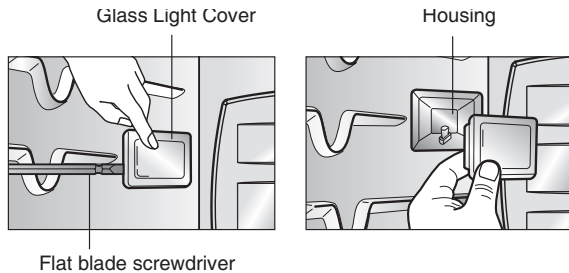
CHANGING THE OVEN LIGHT

The oven light is a standard 10-watt halogen bulb for ovens.

To replace lamps located on the side wall:

• Make sure oven and bulb are cool.

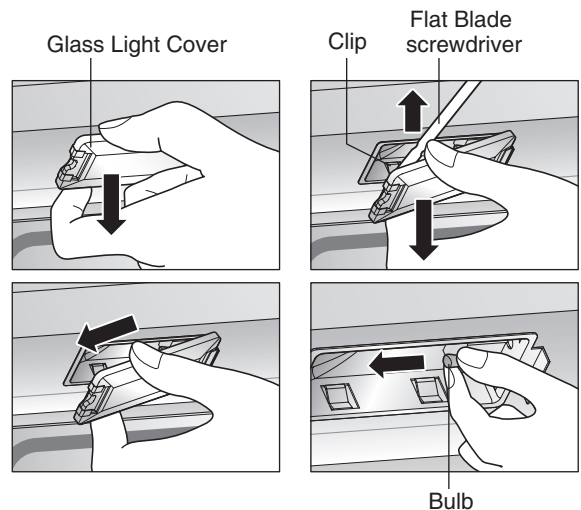
1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover and remove it.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place.
8. Plug in oven or reconnect power.



To replace a lamp located on the top 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 bulb, replace light cover by snapping back into place and push the clip to hold the glass light cover tightly.
8. Plug in oven or reconnect power.



! WARNING

- **Before replacing the oven light bulb, 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.
- **Make sure oven and bulb are cool.**
- **Wear gloves while changing the oven light.** Glass fragments from broken bulbs can cause risk of injury.

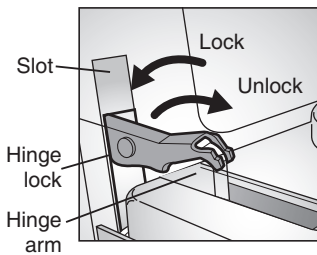
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

CAUTION

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

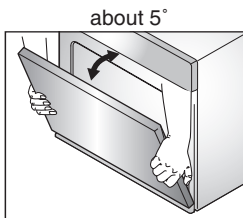
Removing the Oven Door

1. Fully open the door. Pull the hinge locks away from the oven interior, until they are fully unlocked. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



Pull hinge locks down to unlock

2. Firmly grasp both sides of the door at the top. Close the door to the removal position (approximately five degrees from fully closed).

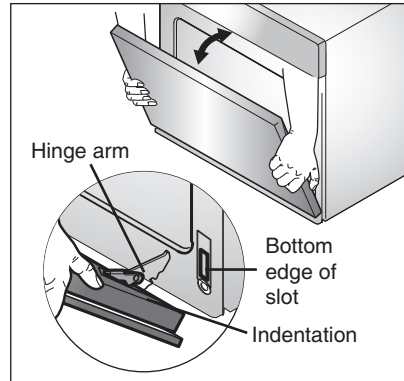


Removal Position

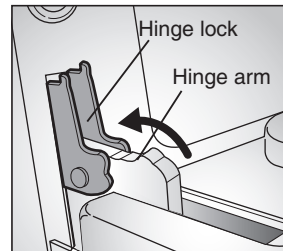
3. Lift the door up and out until the hinge arm is clear of the slot. Put the door on the floor.

Replacing the Oven 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 arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



Push hinge locks up to lock

3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks down toward the bottom of the door to the locked position. Close the oven door.

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 Oven 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.

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



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.

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, press and hold the **PROBE** button for three seconds. The unlock melody will sound and UNLOCKING will appear in the display until the controls are unlocked.

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 my 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 ¼ cup (2 oz or 50 ml) spray recommended.**

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

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

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

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

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

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

Do I need to use all 1-1/4 cups (10 oz or 300 ml) of water for SpeedClean™?

Yes. **It is highly recommended that 1 cup (8 oz or 250 ml) of water be sprayed or poured on the bottom and an additional 1/4 cup (2 oz or 50 ml) of water be sprayed** on walls and other soiled areas to fully saturate the soils for better cleaning performance.

I see "smoke" coming out of my oven'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 1¼ cups (10 oz or 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.

Problem	Possible Causes / Solutions									
Oven control beeps and displays any F error code.	<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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="869 427 972 466">CODE</th> <th data-bbox="972 427 1293 466">CAUSE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="869 466 972 537">F-3</td> <td data-bbox="972 466 1293 537">Key held down too long or shorted key</td> </tr> <tr> <td data-bbox="869 537 972 576">F-9</td> <td data-bbox="972 537 1293 576">No heating (Upper oven)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="869 576 972 615">F-19</td> <td data-bbox="972 576 1293 615">No heating (Lower oven)</td> </tr> </tbody> </table>	CODE	CAUSE	F-3	Key held down too long or shorted key	F-9	No heating (Upper oven)	F-19	No heating (Lower oven)
CODE		CAUSE								
F-3		Key held down too long or shorted key								
F-9		No heating (Upper oven)								
F-19	No heating (Lower oven)									
Oven will not work	<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. Instructions for setting cooking modes start on page 18. Instructions for adjusting oven settings start on page 11 . • Oven too hot. <ul style="list-style-type: none"> - Allow the oven to cool to below locking temperature. 									
Appliance does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers. • 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. 									
Oven light does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace or tighten bulb. See Changing the Oven Light , page 34. 									
Oven smokes excessively during broiling.	<ul style="list-style-type: none"> • Control not set properly. Follow instructions under Broil, page 21. • 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. • Insert on broiler pan wrong side up 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. 									

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not bake or roast properly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. <ul style="list-style-type: none"> - See the instructions for setting Bake, Convection Bake, Roast, and Convection Roast modes, pages 18-21. • Rack position is incorrect or the rack is not level. <ul style="list-style-type: none"> - See Rack and Pan Placement, page 17. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. <ul style="list-style-type: none"> - the tips on pages 17, 18, and 20. • Oven sensor needs to be adjusted. <ul style="list-style-type: none"> - See Oven Temperature Adjustment, page 13.
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, page 21. • Improper rack position being used. <ul style="list-style-type: none"> - See the Broiling Guide, page 21-23. • 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 Broil section, page 21. • In some areas the power (voltage) may be low. <ul style="list-style-type: none"> - Preheat the broil element for 10 minutes. - See the Broil section, page 21.
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"> - Oven Temperature Adjustment, page 13.
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, page 29. • 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 the both Oven Mode knob to the OFF position. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
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.

Problem	Possible Causes / Solutions
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, page 29-30. • 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 is on 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"> - Adjust the UPPER or LOWER Oven Mode knob to OFF position. 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, page 29-30.
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.
Wifi network does not connect properly.	<ul style="list-style-type: none"> • If the appliance is having trouble connecting to the Wi-Fi network, it may be too far from the router. Purchase a Wi-Fi repeater (range extender) to improve the Wi-Fi signal strength. • The Wi-Fi connection may not connect or may be interrupted because of the home network environment. • The network connection may not work properly depending on the internet service provider. • The surrounding wireless environment can make the wireless network service run slowly.

WARRANTY (USA)

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 Years From the date of the original 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 labour 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:

1. 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.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. 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.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the United States.
7. Any labour 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.thesignaturekitchen.com



MANUAL DEL PROPIETARIO HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

UPWD3034ST

ÍNDICE

3 IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

8 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PRODUCTOS

- 8 Accesorios
- 9 Descripción general de la cocina
- 10 Descripción general del panel de control

11 CARACTERÍSTICAS

- 11 Reloj
- 12 Timer on/off (Temporizador encendido/apagado)
- 12 Conversión automática de convección
- 13 Ajustes para la temperatura del horno
- 14 Idioma
- 14 Luz de alarma de precalentamiento
- 14 Volumen de la alerta sonora
- 14 Fahrenheit o Celsius
- 14 Luz del horno
- 15 Bloqueo
- 15 Hora de inicio (cocción temporizada retardada)
- 16 Tiempo de cocción (cocción temporizada)

17 USO DEL HORNO

- 17 Antes de usar el horno
- 17 Sacar y volver a colocar los estantes del horno
- 18 Bake (Horneado)
- 18 Convection bake (horneado por convección)
- 19 Rostizar
- 20 Convection roast (asado por convección)
- 20 Convección tostar
- 21 Broil (asado a la parrilla)
- 22 Guía recomendada de asado a la parrilla
- 23 Consejos para el Asado a la Parrilla

- 24 Calentar
- 24 Leudar
- 25 Sonda para carne

26 SMART FUNCTIONS (FUNCIONES INTELIGENTES)

29 MANTENIMIENTO

- 29 Auto-limpieza
- 29 Configuración de la Auto-limpieza
- 30 Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado
- 31 SpeedClean™
- 31 Consejos de limpieza
- 32 Guía de instrucción SpeedClean™
- 33 Limpieza Exterior
- 34 Reemplazo de la luz del horno
- 35 Sacar y volver a colocar la puerta del horno y el cajón

36 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 36 PREGUNTAS FRECUENTES
- 38 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

41 GARANTÍA

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas, lesiones a las personas o daños al utilizar la cocina. Esta guía no incluye todas las situaciones posibles que se podrían producir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o con el fabricante cuando haya problemas que no comprenda.

Usted puede descargar el manual de usuario en www.thesignaturekitchen.com



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre los posibles riesgos que pueden causar daños a la propiedad y/o lesiones físicas graves o la muerte. Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN». Estas palabras significan:

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

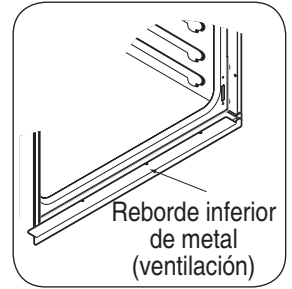
Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría causar una lesión menor o moderada.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del aparato.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se lo señale específicamente en este manual.
- Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios ya sea desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (CONT.)

- **No caliente recipientes de comida sin abrir.** La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.** La ventilación del horno puede calentarse durante el uso del horno. Nunca obstruya esta ventilación y nunca coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación.



NOTA:

Para una operación adecuada, debe instalarse un reborde de ventilación.

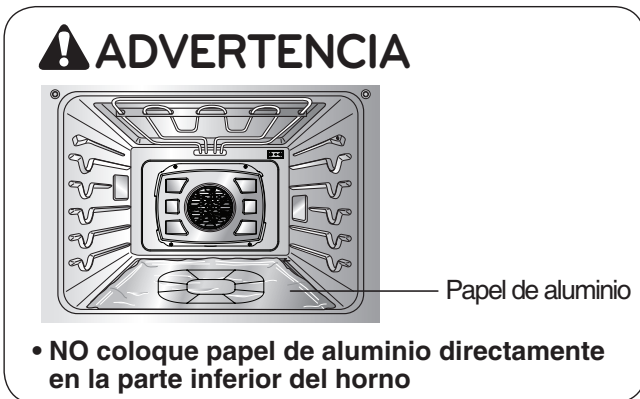


ADVERTENCIA

- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**
 - **NO utilice agua en incendios de grasa.** Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
 - **Sólo utilice agarraderas secas.** Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.
 - **No almacene elementos dentro o sobre el aparato.** Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.
 - Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.
 - **Antes de usar la red Wi-Fi, debe revisar la sustancia en la cavidad.**
-
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.** Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.
 - **NO fuerce la puerta del horno.** Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
 - **NO utilice una esponjilla de lana acero.** Se RAYARÁ la superficie.
 - **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.** Puede provocar la rotura del vidrio.
 - **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
 - **NO levante la puerta de la manija.** La puerta es muy pesada.
 - **NO se pare o sienta sobre la puerta del horno.** Asegurese de seguir las instrucciones de instalación apropiadas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno. Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No** permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.



- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.** Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.** No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.

SEGURIDAD DURANTE SU USO

- **Bandejas del horno.** Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.
- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno.** Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado con temporizador) o DELAYED TIMED BAKE (horneado con temporizador con retraso).** Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren fríos, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción. Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.
- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno.** Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.** La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

! ADVERTENCIA

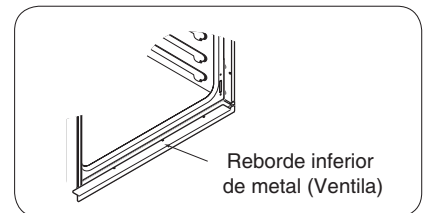
- Los niños siempre deben estar alejados del horno.
- Los accesorios se calientan cuando la bandeja está en uso.

