



# Induction Self-Cleaning Convection Ranges

Mini-Guide

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

### **⚠ WARNING!**

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit 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 unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can

be determined by turning the unit 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 antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

### **⚠ CAUTION!**

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

## Using the cooktop.

### How Induction Surface Cooking Works

Induction coils under the glass cooking surface produce a magnetic field that generates heat in ferrous metals that are in close proximity. The glass cooking surface is not heated directly since it is not a ferrous metal, but the glass may eventually become hot from the pan. Induction surface coils are more efficient and will heat much faster than conventional electric and gas cooking surface cooking products.

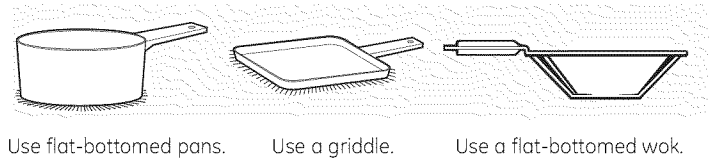
### **⚠ CAUTION:**

- The induction cooking elements may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with hands. Always use mitts or pot holders to protect hands from burns.
- DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

# Using the cooktop. (cont.)

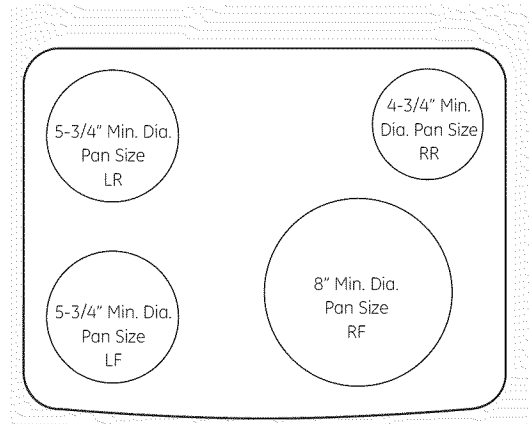
## What Type of Pans Are Required?

You must use a ferrous pan when using the induction coils on this range. The warming zone is not an induction coil and will work with any type of cookware. You can verify your pan is ferrous if a magnet sticks to it. Quality cookware with heavy bottoms made of cast iron, magnetic stainless steel and enameled steel work best. For best results, use pans with flat bottoms. Woks that do not have flat bottoms in close contact to the glass surface will not work. Some pans are made especially for induction cooking.



## Pan Size and Shape

The induction coils require a minimum pan size in order for the element to turn on. In order for the induction coil to correctly determine if the pan is large enough, it is important that the pan be centered within the circular graphics marked on the glass cooking surface. The minimum pan size that will work for each induction coil is shown on the right. Pans that are not ferrous or are too small will not allow the induction coil to turn on, and the power level display for that coil location will flash for 30 seconds and then turn off. If a pan is removed from the induction coil for more than 30 seconds, the power will be shut off. Square pans will work, although round pans that match the induction coil sizes work best. Cookware larger than the cooktop glass graphics will work. For best results, match the pan size with the nearest-size graphics on the glass cooking surface.



4 burner cooktops with right- and left-side (2) induction generators  
Use the minimum size pan shown for each cooking element.

## Boost Mode and Power Sharing

Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (H). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing. When Boost operation is complete (10 minutes), the other element may be reset to any power level. Both elements can operate simultaneously at normal power level settings of "L" to 9.

### IMPORTANT NOTE FOR RIGHT SIDE POWER SHARING

*The elements on the right side share one generator. Both elements can operate at any non-Boost (level L to 9) power level at the same time. When the large 11" element is set for "H" or Boost, the smaller element is automatically shut off and cannot be activated. After 10 minutes, Boost (H) will revert to power level 9. At that time, the smaller element may be activated and set for any power level.*

## Cookware "Noise"

A low humming noise is normal when using induction coils, especially on higher power settings. Heavy enamel cast-iron pots produce less noise than lightweight steel pans. The amount of content in the pans can also affect noise level. Pans that

completely cover the graphics on the glass will produce less noise. Water trapped under pans can boil, causing the cookware to vibrate or slide on the glass surface.

## Before you call for service...

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units do not work properly or flashing power setting	Improper cookware being used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wrong pan type. Use a magnet to check that cookware is induction-compatible. Use a flat induction-capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the Pan size and shape section.</li> </ul>
	Pan is too small.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pan size is below the minimum size for the element. See the Pan size and shape section.</li> </ul>
	Pan not positioned correctly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Center the pan in the cooking zone.</li> </ul>
Pan detection/sizing not working properly	Pan is improperly placed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure the pan is centered on the corresponding surface element.</li> </ul>
	Cooktop control improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check to see that the control is set properly.</li> </ul>
Surface unit setting changed or turned off unexpectedly	Power sharing.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check to see if power was being shared between two elements. See Boost Mode and Power Sharing section.</li> </ul>
	High cooktop temperature.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the internal fan to cool the cooktop.</li> </ul>



# Cocinas

autolimpiantes de convección e inducción

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, la información de este manual debe seguirse al pie de la letra a fin de minimizar el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica, o para prevenir daños, lesiones personales o la muerte.

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la

unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

### ⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

## Cómo usar la estufa.

### Cómo funciona la superficie de cocción por inducción

Las bobinas de inducción ubicadas debajo de la superficie de cocción de vidrio producen un campo magnético que genera calor en metales ferrosos que se encuentran muy cerca. La superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente ya que no es un metal ferroso, pero el vidrio puede calentarse por estar en contacto con el recipiente de cocción. Las bobinas de la superficie de inducción son más eficientes y se calientan con más rapidez que las cocinas eléctricas o a gas con superficies de cocción convencionales.