! PRECAUCIÓN

- **No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato.** Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de este electrodoméstico.
- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.** Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la junta.
- **No utilice limpiadores de horno.** No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- **Antes de la auto-limpieza del horno.** Quite la asadera, todas las bandejas del horno, sonda para carne y cualquier otro utensilio del horno.
- **Nunca tenga pájaros como mascotas en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible al humo liberado durante el ciclo de auto-limpieza del horno. El humo puede ser dañino o fatal para los pájaros. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante:** Si apareciera un código F de error de auto-limpieza, y sonidos de melodía de error, el horno no funciona bien en el modo de auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o interruptor y llame a un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de la limpieza. Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.**
- **NO obstruya la ventilación del horno durante el funcionamiento.** Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente. El reborde inferior de metal (ventilación) debe colocarse correctamente en la parte frontal inferior del horno antes de instalar la puerta del horno.



COCINAR BIEN LA CARNE Y LAS AVES

Para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos, cocine bien la carne y las aves. La USDA ha indicado las siguientes temperaturas internas mínimas como seguras para el consumo.

- Carne molida de vaca: 160° F
- Aves 165° F
- Carne de vaca, ternera, cerdo o cordero: 145° F
- Pescado/Frutos del Mar 145° F.

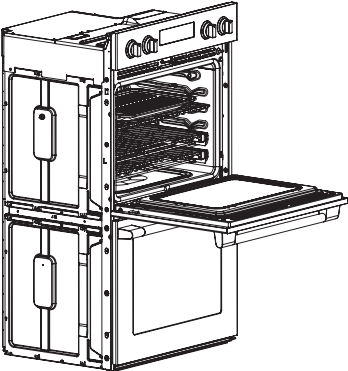
ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS

⚠ ADVERTENCIA: Este producto contiene químicos conocidos por el estado de California por causar **cáncer**. Lávesenaciones de nacimiento u otros daños reproductivos.
Lávese bien las manos después de su manipulación.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS PRODUCTOS

ACCESORIOS

Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas antes de comprar el producto.



Accesorios para cocinar

- Rejilla
- Bandejas de servicio pesado (Estante estándar) (2 cada uno)
- Asadera
- Grille telescópica (4 cada uno)
- Sonde Thermique

Accesorios para la instalación

- 6 tornillos para madera para montaje (4 necesarios para la instalación y 2 extra)
- 3 tornillos para el reborde inferior (3 necesarios para)
- Reborde inferior de metal

Accesorios para Limpieza

- Botella con Atomizador (1 de cada uno)
- Esjonja limpiadora que no raya (1 de cada uno)

Manual

- Manual del usuario
- Manual de instalación

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

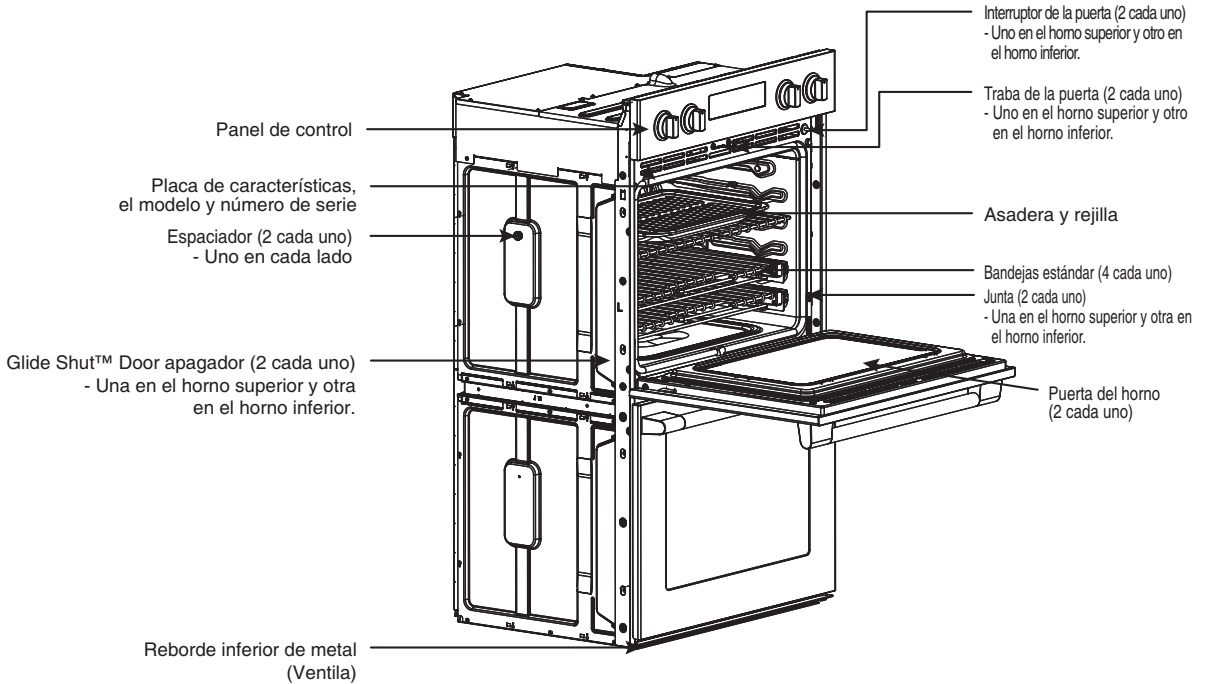
! NOTA

- Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de SIGNATURE KITCHEN SUITE en caso de que falte algún accesorio.
- Por su seguridad y para lograr una óptima durabilidad del producto, utilice únicamente componentes autorizados.
- El fabricante no será responsable por el mal funcionamiento del producto o por accidentes causados por el uso de componentes o piezas no autorizadas, compradas por separado.
- Las imágenes incluidas en esta guía pueden diferir de los componentes y accesorios reales, y pueden ser sujetas a modificaciones por parte del fabricante a los fines de mejora del producto sin necesidad de previo aviso.
- **No quite el estante telescópico ubicado en el empaque de la base.** Los estantes telescópicos se fijan de forma separada en las partes superior e inferior del horno.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COCINA

Asegúrese de entender los nombres y función de cada pieza.

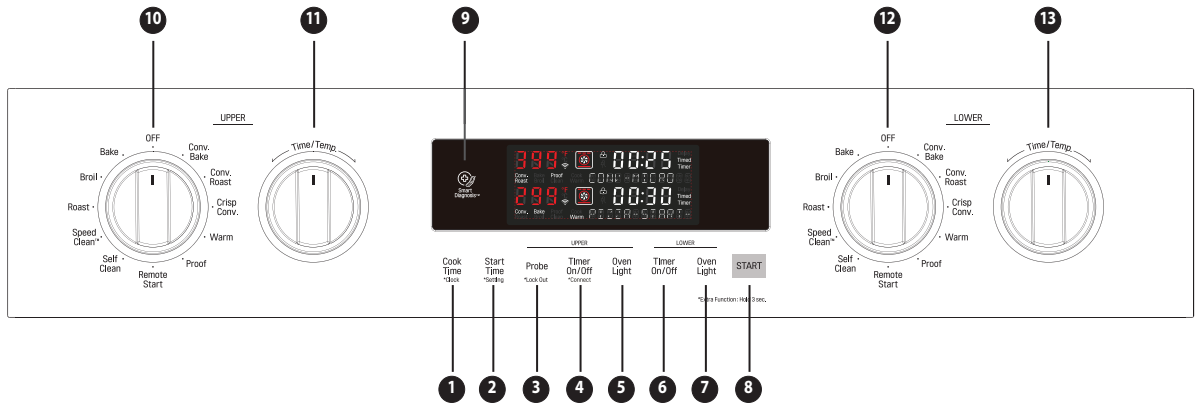
* A lo largo de este manual, las características y apariencia del producto pueden variar dependiendo de su modelo.



! NOTA

- El modelo y número de serie se pueden verificar en la valoración de la etiqueta.
- **Glide Shut™ Door:** La función de cierre suave controla el mecanismo de la puerta del horno. Un sistema que emplea bisagras de nueva generación para acompañar suavemente la puerta del horno, evitando que se cierre bruscamente, de modo que se cierra suavemente y en silencio.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL



Name	Description
1 COOK TIME (Tiempo de cocción) *CLOCK(Reloj)	- Presione el botón y gire la perilla Time / Temp para establecer la cantidad de tiempo deseado para los alimentos se cocinen. El horno se apaga cuando el tiempo de cocción se agote. - Mantenga el presionado el botón por 3 segundos para fijar la hora del día.
2 START TIME (Tiempo de inicio) *SETTING (Ajustes)	- Presione el botón y gire la perilla TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) para ajustar la hora de inicio. El horno comienza a la hora previamente establecida. - Mantenga presionado el botón por tres segundos para seleccionar y ajustar las configuraciones del horno.
3 PROBE(Sonda) *LOCKOUT(Bloqueo)	- Presione este botón para seleccionar la función PROBE. - Mantenga presionado el botón por 3 segundos para activar la función LOCKOUT.
4 UPPER TIMER ON/OFF (Temporizador encendido / apagado) *Connect (Conectarlo)	- Pulse el botón para ajustar o cancelar el temporizador en el horno superior. - Mantenga presionado el botón por 3 segundos para conectarlo a una red Wi-Fi.
5 UPPER OVEN LIGHT (Luz superior)	Presione este botón para encender y apagar la luz de horno superior.
6 LOWER TIMER ON/OFF (Temporizador encendido / apagado)	Pulse el botón para ajustar o cancelar el temporizador en el horno inferior.
7 LOWER OVEN LIGHT (Luz inferior)	Presione este botón para encender y apagar la luz de horno inferior.
8 START (Inicio)	Presione este botón para iniciar todas las funciones del horno.
9 SMART DIAGNOSE(Diagnóstico inteligente)	Uso durante la función de Smart Diagnosis.
10 UPPER OVEN MODE KNOB (Perilla de modo del horno superior)	Gire la perilla para seleccionar el modo de funcionamiento del horno superior.
11 UPPER Time/Temp KNOB	Gire la perilla para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción para el horno superior.
12 LOWER OVEN MODE KNOB (Perilla de modo del horno inferior)	Gire la perilla para seleccionar el modo de funcionamiento del horno inferior.
13 LOWER Time/Temp KNOB	Gire la perilla para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción para el horno inferior.

CARACTERÍSTICAS

RELOJ

Debe configurarse el reloj con la hora correcta del día en el orden correcto para que las funciones de temporización automática del horno funcionen correctamente.

1. Colocar ambas perrillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga pulsado **COOK TIME** durante 3 segundos.
3. Gire la perilla Time/Temp superior o inferior para seleccionar el tiempo deseado. Gire el mando hacia la derecha para aumentar el tiempo y hacia la izquierda para disminuir el tiempo.
4. Presione **START** (iniciar). Esto ingresa la hora e inicia el reloj.



NOTA

- No puede modificarse la hora del día durante el Horneado Temporizado o un ciclo de Auto-Limpieza.
- Para ver la hora del día cuando la pantalla está mostrando otra información, presione **CLOCK**.
- La pantalla vuelve a su configuración original si **START** no es presionado dentro del rango de 25 segundos después de haber configurado el tiempo.
- Si la hora de la pantalla está parpadeando, podría haberse producido una interrupción eléctrica. Vuelva a configurar la hora.

Configurar el modo horario en el reloj (12 o 24 horas.)

Su control está configurado para usar un reloj de 12 horas. Si usted prefiere tener un reloj de 24 horas, siga los siguientes pasos.

1. Colocar ambas perrillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga pulsado **START TIME** durante 3 segundos.
3. Gire la perilla Time/Temp al modo horario deseado en el reloj.
4. Presione **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

Corte de energía

Si puede verse una hora destellando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj. Presione cualquier botón o gire cualquier perilla para reconfigurar. Ingrese la hora correcta presionando los botones numéricos adecuados. Presione **START** (iniciar).

Configuraciones Predeterminadas Mínimas y Máximas

Todas las características enumeradas tienen una configuración de tiempo o temperatura máxima que puede ingresarse en el control. Suena un pitido cada vez que se pulsa un botón de control.

dos tonos cortos sonará si la entrada de la temperatura o el tiempo están por debajo del mínimo o por encima del máximo de las configuraciones para la función.