### ⚠ PRECAUCIÓN:

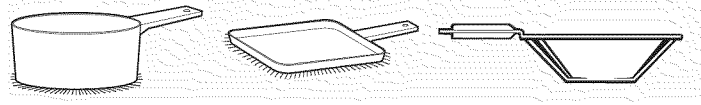
- Los elementos de cocción por inducción pueden parecer fríos cuando están encendidos (ON) y después de haber sido apagados (OFF). La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido a calor residual transferido del recipiente de cocción y pueden provocarse quemaduras.
- NO TOQUE RECIPIENTES DE COCCIÓN CALIENTES directamente con sus manos. Siempre use guantes de cocina o agarraderas para proteger las manos de quemaduras.
- NO DESLICE recipientes de cocción a través de la superficie de la estufa. Hacerlo puede dañar permanentemente la apariencia de la estufa de cerámica.

# Cómo usar la estufa. (cont.)

## ¿Qué clase de recipientes debe usarse?

Deben utilizarse recipientes ferrosos cuando se usen las bobinas de inducción de esta cocina. La zona de calentamiento no es una bobina de inducción y funciona con cualquier clase de recipiente de cocción. Usted puede verificar si su recipiente es ferroso si un imán se adhiere a él. Los recipientes de cocción de calidad con bases pesadas hechas de hierro fundido, acero inoxidable magnético y acero esmaltado funcionan mejor. Para mejores resultados, utilice recipientes con bases planas. Los woks que no poseen bases planas en contacto con la superficie de vidrio no

funcionan. Algunos recipientes están fabricados especialmente para cocción por inducción.



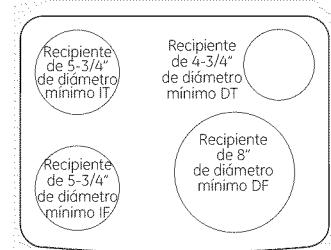
Utilice recipientes de base plana.

Utilice una plancha.

Utilice un wok de base plana.

## Tamaño y forma de los recipientes

Las bobinas de inducción requieren un tamaño mínimo de recipiente para que el elemento se encienda. Para que la bobina de inducción pueda determinar correctamente si el recipiente es lo suficientemente grande, resulta importante que el recipiente se centre dentro de los gráficos circulares marcados en la superficie de cocción de vidrio. El tamaño mínimo de recipiente que funcionará en cada bobina de inducción se indica a la derecha. Los recipientes no ferrosos y demasiado pequeños no permitirán el accionamiento de la bobina de inducción y la pantalla del nivel de energía de la ubicación de esa bobina destellará durante 30 segundos y luego se apagará. Si un recipiente se retira de la bobina de inducción por más de 30 segundos, la energía se desactivará. Pueden utilizarse recipientes cuadrados, aunque funcionan mejor los redondos que se ajustan a los tamaños de las bobinas de inducción. Los recipientes de cocción de mayor tamaño que los gráficos de vidrio de la estufa funcionarán. Para mejores resultados, ajuste el tamaño del recipiente con los gráficos de tamaño más cercano que se encuentran sobre la superficie de cocción de vidrio.



Estufas de 4 quemadores con generadores de inducción de lados derecho e izquierdo (2) Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

## Modo impulso (Boost) y distribución de energía

Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas. Los lados derecho e izquierdo tienen zonas de cocción separadas y el elemento central grande es otra zona de cocción individual. La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (H). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía. Cuando la operación de impulso haya finalizado (10 minutos), el otro elemento puede reconfigurarse para cualquier nivel de energía. Ambos elementos pueden funcionar de manera simultánea a niveles de energía normales de "L" a 9.

### Distribución de energía en el lado derecho

Los anafes de cinco quemadores están divididos en 3 zonas. Los lados derecho e izquierdo tienen zonas de cocción separadas y el elemento central grande es otra zona de cocción individual. La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (H). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía. Cuando la operación de impulso haya finalizado (10 minutos), el otro elemento puede reconfigurarse para cualquier nivel de energía. Ambos elementos pueden funcionar de manera simultánea a niveles de energía normales de "L" a 9.

## "Ruidos" de los recipientes de cocción

Un zumbido bajo es normal cuando se utilizan bobinas de inducción, especialmente en configuraciones de energía mayores. Los recipientes pesados de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes de acero liviano. La cantidad de contenido dentro de los recipientes también puede modificar el nivel de ruido. Los recipientes que cubren por completo el gráfico del vidrio producen menos ruido. El agua que queda atrapada debajo de los recipientes puede hervir, lo que puede provocar que los recipientes vibren o se deslicen sobre la superficie de vidrio.

## Antes de llamar al servicio técnico...

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Las unidades de superficie no funcionan bien o destella la configuración de energía	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	• Recipiente incorrecto. Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción. Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección Tamaño y forma de los recipientes.
	El recipiente es muy pequeño.	• El tamaño del recipiente es menor al tamaño mínimo para el elemento. Ver la sección Tamaño y forma de los recipientes.
	El recipiente no está bien colocado.	• Centre el recipiente en la zona de cocción.
La detección/medición de recipientes no está funcionando de manera adecuada	El recipiente está mal colocado.	• Verifique que el recipiente esté centrado en el elemento de superficie correspondiente.
	El control de la estufa está mal configurado.	• Verifique que el control esté bien configurado.
La configuración de la unidad de superficie cambió o se apagó de repente	Distribución de energía.	• Verifique si se está compartiendo la energía entre dos elementos. Ver la sección Modo impulso (Boost) y distribución de energía.
	Temperatura elevada de la estufa.	• Permita que el ventilador interno enfríe la estufa.