FEATURE	MIN. TEMP. / TIME	MAX. TEMP. / TIME	
RELOJ DE TIEMPO	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.
TIMER	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
PREPARACION DE TIEMPO	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.
HORNEAR/ROSTIZAR	170°F / 80°C	550°F / 285°C	
CONVECCIÓN PARA HORNEAR /ROSTIZADO POR CONVECCIÓN /CONVECCIÓN TOSTAR	170°F / 80°C	550°F / 285°C	
ASAR Lleno / Centro	Low (350°F)	High (550°F)	
AUTO LIMPIEZA	3Hr.	5Hr.	
PRUEBA	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
TIBIO	Low (140°F)	High (200°F)	
SONDA	80 °F / 27°C	210 °F / 100°C	

TIMER ON/OFF (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO)

TIMER ON/OFF superior o inferior sirve como temporizador adicional en la cocina y emitirá una señal acústica cuando se haya agotado el tiempo. No se inicia o deja de cocinar. La función **TIMER ON/OFF** se puede usar durante cualquiera de las funciones de control del horno. El temporizador superior e inferior se puede utilizar de forma independiente para cada uno de ellos.

Configuración del Temporizador

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Presione **TIMER ON/OFF** superior o inferior, y en la pantalla aparecerá 0:00 con las siglas_{HR} también **TIMER** parpadeará en la pantalla.
3. Gire la perilla Time/Temp para ajustar la hora deseada. Gire el mando hacia la derecha para aumentar el tiempo y hacia la izquierda para disminuir el tiempo.



NOTA

Si el botón **UPPER** o **LOWER** **TIMER ON/OFF** no es presionado, el temporizador volverá automáticamente a la hora del día.

4. Presiona **TIMER ON/OFF** superior o inferior para iniciar el temporizador. En la pantalla aparecerá el tiempo ajustado en decremento.
5. Cuando el tiempo configurado haya terminado, End (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos del indicador sonarán cada 15 segundos hasta que se pulse **TIMER ON/OFF** superior o inferior.
6. Para cancelar el temporizador, presione **TIMER ON/OFF** superior o inferior. En la pantalla aparecerá la hora del día.



NOTA

Si no se muestra el tiempo restante en la pantalla, recupérela pulsando **TIMER ON/OFF UPPER** o **LOWER**.

- Presione **TIMER ON/OFF** superior o inferior una vez para establecer el tiempo en horas y minutos.
- Presione **TIMER ON/OFF** superior o inferior dos veces para ajustar el tiempo en minutos y segundos.

CONVERSIÓN AUTOMÁTICA DE CONVECCIÓN

Al cocinar con "ciclo de convección" *Conv. Bake, Conv. Roast, and Crisp Conv.* la temperatura del horno se reduce automáticamente a 25°F(14°C). La pantalla mostrará el cambio de temperatura. A esta característica se le llama **AUTO CONVERSION** (conversión automática). Su estufa viene con esta característica activada.

Para desactivar la función de conversión automática, haga lo siguiente.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga presionado por tres segundos **START TIME**. Después presione **START TIME** una vez. *Auto* aparecerá en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para activar o desactivar la función.
4. Presione **START** para aceptar el cambio.

AJUSTES PARA LA TEMPERATURA DEL HORNO

Este horno puede cocinar de manera diferente al que reemplazó. Utilice el horno durante unas semanas para familiarizarse más con él antes de cambiar los ajustes del termostato. Si el horno constantemente no cocina completamente o deja la comida recocida siga las siguientes instrucciones para ajustar el termostato.

! NOTA

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. En su lugar, empezar por subir o bajar el termostato (8 °C) 15 °F. Pruebe el horno durante una semana con el nuevo ajuste y ajuste de nuevo si es necesario, utilizando el primer ajuste como un indicador.

Ajustar la Temperatura del Horno Superior

1. Colocar ambas perrillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga presionado por tres segundos **START TIME**. Después presione **START TIME** varias veces hasta que **U_**
AJ aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp superior para establecer el monto de ajuste de la temperatura deseada. Presione **START TIME** para alternar entre valores positivos y negativos.

Ejemplo: Para aumentar el termostato en 15 grados, gire la perilla hacia la derecha para seleccionar 15.

Para bajar el termostato en 15 grados, gire la perilla hacia la izquierda para seleccionar 15, a continuación, pulse **START TIME** para seleccionar un valor negativo (-15) del horno se decrementará en 15 grados.

4. Presione **START** para aceptar el cambio.

! NOTA

- Este ajuste no afectará las temperaturas de asado o Auto-Limpieza. El ajuste se guardará en la memoria incluso ante la falta de suministro eléctrico. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta 35°F o 19°C.
- Una vez que se aumente o disminuya la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se ajuste nuevamente.
- El ajuste del termostato para Bake (horneado) también afectará el horneado por convección, el rostizado por convección, rostizar o convección tostar.

Ajustar la Temperatura del Horno Inferior

1. Colocar ambas perrillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga presionado por tres segundos **START TIME**. Después presione **START TIME** varias veces hasta que **L_**
AJ aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp a inferior para establecer el monto de ajuste de la temperatura deseada. Presione **START TIME** para alternar entre valores positivos y negativos.

Ejemplo: Para aumentar el termostato en 15 grados, gire la perilla hacia la derecha para seleccionar 15.

Para bajar el termostato en 15 grados, gire la perilla hacia la izquierda para seleccionar 15, a continuación, pulse **START TIME** para seleccionar un valor negativo (-15).

4. Presione **START** para aceptar el cambio.

IDIOMA

El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Puede cambiarse a español o francés.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga presionado por tres segundos **START TIME**. Después presione **START TIME** varias veces hasta que *Lng* aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para ajustar el idioma deseado.
4. Presione **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

Cuando el horno alcanza su temperatura programada, la luz de alarma de precalentamiento parpadeará hasta que se abra la puerta del horno. Usted puede activar o desactivar la luz de alarma de precalentamiento.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga presionado por tres segundos **START TIME**. Después presione **START TIME** varias veces hasta que *PrE* aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para activar o desactivar la función.
4. Presione **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

VOLUMEN DE LA ALERTA SONORA

El volumen de la alarma se puede ajustar a tres posibles niveles de volumen, Alto, Bajo y Apagado.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga presionado el botón **START TIME**. Después presione **START TIME** varias veces hasta que *BEEP* aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar el volumen deseado.
4. Presione **START** (iniciar) para aceptar el cambio.

FAHRENHEIT O CELSIUS

El control del horno se está configurado por defecto para mostrar la escala de temperatura Fahrenheit. Para mostrar la escala Celsius, siga estas instrucciones.

1. Colocar ambas perillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga presionado **START TIME** por 3 segundos. Después presione **START TIME** varias veces hasta que *Unit* aparezca en la pantalla.



3. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar °F(Fahrenheit) o °C(Celsius).
4. Presione **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

LUZ DEL HORNO


La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. También puede encenderse y apagarse manualmente la luz del horno presionando el botón **OVEN LIGHT**.

! NOTA

No se puede encender la luz del horno si esta activada la función Auto-limpieza.

BLOQUEO

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

1. Colocar ambas perrillas de modo del horno inferior y superior en la posición **OFF**.
2. Mantenga presionado **PROBE** por 3 segundos.
3. La melodía de bloqueo se escuchará, **OVEN LOCKOUT** aparecerá en la pantalla y **DOOR LOCKED** parpadeará en la pantalla.
4. Una vez que la puerta esté bloqueada, el indicador **DOOR LOCKED** dejará de parpadear y permanecerá junto con el ícono de bloqueo. 
5. Para desactivar la función Horno, presione y mantenga **PROBE** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y **UNLOCKING** aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

HORA DE INICIO (COCCIÓN temporizada retardada)

El temporizador automático de la función **COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA ENCENDERÁ** y **APAGARÁ** el horno en el horario que usted seleccione. Esta función puede utilizarse únicamente con los: Modos **HORNEAR**, **HORNEADO POR CONVECCIÓN** y **ASADO POR CONVECCIÓN**.

Ajustando el horno a comienzo retrasado

El ejemplo siguiente es para hornear a 300 ° F y empezar a hornear a las 4:30. Asegúrese de que el reloj está ajustado para la hora correcta del día.

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar el modo **BAKE. 350°F** aparecerá en la pantalla.
2. Gire la perilla Time/Temp para ajustar la temperatura deseada.
Por ejemplo: Gire la perilla Time/Temp hacia la izquierda hasta que 300 ° F aparezca en la pantalla.
3. Presione **START TIME**.
4. Fije el tiempo de inicio: Gire la perilla Time/Temp en sentido derecho hasta que 4:30 aparezca en la pantalla.
5. Presione **START**. Se escuchará un tono corto y el horno comenzará a hornear.

! NOTA

- Para cancelar la función **COCCIÓN TEMPORIZADA RETARDADA**, gire la perilla **OVEN MODE** hasta la posición **OFF**.
- Para cambiar el horario de cocción, repita los pasos 3-4 y presione **START**.
- Si el reloj de su horno está configurado en 12 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 12 horas. Si el reloj de su horno está configurado en 24 horas, usted podrá postergar el horario de cocción hasta 24 horas.

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

- **END** y la hora del día se mostrará en la pantalla.
- El tono indicador de finalización de cocción sonará cada 60 segundos hasta que la perilla del horno superior o inferior se encuentre en la posición **OFF**.
- Cuando se configura **WARM**, la función calentar se activa luego de cocinar por el tiempo establecido.

! PRECAUCIÓN

- Utilice el reloj temporizador automático al cocinar carnes crudas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden descomponerse fácilmente como la leche, huevos, pescado, carne o aves deben ser enfriados en el refrigerador. Incluso cuando han sido enfriados, no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y se los debe retirar rápidamente luego de que la cocción haya terminado.
- Ingerir alimentos en mal estado puede producir intoxicaciones.

TIEMPO DE COCCIÓN (COCCIÓN TEMPORIZADA)

(Para los hornos inferior y superior)

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Configuración de la función COCCIÓN TEMPORIZADA

El ejemplo siguiente es para hornear a 300 ° F durante 30 minutos.

1. Ajuste el reloj en la hora correcta del día.
2. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar **BAKE**, aparecerá 350°F en la pantalla.
3. Fije al temperatura del horno.
Para este ejemplo, gire la perilla Time/Temp hacia la izquierda para seleccionar 300 ° F.
4. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** (temporizado) destellará en la pantalla. **BAKE** (hornear), 0:00 y 300°F aparecerán en la pantalla.
5. Configure el tiempo de horneado deseado.
Para este ejemplo, gire la perilla Time/Temp hacia la derecha hasta 30:00 aparece en la pantalla.

! NOTA

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

6. Presione **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción. El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **WARM** (calentar). Consulte la sección Cómo configurar la característica **WARM** (calentar) en la página 23.

! NOTA

Para configurar la función **CALENTAR** para que se active al finalizar el ciclo de cocción temporizada, repita los pasos 1-4 y luego presione el botón **WARM**. Aparecerá **WARM** en la pantalla. (Remítase a la sección «CALENTAR» en la página anterior)

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción:

- **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.
- El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que la perilla del horno Superior o Inferior sea girada a cualquier posición.

Para cambiar el tiempo de cocción mientras el horno está en funcionamiento

Este ejemplo es para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora y 30 minutos.

1. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción).
2. Establecer el nuevo tiempo de cocción.
Para este ejemplo, gire la perilla de **TIME/TEMP** en sentido horario hasta la 01_{HR}:30 aparezca en la pantalla.
3. Presione **START** para aceptar el cambio o espere 10 segundos sin presionar y la pantalla se reiniciará a su tiempo original de cocción.

! NOTA

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

USO DEL HORNO

ANTES DE USAR DEL HORNO

! NOTA

- Si se activa la perilla de la parte de abajo del horno mientras se ajusta la parte superior del horno, los ajustes para la parte superior del horno se perderán.
- La temperatura registrada por un termómetro de horno puede diferir del ajuste de la temperatura real del horno.
- Es normal que el ventilador de convección funcione mientras se precalienta durante un ciclo de horneado regular.
- El motor del ventilador de convección se puede ejecutar periódicamente durante un ciclo de horneado regular.

SACAR Y VOLVER A COLOCAR LOS ESTANTES DEL HORNO

! PRECAUCIÓN

- Volver a colocar los estantes del horno antes de encender el horno para evitar quemaduras.
- NO cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material, ni coloque nada sobre el fondo del horno. Hacerlo podría causar un horneado deficiente y podría dañar la parte inferior del horno.
- Acomode los estantes del horno únicamente cuando el horno este frío.

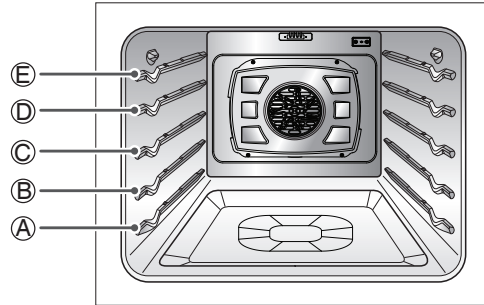
Retirar los estantes

1. Usando guantes de cocina, agarre el estante del horno.
2. Tire del estante hacia afuera en forma recta hasta que haga tope.
3. Levante la parte delantera del estante.
4. Tire del estante hacia afuera.

Volver a colocar los estantes:

1. Usando guantes de cocina, coloque el extremo del estante en el soporte.
2. Incline el extremo delantero del estante hacia arriba.
3. Empuje el estante hacia adentro.
4. Controle que el estante esté colocado correctamente.

Colocación del Estante y la Bandeja



Si usted cocina con dos estantes

Coloque los estantes estándar en las posiciones B y D.

Coloque los utensilios de cocina, como se muestra en la figura abajo. Si está horneando con más de una bandeja, colóquelas de forma tal que cada una tenga al menos entre 1" y 1 1/2" de espacio de aire alrededor.

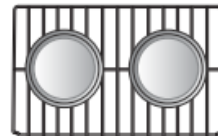
Horneado con parrillas múltiples



Estante estándar
(Posición B)

Estante estándar
(Posición D)

hornear solo rack



Estante estándar
(Posición C)

Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Pastel "Angel food", pasteles congelados	A
Pasteles Bundt o de libra	B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	C
Estofados	C
Pavo, asado o jamon	A
Pizza congelada	C
Pollo rostizado	B

Ventoe del horno

- Las zonas cercanas al ventoe pueden calentarse durante el funcionamiento y podría causar quemaduras.
- **No** bloquee el orificio del ventoe.
- Evite colocar plásticos cerca del ventoe ya que el calor podría deformar o derretir el plástico.
- Es normal que se observe vapor cuando se está cocinando comidas muy húmedas.

BAKE (HORNEADO)

(Para los hornos inferior y superior)

BAKE se usa para preparar alimentos tales como pastelería panes, cazuelas. Puede programarse el horno para que hornee a cualquier temperatura desde 170° F (80° C) hasta 550°F (285° C). La temperatura predeterminada es de 350° F (175° C).

Configuración de la función BAKE

1. Gire la perilla de modo del horno inferior o superior en la posición **BAKE**.
2. Fije la temperatura.
Por ejemplo, gire la perilla Time/Temp hacia la derecha hasta que aparezca 375 ° F en la pantalla.
3. Presione **START**.

La palabra 'PREHEAT' y 100 ° F aparece en la pantalla. A medida que el horno se precaliente, se muestra la temperatura que aumenta de a 5-grados. Una vez que el horno alcanza la temperatura configurada, suena un tono y la luz del horno parpadea.

PRECALIENTA

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para obtener mejores resultados de cocción.

4. Cuando haya terminado, gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF**.
5. Quite los alimentos del horno.

Cambiar la temperatura durante el Horneado

1. Gire la perilla Time/Temp superior o inferior a restablecer la temperatura del horno. Por ejemplo, gire la perilla hacia la derecha para restablecer la temperatura de 375 ° F a 425 ° F.
2. Presione **START**.



NOTA

Es normal que el ventilador de convección se active periódicamente durante un ciclo de horneado normal. Esto es para asegurar resultados de horneado parejos.

Consejos para el Horneado

Siga la receta o las instrucciones de cocción por convección para temperatura de horneado, tiempo, y posición de la bandeja. El tiempo y temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, tamaño y forma de los recipientes de horneado.

- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos. Alimentos en una sola bandeja con un mínimo de 1 a 11/2" de espacio entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el grado de cocción cuando se haya cumplido el tiempo mínimo.
- Utilice recipientes de cocción de metal (con o sin un acabado antiadherente), vidrio-cerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes de horneado recomendados para horno.
- Los recipientes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido y doran mejor. Los recipientes con aislación prolongan ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.



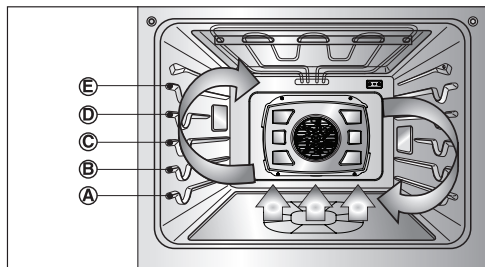
NOTA

La parte inferior tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para hacer la limpieza más fácil proteja ésta parte de derramamientos mediante una charola para el cocinado de galletas. Esto es particularmente importante cuando se hornea una tarta de frutas u otras comidas con alto grado de acidez. Los rellenos de fruta u otras comidas con alto grado de acidez, pueden llegar a causar pequeños agujeros y dañar la superficie del esmalte porcelanizado y deben de ser limpiados inmediatamente.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

Beneficios del horneado por conveccion

- Algunos alimentos se cocinan hasta un 25-30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- Horneado en bandejas múltiples.
- No se necesitan recipientes de horneado especiales.



El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua dentro del horno. Esta distribución de calor mejorada permite unacocción pareja y resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinan más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección. La cocción con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Los panes y los pastelitos se doran en forma más pareja.

Consejos para el Horneado por Convección

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Las galletas y bizcochos deben hornearse en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D.
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.

Configuración de la función CONVECTION BAKE

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **CONV. BAKE**, 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Fije la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse CONV BAKE (Convección para hornear) y la temperatura convertida comenzando a 100°F(35°C). A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura del horno auto convertida(reducida por 25 ° F o 14 ° C).
4. Gire la perilla de modo superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.

! NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta. Gire la perilla OVEN MODE del horno superior o inferior hasta la posición **OFF** para cancelar Convection Bake (horneado por convección) en cualquier momento.

Pantallas del modo de convección para hornear



Sólo horno inferior



Horno Superior e Inferior

ROSTIZAR

El horno puede programarse para rostizar.

Para configurar la característica de rostizado

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **ROAST**, 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Presione **START**.

! NOTA

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Cambio de la temperatura durante el Rostizado

1. Gire la perilla de Time/Temp (Tiempo / Temperatura) superior o inferior para restablecer la temperatura del horno.
Por ejemplo, gire las manecillas hacia la derecha para reiniciar la temperatura de 375 ° F a 425 ° F.
2. Presione **START**.

! NOTA

- Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta.
- Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.
- Gire la perilla de modo del horno superior o inferior hasta la posición **OFF** para cancelar Roast (rostizar) en cualquier momento.

CONVECTION ROAST (ASADO POR CONVECCIÓN)

Esta característica de rostizado por convección se encuentra diseñada para brindar un desempeño de cocción óptimo para rostizar carnes de res y de ave. No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes de res y de ave. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos.

Configuración de la función CONVECTION ROAST

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **CONV. ROAST**, 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse CONV ROAST (rostizado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F(35°C). A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura del horno auto convertida (reducida por 25 ° F o 14 ° C), CONV ROAST (Rostizado por convección) el ícono del ventilador.
4. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar Convection Roast (Rostizado) en cualquier momento.

! NOTA

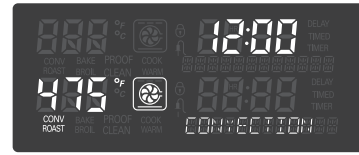
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa. Gire la perilla OVEN MODE del horno superior o inferior hasta la posición **OFF** para cancelar Convection Roast (rostizado por convección) en cualquier momento.

! NOTA

Es normal que los ventiladores de enfriamiento empiecen a funcionar después del término de un ciclo de cocción, para proteger el panel de control.

Pantalla del modo ROSTIZADO por CONVECCIÓN



Sólo horno inferior

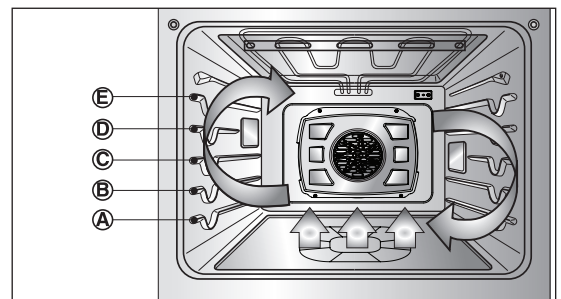


Horno Superior e Inferior

CONVECCIÓN TOSTAR

Beneficios de la convección tostar:

La característica de convección tostar es mejor para productos horneados claros y delicados tales como pasteles, tarteletas, galletas, hojaldres, scones, muffins, bizcochos, panes sin levadura, etc. El aire caliente que circula mediante un ventilador distribuye el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente mantiene la cocción de los alimentos más uniforme, sellando la humedad y generando panes con una corteza más gruesa. El elemento de calentamiento por convección tostar calienta más rápido, reduciendo el tiempo de cocción hasta un 30 por ciento.



Consejos para una convección tostar

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Elija bandejas para galletas sin lados y asaderas con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la convección tostar con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas del horno en la posición B y D.
- Es importante destapar los alimentos para que las superficies de los alimentos permanezcan expuestas al aire que circula, por lo que los alimentos quedarán dorados y crujientes.
- Mantenga la pérdida de calor a un mínimo al abrir el horno sólo cuando sea necesario.

Ajuste del modo de Convección tostar

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **CRISP CONV.** 350°F aparecerá en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse CONV. y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura autoconvertida del horno (reducida en un 25 ° F o 14 ° C)
4. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar la función convección tostar.

! NOTA

Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundos después de que se cierre la puerta.

Gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar la función convección tostar en el momento que desee.

! NOTA

Es normal que los ventiladores de enfriamiento empiecen a funcionar después del término de un ciclo de cocción, para proteger el panel de control.

! PRECAUCIÓN

- Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- NO eche agua o harina sobre el incendio.
- La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.

! NOTA

Su horno está diseñado para asado con PUERTA CERRADA.

Ajuste del modo ASADO A LA PARRILLA

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de la asadera.
2. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **BROIL**, "ALTA -- PRESIONE -START- O INGRESE NIVEL / BAJA - ALTA" aparecerá en la pantalla.
3. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar entre Full Broil (Asado Completo) (High(Alto),Med(Medio),Low(Bajo)) y Center Broil (Asado Central) (High(Alto),Med(Medio),Low(Bajo)) Full Broil (Asado Completo) Usa todos los asadores y el Center Broil (Asado Central) Usa solo el asador central.
4. Presione **START**.
5. Si se usa la función de Asado a la Parrilla, es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos. Ase un lado del alimento hasta que se dore, dé vuelta y cocine el otro lado del alimento.
6. Cuando el asado haya terminado, gire la perilla de modo del horno superior o inferior hasta la posición **OFF** para cancelar esta función en el momento que desee.

BROIL (ASADO A LA PARRILLA)

El asado utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Los elementos de asado tanto internos como externos se calientan durante el asado completo. Sólo el elemento de asado interno se calienta durante el asado de centro. Los elementos se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda de carne no puede utilizarse en este modo. Esta cocina ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. La puerta tiene una posición de tope para asar. Es mejor permitir que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de cocinar los alimentos.

! PRECAUCIÓN

- NO utilice una asadera sin una rejilla. El aceite puede provocar un incendio por grasa.
- NO cubra la rejilla y la asadera con papel de aluminio. Hacerlo provocará un incendio.
- Utilice siempre una asadera y rejilla para el drenaje del exceso de grasa. Esto ayudará a reducir las salpicaduras, el humo, y las llamaradas.

Humo

Debido al calor intenso relacionado con el asado, es normal notar humo durante el proceso de cocción. Este humo es un resultado natural del sellado y no debería preocuparle. Si usted nota una cantidad de humo que lo hace sentir incómodo, siga los siguientes consejos para reducir la cantidad de humo en su horno.

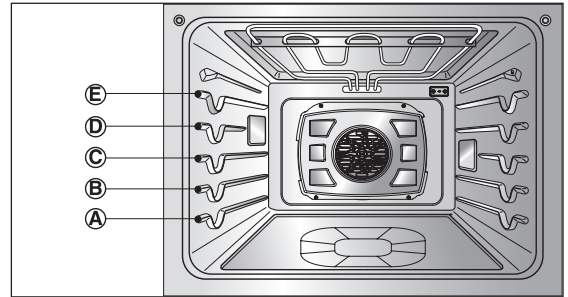
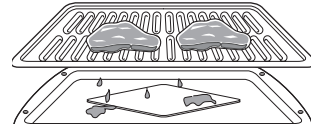
1. Utilice siempre una asadera. No utilice sartenes para saltear o bandejas para horno convencionales por cuestiones de seguridad.
2. NUNCA utilice una asadera que no esté completamente limpia y a temperatura ambiente al iniciar la cocción.
3. SIEMPRE ponga en funcionamiento el sistema de ventilación de su estufa o campana de ventilación, durante el asado.
4. Mantenga el interior de su horno tan limpio como sea posible. Los restos de comidas anteriores pueden quemarse o prenderse fuego.
5. Evite las marinadas grasosas y los glaseados azucarados. Ambos aumentarán la cantidad de humo que usted percibirá. Si usted desea realizar un glaseado, aplíquelo al final de la cocción.
6. Si usted nota una cantidad importante de humo con cualquier alimento, pruebe:
 - Bajar el asador a la configuración LO (baja).
 - Bajar la posición del estante para cocinar los alimentos más lejos del asador.
 - Use la configuración de asado HI (alta) para lograr el nivel de sellado deseado y luego cambie a la configuración de asado LO (baja), o cambie a la función BAKE (hornear).
7. Como regla general, los cortes más grasosos de carne y pescado producirán más humo que los elementos más magros.
8. Siga las configuraciones de asado a la parrilla recomendadas y pautas de cocina en el cuadro de la página siguiente siempre que sea posible.

GUÍA RECOMENDADA DE ASADO A LA PARRILLA

El tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia en relación al punto de cocción, afectarán los tiempos de asado. La siguiente guía se basa en carnes a temperatura del refrigerador.

! NOTA

Utilice siempre una asadera y la rejilla al asar.



! NOTA

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 1 segundo después de que se cierre la puerta.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** o **LOWER CLEAR/OFF** para cancelar el Rostizado en cualquier momento.

Cuadro de Asado a la Parrilla

Alimento	Cantidad y/o Grosor	Posición de la bandeja	Primer lado Tiempo (min.)	Segundo lado Tiempo (min.)	Comentarios	
Carne picada Bien cocida	1 lb. (4 hamburguesas) Grosor de 1/2 a 3/4"	D o E	5-7	4-5	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguesas al mismo tiempo.	
Filetes de carne de res Jugoso Medio Bien cocido	Grosor de 1" 1 a 1-1/2 lbs.	D D D	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.	
Jugoso Medio Bien cocido	Grosor de 1-1/2" 2 a 2-1/2 lbs.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10		
Pollo	1 entero cortado 2 a 2-1/2 lbs., cortado a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6-8 6-10		Asar sobre el lado de la piel primero.
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	C	12-14	No las dé vuelta.		Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de 1/4 a 1/2"	D o E	5-6	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.	
Rebanadas de jamón (precocido)	Grosor de 1/2"	D	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1-1/2" de grosor.	
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (grosor de 1/2") 2 (grosor de 1") alrededor de 2 lb.	D o E D o E	7 9-10	6-8 7-9	Retire la grasa.	
Chuletas de cordero Medio Bien cocidas	2 (grosor de 1") alrededor de 10 a 12 oz.	D D	6 8	4-6 7-9	Retire la grasa.	
Medio Bien cocido	2 (grosor de 1- 1/2") alrededor de 1 lb.	D D	11 13	9 9-11		
Filetes de salmón	2 (grosor de 1") 4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	Do E D o E	8 9	3-4 4-6	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.	

Consejos para el Asado a la Parrilla

Carne vacuna

- Siempre debe dejarse descansar el lomo y las costillas durante cinco minutos antes de cortarlo y comerlo. Esto permite que el calor se distribuya en forma pareja en toda la comida y brindando un resultado más tierno y jugoso.
- Piezas de carne que son más gruesas de dos pulgadas deben ser retirados de la nevera 30 minutos antes de la cocción. Esto ayudará a que se cocinen más rápidamente y en forma más pareja y se producirá menos humo al asarlos. Los tiempos de cocción serán probablemente más corto que los tiempos indicados en la Tabla para asar.
- Los cortes de lomo con hueso y costillas con corte francés (en el que se saca toda la carne de alrededor del hueso), envolver las secciones expuestas del hueso con papel de aluminio para reducir el quemado.

Frutos del Mar

- Al asar pescado con piel, siempre use la configuración de asado a la parrilla Media y siempre ase el lado de la piel al final.
- Es mejor consumir los frutos del mar inmediatamente después de cocinarlos. Si se deja descansar los frutos del mar después de cocinarlos la comida se secará.
- Es una buena idea frotar una delgada capa de aceite sobre la superficie de la asadera antes de cocinar para evitar que se peguen especialmente los pescados y mariscos. Puede utilizar una delgada capa de rocío anti-adherente para frituras.

Vegetales

- Mezcle sus vegetales levemente con aceite antes de cocinarlos para lograr un mejor dorado.

CALENTAR

La función WARM mantendrá la temperatura del horno menor a los 200°F (93°C). Utilice el modo de calentamiento para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio de hasta tres horas después del final del ciclo de cocción. No utilice el modo de calentamiento para tratar de cocinar alimentos o calentar alimentos fríos.

El modo de calentamiento se puede usar sola o después de Cocción programada o ciclos Cocción programada diferidas.

Configuración de la función CALENTAR

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **WARM**.
2. Gire al perilla Time/Temp para seleccionar el nivel de temperatura High (Alto), Medium (Medio) o Low (Bajo)
3. Presione **START**.
4. Gire la perilla a la función de calentar(WARM) de modo horno superior o inferior a la posición **OFF** para cancelar la función calentar en cualquier momento.

! NOTA

La característica de calentar cuenta con tres niveles de temperatura:

Alta=200°F, Med=170°F, Baja=140°F
(Alta=93.3°C, Med=76.7°C, Baja =60°C)

! NOTA

La función CALENTAR está pensada para mantener la comida caliente. No la utilice para enfriar los alimentos

Pantallas del modo de WARM (calentar)



Sólo horno superior



Sólo horno inferior



Horno inferior y superior al mismo tiempo

LEUDAR

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura antes de hornear.

! NOTA

Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o un envoltorio plástico (el plástico puede colocarse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo desplace).

Configuración de la función LEUDAR

Gire la perilla OVEN MODE para seleccionar la función WARM/PROOF (calentar/leudar).

1. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **PROOF** (leudar).
2. Presione **START** (iniciar). La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.
3. Cuando haya finalizado la función de leudar (PROOF) gire la perilla del horno superior o inferior a la posición **OFF**.

Pantalla del modo LEUDAR




! NOTA

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Controle los panificados pronto para evitar una fermentación excesiva.
- No utilice el modo de fermentación para calentar la comida o mantener la comida caliente. La temperatura de fermentación del horno no es lo suficientemente alta como para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función CALENTAR para mantener la comida caliente. La fermentación no se realizará cuando el horno esté por encima de los 125°F(52°C). **"OVEN IS HOT"** (El horno está caliente) se mostrará en la pantalla.

SONDA PARA CARNE

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne de res, de ave y de los estofados. No debe utilizarse durante las características de asado, autolimpieza, calentamiento, leudado o banco de recetas. Siempre desenchufe y quite la sonda para carne del horno

cuando saque la comida. Antes de utilizarla, introduzca la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne de res o dentro del muslo o pechuga de la carne de ave, alejada de la grasa o huesos. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda para carne en el enchufe. Mantenga la sonda lo más lejos posible de una fuente de calor. Cierre la puerta del horno. El ícono de la sonda para carne  destellará y sonará un pitido de advertencia hasta que se quite la sonda si el horno comienza a cocinar sin configurar la temperatura de la sonda.

Usando la función de la sonda de carne

1. Gire la perilla de modo del horno superior para seleccionar la función **ROAST**, 350°F (175°C) aparecerá en la pantalla.
2. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 375°F.
3. Presione **START** o **PROBE**. 'PRESS START OR ENTER PROBE TEMP / 80F – 210F' aparecerá en la pantalla.
4. Ajuste la temperatura.
Por ejemplo, Gire la perilla Time/Temp en dirección de las manecillas del reloj hasta 160°F.
5. Presione **START**.

La temperatura predeterminada de la sonda es de 150°F (65°C), pero puede cambiarse a cualquier temperatura entre 80°F (27°C) y 210°F (100°C). La pantalla mostrará la nueva temperatura de la sonda. Cuando se alcanza la temperatura configurada de la sonda, el horno se apaga automáticamente y Ciclo terminado aparecerá en la pantalla.

NOTA

Al utilizar esta característica ya no hace falta calcular el tiempo de cocción total por peso. Se recomienda la siguiente tabla para configurar la temperatura de la sonda

CAUTION

Siempre use una agarradera para quitar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador.
- El incumplimiento de esta advertencia puede resultar en lesiones personales graves.

Cambio de la sonda de temperatura durante la cocción

1. Presione **PROBE**.
2. Ajuste la temperatura de la sonda girando el mando Time/Temp.
3. Presione **START**.

NOTA

Gire la perilla de modo del horno superior or inferior para cancelar la función de sonda para carne cuando usted lo desee.

Tabla de recomendación para la temperatura de la sonda

Nivel de cocción	Temp. de la sonda
Carne de res, cordero y ternera	
Jugosa	130°F (54°C)
Poco cocida	140°F (60°C)
Media	150°F (66°C)
Bien cocida	160°F (71°C)
Cerdo	
Bien cocida	170°F (77°C)
Carne de ave	
Pechuga, bien cocida	170°F (77°C)
Muslo, bien cocido	180°F (82°C)
Relleno, bien cocido	165°F (74°C)

NOTA


- La sonda de la carne no se puede utilizar con el Broil(asado), Self Clean(auto limpieza), SpeedClean™, Warm(Cálido) o Proof(Leudar) modos.
- Mientras la función sonda para de carne se está ejecutando, **COOK TIME** no puede ser activada.

FUNCIONES INTELIGENTES

Instalación de la aplicación

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

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

! NOTA

- SIGNATURE KITCHEN SUITE no se hace responsable de problemas de conexión de la red ni de fallas, mala operación o errores causados por la conexión de la red.
- La máquina solo admite redes Wi-Fi de 2.4 GHz.
- Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi.
- Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica.
- Según el proveedor de servicios de Internet, la conexión de la red puede no funcionar correctamente.
- El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.
- Esta información está actualizada en el momento de su publicación. La aplicación está sujeta a cambios con fines de mejorar el aparato sin previo aviso a los usuarios.
- Antes de usar la red Wi-Fi, debe revisar la sustancia en la cavidad.
- Luego de abrir y cerrar la puerta, coloque el selector de modo nuevamente en Remote Start dentro de los 30 segundos.

USO DE LA FUNCIÓN WI-FI

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

Uso de la aplicación

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

SpeedClean™

Permite configurar alertas de SpeedClean™, leer la guía de instrucciones, y simular y comparar el consumo de energía al utilizar SpeedClean™ frente a los ciclos de autolimpieza.

Smart Diagnosis™

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

Configuración

Permite al usuario cambiar la configuración del horno, incluso 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)

Puede controlar con control remoto el precalentado y detener las operaciones del horno. Luego de abrir y cerrar la puerta, coloque el selector de modo nuevamente en Remote Start 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.

ALERTA AUTOMÁTICA

Cuando se activa la alerta automática, se informa el estado actual del aparato. La alerta se activa independientemente de que la aplicación SIGNATURE KITCHEN SUITE esté encendida o no.

Temporizador

Puede configurar el temporizador desde la aplicación.

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

Información del aviso de software de código abierto

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

SIGNATURE KITCHEN SUITE también le proporcionará código abierto en CDROM por un importe que cubre los gastos de su distribución (como el soporte, el envío y la manipulación) previa solicitud por correo electrónico a opensource@thesignaturekitchen.com. Esta oferta es válida durante tres (3) años a partir de la fecha de adquisición del producto.

Especificaciones del módulo inalámbrico (LCW-003)	
Rango de frecuencia	2412 ~ 2462 MHz
Potencia de salida(max.)	IEEE 802.11 b : 14 dBm IEEE 802.11 g : 15 dBm IEEE 802.11 n : 14 dBm

AVISO DE LA FCC (PARA EL MÓDULO TRANSMISOR CONTENIDO EN ESTE PRODUCTO)

Este equipo fue probado y se determinó que cumple con los límites para los dispositivos digitales de Clase B, en conformidad con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podría causar interferencias dañinas a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no pueda ocurrir en instalaciones particulares. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia realizando alguna de las siguientes acciones:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente del utilizado por el receptor.
- Solicite ayuda a su vendedor o a un técnico especialista en radio o TV.

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos siguientes condiciones:

- 1) este dispositivo no debe causar interferencia dañina, y
- 2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Cualquier cambio o modificación en la construcción de este dispositivo que no cuente con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento puede anular la autorización del usuario para operar este equipo.

DECLARACIÓN SOBRE EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN DE RF DE LA FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para entornos no controlados. Este transmisor no se debe ubicar ni operar junto con ninguna otra antena ni transmisor.

El equipo se debe instalar y operar con una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulg.) entre la antena y su cuerpo. Los usuarios deben seguir las instrucciones de operación específicas de manera tal de cumplir con las normas de exposición a la RF.

USO DE SMART DIAGNOSIS™

Si tiene algún problema con el aparato, este puede transmitir datos a un smartphone utilizando la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE o llamando por teléfono al centro de atención de SIGNATURE KITCHEN SUITE.

Smart Diagnosis™ no puede activarse a menos que se conecte el aparato a la alimentación eléctrica. Si el aparato no enciende, deberá resolver el problema sin usar Smart Diagnosis™.

SMART DIAGNOSIS™ CON UN TELÉFONO INTELIGENTE

1. Abra la aplicación de SIGNATURE KITCHEN SUITE en el smartphone.
2. Seleccione el artefacto y luego el menú en la parte superior del lado derecho.
3. Seleccione **Smart Diagnosis** y, a continuación, presione el botón **Inicie Smart Diagnosis**.

! NOTA

- Si el diagnóstico falla en reiteradas oportunidades, siga las instrucciones a continuación.

4. Seleccione **Diagnóstico en audio**.
5. Siga las instrucciones en el teléfono inteligente.
6. Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión de tonos haya terminado. Vea el diagnóstico en el teléfono.

! NOTA

- La calidad de la función Smart Diagnosis™ depende de la calidad de la llamada local.
- El resultado de la comunicación será mejor y usted podrá recibir un mejor servicio si usa el teléfono fijo de su casa.
- En caso de que la transferencia de datos de Smart Diagnosis™ sea deficiente debido a la mala calidad de la llamada, es posible que usted no reciba el mejor servicio de Smart Diagnosis™.

DIAGNÓSTICO INTELIGENTE MEDIANTE EL CENTRO DE SERVICIO TELÉFONICO.

1. Llame al centro de servicio telefónico SIGNATURE KITCHEN SUITE : 1-855-790-6655.
2. Cuando el agente de servicio se lo indique, sujete el teléfono frente el logotipo de diagnóstico inteligente SIGNATURE KITCHEN SUITE. Mantenga sujeto el teléfono no más de una pulgada lejos de la máquina (sin tocarla).

! NOTA

No presione ningún otro botón o icono en la pantalla.

3. Presione y mantenga presionado el botón START durante 3 segundos.
4. Mantenga el teléfono en la posición indicada hasta que el tono de transmisión haya terminado. Esto toma aproximadamente 6 segundos y después una cuenta regresiva aparecerá en la pantalla.
5. Una vez que la cuenta regresiva haya terminado y los tonos hayan finalizado, reanude la conversación con el agente de servicio, quien estará habilitado para asistirle mediante el análisis de la información transmitida.

! NOTA

- Para mejores resultados, no retire el teléfono mientras los tonos se están transmitiendo.
- Si el agente de servicio no puede obtener los datos de forma exacta mediante la transmisión, le pedirá que intente otra vez.

MANTENIMIENTO

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.

Durante la Auto-Limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.



PRECAUCIÓN

- NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte externa de la estufa puede estar muy caliente al tacto.
- Si usted tiene aves domésticas, trasládelas a otro ambiente bien ventilado. La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los gases liberados durante un ciclo de auto-limpieza de cualquier estufa.
- NO cubra las paredes del horno, estantes, parte inferior o cualquier otra parte de la estufa con papel de aluminio o cualquier otro material. Hacerlo arruinará la distribución del calor, producirá malos resultados en la cocción y provocará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Abra la puerta del horno con cuidado luego del ciclo de Auto-Limpieza. Manténgase a un costado del horno al abrir la puerta para permitir que escape el aire caliente o el vapor. El horno podría estar aún MUY CALIENTE.

Antes de iniciar la Auto-Limpieza:

- Quite los estantes del horno, la asadera, la rejilla para asado a la parrilla, todos los recipientes de cocción, el papel de aluminio y cualquier otro material del horno.
- La cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.
- No se puede encender la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. No se puede encender la luz del horno hasta que la temperatura del horno haya descendido por debajo de los 500°F (260°C) luego de que haya finalizado un ciclo de auto-limpieza.



NOTA

- Retire los estantes del horno y los accesorios antes de iniciar un ciclo de auto-limpieza.
- Si se dejan los estantes del horno en la cavidad del horno durante un ciclo de auto-limpieza, se decolorarán y será difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera.
- Limpie el marco de la cocina y la puerta con agua jabonosa caliente. Enjuague bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no soporta una limpieza abrasiva.
- Es esencial que la junta permanezca intacta. Si usted nota que se está desgastando o deshilachando, reemplácela.
- Limpie los derrames grandes de la parte inferior del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla del horno esté colocada y que la luz del horno esté apagada.

Configuración de la Auto-limpieza

La función de Auto-Limpieza tiene ciclos que pueden durar 3, 4, o 5 horas.

Guía de Suciedad para la Auto-limpieza

Nivel de Suciedad	Configuración del Ciclo
Cavidad del horno levemente sucia	Auto-limpieza de 3 Horas
Cavidad del horno moderadamente sucia	Auto-limpieza de 4 Horas
Cavidad del horno muy sucia	Auto-limpieza de 5 Horas

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **SELF CLEAN**. En forma predeterminada, el horno realiza la auto-limpieza recomendada de cuatro horas para un horno moderadamente sucio. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar el tiempo de autolimpieza, de 3 a 5 horas.
3. Presione **START**.
4. Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente y aparecerá en la pantalla el icono de bloqueo. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno este frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.



PRECAUCIÓN

NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla el ícono de bloqueo. La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.

Configuración de la Auto-limpieza con un Inicio Retardado

1. Extraiga todos los estantes y accesorios del horno.
2. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **SELF CLEAN**. El horno mostrará el tiempo predeterminado para la limpieza de un horno moderadamente sucio, 4 horas. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar el tiempo de autolimpieza, de 3 a 5 horas.
3. Presione **START TIME**.
4. Gire la perilla Time/Temp para seleccionar la hora del día a la cual desee la función de auto limpieza inicie.
5. Presione **START**.



NOTA

Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de auto-limpieza debido a la presencia de humo excesivo o fuego en el horno. Para cancelar la función de auto limpieza, gire la perilla de modo del horno superior o inferior hasta la posición **OFF**.

Durante La Auto-Limpieza

- El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas extremadamente elevadas para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo de Auto-Limpieza, puede percibir humo u olores. Esto es normal; especialmente si el horno está muy sucio.
- A medida que el horno se caliente, podría oír sonidos de partes metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.
- NO fuerce la puerta del horno para abrirla cuando aparezca en la pantalla LOCKED (BLOQUEADO). La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno. Si fuerza la puerta para abrirla, se dañará la puerta.



NOTA

- No se puede activar el ciclo de Auto-Limpieza si la Función Bloqueo está activa.
- Una vez que esté configurada la auto-limpieza, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté frío. El bloqueo se liberará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, La luz indicadora de BLOQUEO (LOCKED) dejará de parpadear y permanecerá encendida. Espere aproximadamente 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.
- Si el reloj está configurado en la pantalla de 12 horas (predeterminado) no se puede configurar la Auto-Limpieza Retardada para que empiece más de 12 horas adelante.

Luego del Ciclo de Auto-Limpieza

- La puerta del horno continuará bloqueada hasta que haya descendido la temperatura del horno.
- Es posible que note algo de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo o una esponja de lana de acero enjabonada luego de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.
- Si se hubieran dejado estantes del horno dentro del horno y no se deslizan suavemente luego de un ciclo de auto-limpieza, limpie los estantes y los soportes de los estantes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan delgadas líneas en la porcelana porque pasó del calor al frío. Esto es normal y no afectará el funcionamiento. Cuidado y limpieza

Pantalla del modo de AUTO-LIMPIEZA



Sólo horno superior



Sólo horno inferior

SpeedClean™

El nuevo horno de SIGNATURE KITCHEN SUITE con tecnología SpeedClean™ le otorga dos opciones de limpieza para el interior de su estufa. La función SpeedClean™ toma ventaja de la nueva tecnología de esmalte de SIGNATURE KITCHEN SUITE para ayudar a remover suciedades sin químicos severos, y funciona tan solo usando AGUA por tan solo 10 minutos a bajas temperaturas para ayudar a soltar suciedades LIJERAS antes de ser limpiadas manualmente.

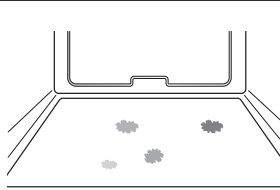
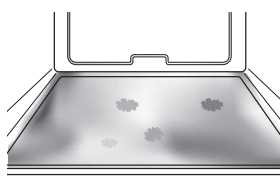
Mientras que SpeedClean™ es rápido y efectivo para pequeñas y LIJERAS suciedades, la función de auto-limpieza (Self Clean) puede ser usada para remover suciedades PESADAS acumuladas. La intensidad y alto calor del ciclo de auto-limpieza (Self Clean) puede tener como resultado humo que hará que se requiera abrir ventanas para proveer ventilación. En comparación con el proceso de auto-limpieza más intensa (Self Clean), su horno SIGNATURE KITCHEN SUITE le ayudará a limpiar con un MENOR CALOR, MENOR TIEMPO, y prácticamente SIN HUMO O GASES.

Cuando sea necesario, su estufa sigue ofreciendo la opción de auto-limpieza (Self Clean) durante más tiempo, recomendada para la limpieza completa del horno, suciedad acumulada y difícil de remover.

BENEFICIOS DE SpeedClean™

- Ayuda a aflojar suciedad ligera antes de su limpieza manual.
- SpeedClean™ solo necesita agua sin productos químicos de limpieza.
- Mejora su experiencia de auto-limpieza (Self Clean)
 - Minimiza la necesidad de auto-limpieza (Self Clean)
 - **Reduce la cantidad de humos y olores**
 - Se puede utilizar un tiempo más corto de auto-limpieza (Self Clean)

CUANDO USAR SpeedClean™

Métodos de Limpieza Sugeridos	Ejemplos de Suciedad del Horno	Patrones de Suciedad	Tipo de Suciedad	Alimentos comunes que pueden ensuciar su Horno
SpeedClean™		Pequeñas Gotas o Manchas	Queso u otros ingredientes	Pizza
		Salpicadura Ligera	Manteca / Grasas	Steak a la Parrilla Pescado Asado Asados de Carne Baja Temperatura
Self Clean*		Salpicadura Moderada o Excesiva	Manteca / Grasas	Asados de Carne Alta Temperatura
		Gotas o Manchas	Relleno o Suciedad a base de azúcar Crema o Salsa de Tomate	Pasteles o Tartas Cacerolas

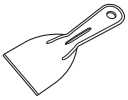
* El ciclo de auto-limpieza (Self Clean) se puede utilizar para suciedad que se ha construido con el tiempo.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

- Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo SpeedClean™. Si la cavidad de su horno esta por arriba de los 150°F (65°C), "OVEN IS HOT- - PLEASE WAIT" aparecerá en la pantalla y el ciclo SpeedClean™ no se activará hasta que la cavidad se enfríe totalmente.
- Una espátula de plástico se puede utilizar para desprender trozos o desechos antes y durante la limpieza del horno.
- Usando el lado áspero de una esponja abrasiva puede ayudar a quitar las manchas de quemado mejor que una esponja suave o una toalla.
- Algunas esponjas, como las de espuma de melamina, disponibles en su tienda local también puede ayudar a mejorar la limpieza.
- La estufa debe estar nivelada para asegurar que toda la superficie de la parte inferior del horno sea cubierta por agua al principio del ciclo SpeedClean™.
- Para mejores resultados use agua purificada o agua filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior.
- La suciedad horneada durante muchos ciclos de cocinado será más difícil de remover mediante el ciclo SpeedClean™.
- No abra la puerta del horno durante el ciclo SpeedClean™. El agua en el horno no se calentará totalmente al abrirse la puerta.
- Es mejor usar la función SelfClean para áreas difíciles de alcanzar como el fondo de la cavidad.

GUÍA DE INSTRUCCIÓN SpeedClean™

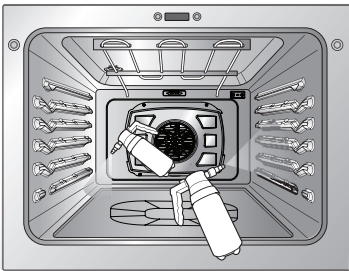
1. Retire bandejas y accesorios del horno.
2. Talle y remueva cualquier resto quemado con la espátula de plástico.



Espátulas de Plástico Sugeridas:

- Paleta de plástico duro
- Espátula de plástico de cocina
- Espátula de plástico para pintura
- Tarjeta de crédito antigua

3. Llene el rociador con 1 ¼ de taza (10 oz o 300 ml) de agua y úselo para rociar completamente las superficies internas del horno.



4. Use al menos ¼ de taza (2 oz o 50 ml) de agua para saturar completamente la suciedad en las paredes y esquinas del horno.
5. Rocíe o vierta la restante 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua sobre el centro de la base de la cavidad. El desnivel en la parte inferior debe estar completamente cubierto de tal manera que las suciedades queden sumergidas. Añada agua si es necesario.

! NOTA

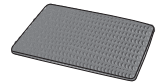
Use el ajuste de niebla en la botella con atomizado para una mejor cobertura. 1 1/4 taza completa (10 oz o 300 ml) de agua se debe utilizar para cada cavidad del horno. No rocíe agua directamente sobre la puerta. Si lo hace, goteará agua y caerá en el piso.

6. Cierre la puerta del horno.
Gire la perilla de modo del horno superior o inferior para seleccionar la función **SpeedClean™**.
Presione **START**.

! PRECAUCIÓN

- Es mejor usar guantes de goma durante la limpieza del horno para prevenir accidentes inesperados como quemaduras y lastimaduras.
- Durante el ciclo de SpeedClean™, la parte inferior del horno se calienta lo suficiente como para causar quemaduras. Espere hasta que el ciclo termine (20 minutos) antes de limpiar el interior de la superficie del horno. El no seguir ésta indicación puede llegar a causar quemaduras.
- No empuje hacia abajo la puerta de vidrio directamente cuando limpie el horno. El vidrio de la puerta puede debilitarse y romperse con facilidad bajo cualquier mínimo impacto.

7. Un tono sonará al final del ciclo de 10 minutos. Ajustar la perilla de modo del horno superior o inferior en **OFF** posición para borrar la pantalla y termina el tono
8. Después del ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano, suficiente agua debe permanecer en la base del horno de tal manera que todas las suciedades queden sumergidas completamente. Añada agua si es necesario. Ponga una toalla en el suelo enfrente del horno para capturar cualquier líquido que se derrame durante la limpieza a mano de su horno. Si usted está limpiando la cavidad superior en un horno doble, lo mejor es cubrir los huecos en la parte superior de la puerta del horno inferior con una toalla para capturar cualquier líquido que se derrame durante la limpieza manual.
9. Limpie la cavidad del horno inmediatamente después del ciclo SpeedClean™ frotando con una esponja mojada contra ralladuras o una fibra. (El lado fibroso no dañará el acabado superficial), algo de agua podría derramarse dentro de las ventanas de la base durante la limpieza, sin embargo el agua será atrapada por una cacerola debajo de la cavidad y no dañará los quemadores.



! NOTA

NO use estropajos de acero, estropajos abrasivos o limpiadores ya que estos materiales pueden dañar.

10. Una vez que la cavidad del horno se encuentre limpia, remueva el exceso de agua con una toalla limpia y seca. Vuelva a colocar las bandejas y accesorios del horno.
11. Si algunas manchas ligeras permanecen, repita los pasos anteriores, asegurándose de empapar a fondo las áreas sucias. Si quedan manchas rebeldes después de múltiples ciclos SpeedClean™, ejecute el ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Asegúrese de que la cavidad del horno está vacío de bandejas y accesorios del horno, y que la superficie de la cavidad del horno está seca antes del ciclo de auto-limpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

! NOTA

- Si la función SpeedClean™ comienza sin agua, Gire la perilla de modo del horno superior o inferior a la posición **OFF**. Espere a que al estufa se enfríe a temperatura ambiente antes de rociar o poner agua dentro de la cavidad y comenzar otro ciclo.
- Cuando termine el ciclo de SpeedClean™, el empaque de la cavidad puede estar mojado. Esto es normal. No limpie el empaque.
- Si depósitos minerales se quedan en la parte de abajo del horno después de la limpieza, use un trapo o esponja sumergida previamente en vinagre para removerlos.

LIMPIEZA EXTERIOR

Revestimiento Pintado y Decorativo

Para la limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedades más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo actuar de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño empapado y seque. No utilice limpiadores abrasivos.

Superficies de Acero Inoxidable

Para evitar rayones, no utilice esponjas de lana de acero.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable o lustre en un paño húmedo o paño de papel.
2. Limpie un área pequeña, frotando en el sentido del grano del acero inoxidable, si corresponde.
3. Seque y sacuda con un paño de papel limpio y seco o un paño suave.
4. Repite cuantas veces sea necesario.

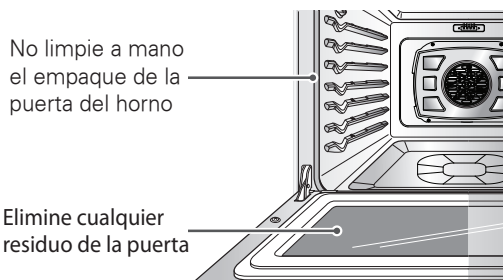
Puerta del horno

- Use agua jabonosa para limpiar completamente la puerta del horno. Enjuague bien. NO sumerja la puerta en agua.
- Puede utilizar limpiavidrios en el vidrio externo de la puerta del horno. NO rocíe agua o limpiavidrios en los venteos de la puerta.
- NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores, o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno.
- NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está confeccionada en un material tejido que es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar, o quitar esta junta.



PRECAUCIÓN

No utilice limpiadores ásperos o materiales ásperos de limpieza abrasiva en el lado externo de la puerta del horno. Hacerlo podría provocar daños.



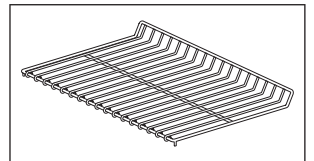
Asadera y Rejilla



- No guarde una asadera o rejilla sucia en ninguna parte del horno.
- No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpieza.
- Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado, vuelque la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.
- Lave y enjuague la asadera y la parrilla en agua caliente con una esponja enjabonada o una esponja de plástico.
- Si se hubiera quemado comida, salpique la parrilla con limpiador mientras todavía este caliente y cubra con toallas de papel húmedas o un repasador. Sumerja la asadera para quitar la comida quemada.
- Tanto la asadera como la parrilla pueden lavarse con un limpiador de hornos comercial o en el lavavajillas.

Bandejas del horno

Quite las bandejas del horno antes de operar el ciclo de auto-limpieza. Dejar las bandejas en su lugar puede provocar decoloración. Si las bandejas se limpian en el ciclo de auto-limpieza, el color se



volverá ligeramente azul y el acabado quedará opaco. Después de que haya finalizado el ciclo de auto-limpieza y que el horno se haya enfriado, frote los lados de las bandejas con papel encerado o un paño con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

Cavidad del horno

NO utilice limpiadores para horno. NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; esto provocará saltado o agrietamiento (rajaduras pequeñas del tamaño de un cabello). Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A temperaturas elevadas, los alimentos reaccionan con la porcelana y pueden provocarse manchas opacas permanentes. Cuando limpie una mancha, utilice limpiadores o estropajos no abrasivos.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 10 vatios para hornos.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:

• **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**

1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz y eliminarlo.
6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Cambie la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz ajustándola en su lugar a presión.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.

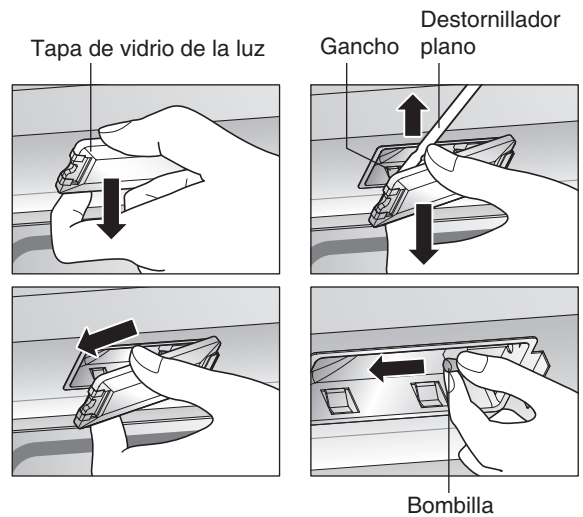


Destornillador plano

Para reemplazar una lámpara ubicada en la pared superior:

• **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**

1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz y eliminarlo.
6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Reemplace la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz trabándola en su lugar y empuje el gancho para sostener bien la tapa de vidrio.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



! ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla del horno, DESCONECTE la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
 - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**
- **Usar guantes mientras se cambia el foco lámpara del horno.** Pedazos de vidrio de un foco quedabrado pueden causar lesiones.

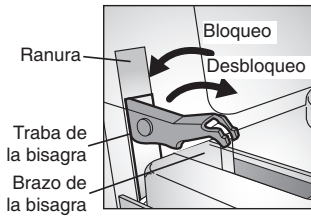
SACAR Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA DEL HORNO Y EL CAJÓN

PRECAUCIÓN

- La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al remover y levantar la puerta.
- NO levante la puerta de la manija.
- NO golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Los rayones, golpes, choques bruscos o el tensado del vidrio podrían debilitar su estructura, causando mayor riesgo de rotura en el futuro.

Sacar la puerta del horno

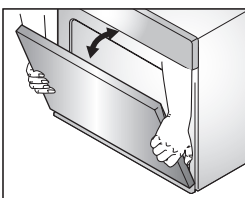
1. Abra completamente la puerta. Tire de los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, en la posición de desbloqueo. Una herramienta, tal como un pequeño desarmador de punta plana, puede ser necesario.



Tirar de los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquear.

2. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta. Cierre la puerta hasta la posición de remoción (aproximadamente cinco grados). Que está entre en la posición de paro de horno y completamente cerrada.

Aproximadamente 5°



Posición para Remover

3. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura. Ponga la puerta en el suelo.

Volver a colocar la puerta del horno

1. Sostenga firmemente de la parte superior ambos lados de la puerta.



2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la Muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La Muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente asentado en la parte inferior de la ranura.



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquear.

3. Abra completamente la puerta. Si la puerta no se abre completamente, la Muesca no está posicionada correctamente en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo. Cierre la puerta del horno.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

**Mi nuevo horno no cocina como el viejo.
¿Hay algún problema con la configuración de la temperatura?**

No, Su horno está previamente probado y calibrado de fabrica. Para los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas cuidadosamente. Si usted todavía cree que su nuevo horno es demasiado caliente o demasiado frío, usted puedes ajustar la temperatura del horno para cumplir con las necesidades de cocción que requiera. Consulte la sección "Ajustes para la Temperatura del Horno" para obtener instrucciones sencillas sobre cómo ajustar su termostato.

¿Es normal escuchar un ruido que proviene de la parte trasera de mi horno cuando lo estoy usando?

Su nueva estufa está diseñada para mantener un estricto control de la temperatura de su horno. Usted puede escuchar un "clic" al encendido y apagado de los elementos de calentamiento de su horno con frecuencia en su nueva estufa. Este funcionamiento es normal en su nueva estufa.

Durante la cocción por convección el ventilador se detiene cuando abro la puerta.

¿Es eso normal?

Sí, es normal. Cuando se abre la puerta, el ventilador de convección se detendrá hasta que la puerta se cierre.

¿Puedo usar papel de aluminio para retener los goteos en la cavidad de mi horno?

Nunca use papel aluminio para el fondo o los lados del horno. La lámina se fundirá, se pegará en la superficie inferior del horno, y no podrá ser removido. Utilice una bandeja sobre la rejilla inferior del horno para atrapar la grasa en su lugar (Si el papel aluminio ya se ha fundido en la superficie inferior del horno, no interferirá con el rendimiento de este)

¿Puedo usar papel de aluminio en los estantes?

No cubra bastidores con papel de aluminio. Cubriendo bastidores completos con papel restringe el flujo de aire, lo que lleva a resultados de cocción pobres. Utilice una bandeja forrada con papel de aluminio debajo de pasteles de frutas u otros alimentos ácidos o azucarados para evitar derrames dañen el acabado del horno.

¿Puedo dejar mis estantes en el horno cuando se está ejecutando un ciclo de Auto-Limpieza?

No. Si bien no dañará los estantes, los decolorará y podría dificultar su deslizamiento hacia afuera y hacia adentro durante su uso. Retire todos los elementos del horno antes de iniciar un ciclo de Auto-Limpieza.

¿Qué debo hacer si mis estantes están pegajosos y se ha vuelto difícil deslizarlos hacia adentro y hacia afuera?

Con el tiempo es posible que sea difícil deslizar los estantes hacia adentro y hacia afuera. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los extremos de los estantes. Esto funcionará como un lubricante para un deslizamiento más fácil.

¿Debo asar a la parrilla con el horno abierto o cerrado?


Su cocina eléctrica ha sido diseñada para asar con la puerta abierta. Si se utiliza la función asar (Broil) con la puerta abierta, puede dañar los mandos del horno y de la pantalla.



PRECAUCIÓN

El aluminio se puede utilizar para envolver los alimentos en el horno, pero no permita que la hoja entre en contacto con los elementos de calefacción / asar expuestas en el horno. La lámina podría derretirse o inflamarse y provocar humo, fuego o lesiones.

¿Por qué no funcionan los botones de funciones?

Asegúrese de que la estufa no esté en el modo Lockout (Bloqueo). El símbolo de bloqueo  se mostrará en la pantalla si la función Bloqueo de Horno está activada. Para desactivar la función Bloqueo, presione y mantenga el botón **PROBE** durante tres segundos. Sonará la melodía de desbloqueo, y UNLOCKING (DESBLOQUEO) aparecerá en la pantalla hasta que se desbloqueen los controles.

Mi estufa sigue sucia después de ejecutar el ciclo SpeedClean™. ¿Qué más debo hacer?

El ciclo SpeedClean™ **sólo ayuda a aflojar la suciedad ligera** del horno de su estufa con el fin de ayudar a la limpieza manual de su horno. Esto **no elimina automáticamente todas las manchas después del ciclo**. Después de ejecutar el ciclo SpeedClean™ se requiere tallar el horno de su estufa.

He intentado tallar mi horno después de ejecutar SpeedClean™, pero algunas manchas permanecen intactas. ¿Qué puedo hacer?

La función SpeedClean™ trabaja de la mejor manera cuando las suciedades están completamente saturadas o sumergidas en agua antes de comenzar el ciclo de limpieza y durante la limpieza a mano. Si las suciedades no están completamente saturadas en agua, el desempeño de limpieza puede verse afectado negativamente. Repita el proceso SpeedClean™ usando suficiente agua. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasas son especialmente difíciles de limpiar. Si permanecen algunas suciedades difíciles de quitar, use la función de auto-limpieza (Self Clean) para limpiar completamente su horno.

La suciedad en la pared de mi horno no se limpia. ¿Cómo puedo tener mis paredes limpias?

Las suciedades en las paredes laterales y traseras de su horno quizá sean más difíciles de sumergirse en agua. **Se recomienda que trate repitiendo el proceso SpeedClean™ rociando más de 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) de agua.**

¿La función SpeedClean™ limpiara toda la suciedad y las manchas por completo?

Depende del tipo de suciedad. Las suciedades cuyo principal contenido es azúcar y grasa son especialmente difíciles de limpiar. También, si las suciedades no están lo suficientemente sumergidas en agua, el desempeño de la limpieza puede verse afectado negativamente. **Si suciedades difíciles de quitar o suciedades acumuladas permanecen en el horno, use la función de auto-limpieza (Self Clean).** Refiérase a la sección auto-limpieza (Self Clean) de su manual de usuario.

¿Hay algún truco para limpiar algunas de las manchas rebeldes?

Se recomienda raspar la suciedad con una espátula de plástico antes y durante la limpieza manual. Se recomienda saturar la suciedad con agua. Sin embargo, ciertos tipos de suciedad son más difíciles de limpiar que otros.

Para estas manchas rebeldes, se recomienda la función de autolimpieza (Self Clean). Consulte la sección Self Clean del manual de usuario para obtener más detalles.

¿Es seguro que mi ventilador de convección, asador o elemento de calentamiento se moje durante SpeedClean™?

Si. El ventilador de convección, el asador o el elemento de calentamiento pueden llegar a mojarse un poco durante la limpieza. Sin embargo, rociar directamente en el asador o los elementos calentadores no es necesario ya éstos se auto-limpian durante el uso común.

¿Necesito usar todas las 1-1/4 de taza (10 oz o 300 ml) de agua para SpeedClean™?

Si. Es altamente recomendado que se rocíe o vierta 1 taza (8 oz o 250 ml) de agua en la base y que se rocíen 1/4 de taza (2 oz o 50 ml) adicionales de agua en las paredes y otras áreas sucias para saturar las suciedades para un mejor desempeño de limpieza.

Veo "humo" que sale de la chimenea de la hornilla de mi estufa durante SpeedClean™. Es esto normal?

Esto es normal. Esto no es "humo". En realidad, es vapor de agua (vapor) proveniente del agua en la cavidad del horno. A medida que el horno se calienta brevemente durante SpeedClean™, el agua de la cavidad se evapora y se escapa a través de la chimenea de la hornilla de su estufa.

¿Con qué frecuencia debo usar SpeedClean™?

La función SpeedClean™ puede ejecutarse tan seguido como usted desee. La función SpeedClean™ trabaja de la mejor manera cuando su horno esta LIJERAMENTE sucio de cosas como manchas de grasa LIJERA y pequeñas gotas de queso. Por favor refiérase a la sección SpeedClean™ en su manual de usuario para más información.

¿Se puede usar SpeedClean™ en ambos hornos?

Una botella llena con 1 ¼ de taza (10 oz o 300ml) de agua, una espátula de plástico, una fibra anti-rayas, y una toalla. No debe de usar fibras abrasivas como fibras de uso rudo o de acero. A excepción de la toalla, todos los materiales que necesita están incluidos en el kit especial con su nueva estufa.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Antes de acudir al servicio, revise esta lista. Esto le podría ahorrar tiempo y gastos. La lista incluye los incidentes más comunes que no son el resultado de defectos de materiales o fabricación de este artefacto.

Problema	Causas / Soluciones posibles								
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	<ul style="list-style-type: none"> • El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior hasta la posición OFF. para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Gire la perilla de modo del horno superior o inferior hasta la posición OFF. y comuníquese con un técnico calificado. <table border="1" data-bbox="893 482 1293 707"> <thead> <tr> <th data-bbox="893 482 998 535">CÓDIGO</th> <th data-bbox="998 482 1293 535">CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="893 535 998 625">F-3</td> <td data-bbox="998 535 1293 625">Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito</td> </tr> <tr> <td data-bbox="893 625 998 678">F-9</td> <td data-bbox="998 625 1293 678">El horno superior no calienta</td> </tr> <tr> <td data-bbox="893 678 998 707">F-19</td> <td data-bbox="998 678 1293 707">El horno inferior no calienta</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito	F-9	El horno superior no calienta	F-19	El horno inferior no calienta
CÓDIGO	CAUSA								
F-3	Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito								
F-9	El horno superior no calienta								
F-19	El horno inferior no calienta								
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe del horno no está introducido del todo en el tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> - Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. • Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. <ul style="list-style-type: none"> - Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. • Los controles del horno están mal configurados. <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones para configurar los modos de cocción comienzan en la página 18. - Instrucciones para el ajuste de la configuración del horno comienzan en la página 11. • El horno está muy caliente. <ul style="list-style-type: none"> - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. 								
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos. • El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato. • Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local. 								
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace o ajuste la bombilla. Consulte Cambio de la Luz del horno, en la página 34. 								
El horno produce humo excesivo durante el asado.	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles no están configurados correctamente. Sigas la instrucciones Broil (Asado a la parrilla), página 21. • La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos. • No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen, pero no la deje sin nada de grasa. • La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo. 								

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. - Ver las instrucciones para configurar Bake, horneado por convección, asado, y los modos de asado por convección, páginas 18-21. • La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. - Ver rack y Pan de Colocación, página 17. • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. - Ver bandeja y recipiente de horneado en las páginas 17, 18, 20. • El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Ajuste la temperatura del horno, página 13.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno están mal configurados. - Vea la sección de asado, página 21. • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. - Consulte la Guía de asado, página 21-23. • Los recipientes no son los adecuados para asar. - Use la asadera y rejilla que vinieron con su horno. • El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. - Vea la sección de asado, página 21. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. - Precaliente el elemento de asado durante 10 minutos. - Ver la Guía de asado, página 21.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	<ul style="list-style-type: none"> • El sensor del horno debe ajustarse. - Ajustes de temperatura del Horno, página 13.
El horno no efectúa la auto-limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. - Deje que el horno se enfríe y vuelva a configurar los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Vea la sección de autolimpieza, página 29. • No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la puerta está abierta.
Ruido de crujidos o chasquidos	<ul style="list-style-type: none"> • Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza. - Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Suciedad excesiva. - Gire la perilla de modo de horno (OVEN MODE) hasta la posición OFF. Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está muy caliente. - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.

Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no queda limpio después de un ciclo de autolimpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están configurados correctamente. <ul style="list-style-type: none"> - Ver la sección auto-limpieza, página 29-30. • El horno estaba muy sucio. <ul style="list-style-type: none"> - Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.
El ícono DOOR LOCKED (puerta bloqueada) se enciende cuando desea cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo. <ul style="list-style-type: none"> - Gire la perilla de modo de horno (OVEN MODE) hasta la posición OFF. Deje enfriar el horno.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. <ul style="list-style-type: none"> - Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección auto-limpieza, página 29-30.
El ventilador de refrigeración siguen 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.
Sale aire caliente de la ventilación después de que se apaga el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesita una salida del aire caliente para mantener y reducir las temperaturas del horno. Se apaga automáticamente cuando la temperatura baja a un nivel seguro. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal.
Red Wi-Fi no se conectarlo correctamente	<ul style="list-style-type: none"> • Si el aparato tiene problemas para conectarse a la red Wi-Fi, es posible que se encuentre demasiado lejos del router. Adquiera un repetidor Wi-Fi (extensor de alcance) para mejorar la intensidad de la señal Wi-Fi. • Es posible que la conexión Wi-Fi no se conecte o se interrumpa debido al entorno de la red doméstica. • Según el proveedor de servicios de Internet, la conexión de la red puede no funcionar correctamente. • El entorno inalámbrico circundante puede hacer que el servicio de red inalámbrica funcione lentamente.

GARANTÍA (EE. UU.)

SIGNATURE KITCHEN SUITE reparará o reemplazará su producto, a discreción de SIGNATURE KITCHEN SUITE, si se comprueba que los materiales o su confección presentaban defectos con el uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente a partir de la fecha de compra del producto por parte del comprador original. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original del producto y tendrá validez únicamente cuando se use en los EE. UU.

PERÍODO DE GARANTÍA	COMO SE MANEJA EL SERVICIO TÉCNICO
Tres años A partir de la fecha original de compra.	Cualquier parte del horno que falle debido a materiales o confección defectuosos. Durante esta garantía completa durante tres años , SIGNATURE KITCHEN SUITE además brindará, sin cargo , la mano de obra y servicio técnico en el domicilio para reemplazar la parte defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO AUNQUE SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. CUANDO LA LEY NO EXIJA NINGUNA GARANTÍA EXPLÍCITA, LA DURACIÓN DE LA MISMA SE ENCUENTRA LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO ANTERIORMENTE. SIGNATURE KITCHEN SUITE NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS EMERGENTES, INDIRECTOS O DIRECTOS, DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, EN RELACIÓN AL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA O LA EXCLUSIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, POR LO TANTO, LAS LIMITACIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO INCLUYE:

1. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico, para enseñarle a usar su producto, para reemplazar los fusibles de la vivienda o corregir el cableado de la vivienda o para reemplazar bombillas de luz de fácil acceso para el usuario.
2. Las reparaciones cuando su electrodoméstico se use para otro fin diferente del uso normal para un hogar de una sola familia.
3. Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el hogar.
4. Daños causados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendios, inundaciones, instalación inadecuada, desastres naturales o el uso de productos no aprobados por SIGNATURE KITCHEN SUITE Corporation.
5. Las reparaciones de partes o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
6. Reemplazo de partes o costo de mano de obra para unidades usadas fuera de los Estados Unidos.
7. Todos los costos de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Se extiende la presente garantía al comprador original para aquellos productos comprados para uso domiciliario dentro de los EE. UU. En Alaska, la garantía excluye los gastos de envío o las llamadas por parte del servicio técnico a su domicilio. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones de los daños incidentales o emergentes, por lo tanto, esta exclusión o limitación podría no aplicarse. La presente garantía le otorga derechos legales específicos, es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar entre estados. Para conocer cuáles son sus derechos, consulte con su oficina de consumo estatal o local o con el Procurador General de su estado.

CENTRO DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para Demostrar la Cobertura de la Garantía	Conserve su Comprobante de Venta para demostrar la fecha de compra. Debe enviar una copia de su Comprobante de Venta en el momento en que se presta servicio técnico bajo la garantía.
Para Conocer el Centro de Servicios Técnicos Autorizado o Representante de Ventas más Cercano, o para Obtener Asistencia por Producto, Cliente o Servicio Técnico.	Llame al 1-855-790-6655 (Atendido las 24 horas, los 365 días del año) y elija la opción correcta del menú; o visite nuestro sitio web en: www.thesignaturekitchen.com



Customer Information Center

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

Printed in Korea