

Use & Care Guide

Kenmore® Gas Range

Model: 982.7684#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A
www.kenmore.com



PRODUCT RECORD

In the space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification label located on the inside right lip of the oven cavity. Have these items of information available whenever you contact Sears concerning your product.

Model No. _____ Date of Purchase _____

Serial No. _____

Save these instructions and attach your sales receipt for future reference.

Kenmore Limited Warranty

Kenmore® products are sold and distributed by Kenmore and Kenmore authorized distributors and licensees in various countries.

For information on the limited warranty and authorized provider applicable to your product and country please visit: <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

For a printed copy please contact us at 1-844-553-6667 or at the address below:

ATTN: Kenmore Warranty Request
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY.....	5
OVERVIEW.....	12
CONTROL PANEL.....	14
COOKTOP USE.....	17
OVEN USE.....	19
RANGE CARE.....	29
TROUBLESHOOTING.....	35
Installation Requirements.....	38
Installation Instructions.....	50

RANGE SAFETY

WARNING



Fire Hazard

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Clear the room, building, or area of all occupants.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas

supplier's instructions.

- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER

THE ANTI-TIP BRACKET

WARNING



Tip Over Hazard

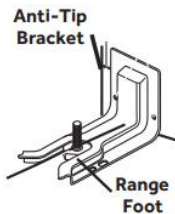
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

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



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

 **WARNING** Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

 **WARNING** Do not install a ventilation system that blows air downward toward this cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER," "WARNING" or "CAUTION." These words mean:

 DANGER	You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.
 WARNING	You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.
 CAUTION	A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

State of California Proposition 65 Warnings:

 **WARNING** This product contains bisphenol A(BPA), which is known to the state of California to cause birth defects, or other reproductive harm, and lead and lead compounds, which are known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

For more information, go to : www.P65Warnings.ca.gov.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

 **WARNING** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

-  **WARNING** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

-  **WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

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

-  **CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
 - Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
 - Wear Proper Apparel – Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
 - User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
 - Storage in or on Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
 - This appliance is not intended for storage.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

• Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. • Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth. • Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite. • Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature. • Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.	• Disconnect power before servicing. • Proper Installation – The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02. In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. • Injuries may result from misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers. • Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. • Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite. • Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
--	---

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).• Clean Cooktop With Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.• Use Care When Opening Door - Let hot air or steam escape before removing or replacing food.• Do Not Heat Unopened Food Containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.• Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.• Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.• Placement of Oven Racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven. | <ul style="list-style-type: none">• Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.• 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 cooktop, burners, grates, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, windows of oven doors, and crevices around the oven doors.• Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.• Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary. |
|--|---|

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Proper Disposal of Your Appliance -** Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

For units with ventilating hood -

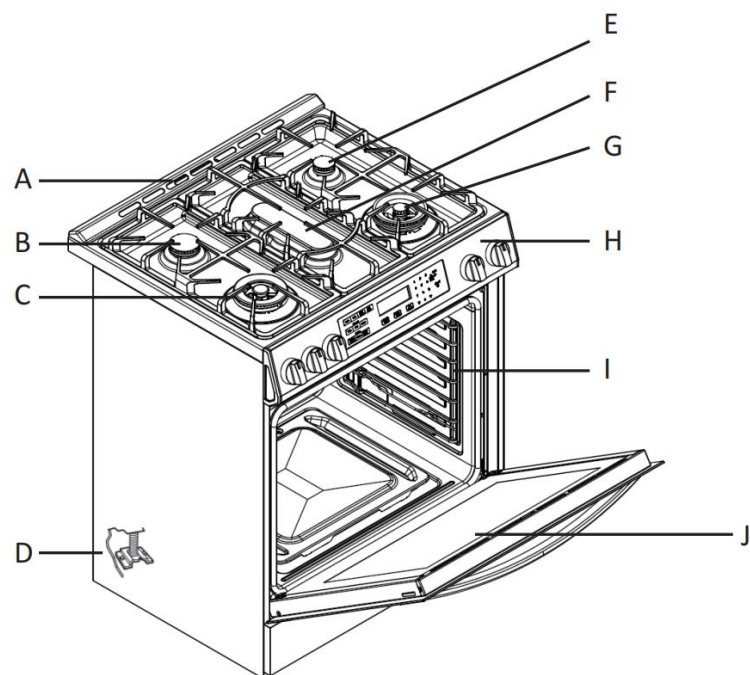
- **Clean Ventilating Hoods Frequently -** Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- **When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.**

For self-cleaning ranges -

- **Do Not Clean 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.
- **Clean Only Parts Listed in Manual.**
- **Before Self-Cleaning the Oven -** Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

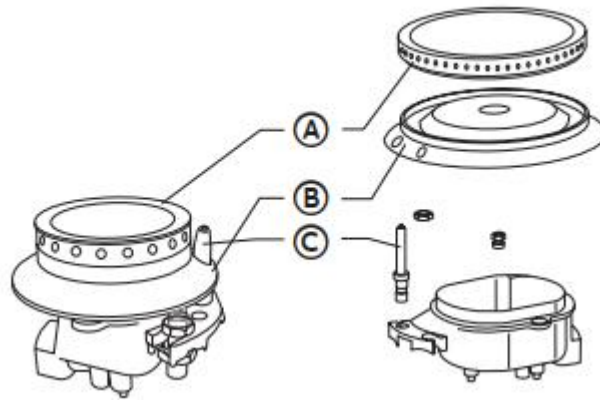
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVERVIEW



- A Backsplash
- B Semi-Rapid Burner
- C Triple Burner
- D Anti-tip Bracket
- E Auxiliary Burner
- F Oval Burner
- G Rapid Burner
- H Control Panel
- I Oven Rack Positions
- J Oven Door Window

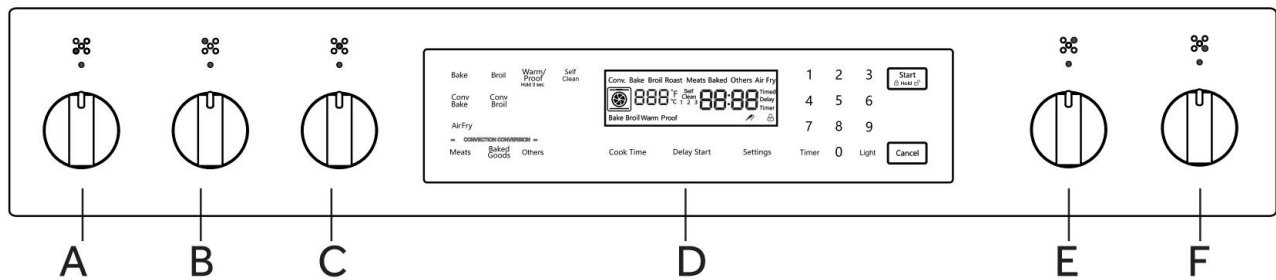
BURNER LAYOUT



A Burner Cap
B Burner Head

C Electrode

CONTROL PANEL



A Front Left Burner

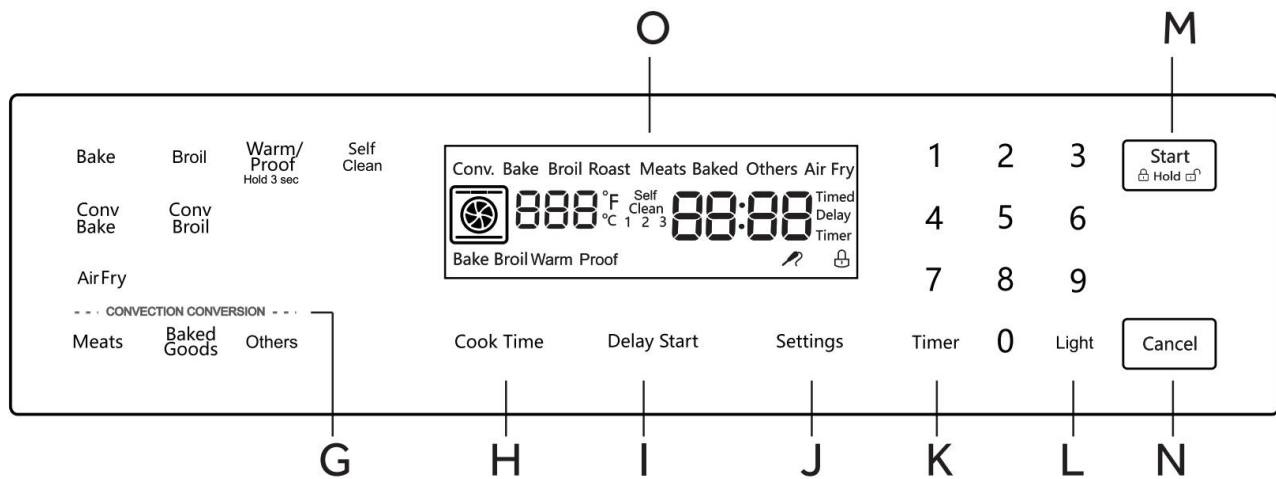
B Rear Left Burner

C Oven Touch Control

C Middle Burner

D Rear Right Burner

E Front Right Burner



G Convection Conversion

H Cook Time

I Delay Start

J Settings

K Timer

L Light

M Start/Control Lock (hold 3seconds)

N Cancel

O Display



Child lock icon - After holding "Start" button for 3 seconds, the icon will appear on the display.

IMPORTANT: Clock must be set in order for the timed oven functions to work.

NOTE: In the event of a power failure, all settings including the clock time set will be lost. When the power is returned, clock must be set again.

Oven Settings Guide

Clock

1. Press "Settings" repeatedly until the display shows "--:-- Timed".
2. Press numbers to enter the time.
3. Press "Start" to save.



Selecting Fahrenheit or Celsius

1. Press "Settings" repeatedly until "Unit" appears in the display.
2. Press "1" to select F (Fahrenheit) or (Celsius).
3. Press "Start" to save.



Sound

1. Press "Settings" repeatedly until "Snd" appears in the display.
2. Press "1" to select On or Off.
3. Press "Start" to save.



Adjusting the Oven Temperature

1. Press "Settings" repeatedly until "t_AJ" appears in the display.
2. Press "1" to select the mode you want to adjust temperature.
3. Press "3" or "6" to select the temperature.
4. Press "Start" to save.



Demo mode

1. Press "Settings" repeatedly until "dEno" appears in the display.
2. Press "1" to select On or Off.
3. Press "Start" to save.



Setting the Hour Mode

1. Press "Settings" repeatedly until "12h" or "24h" appears in the display.
2. Press "1" to select "12h" or "24h".
3. Press "Start" to save.



COOKTOP USE

Read the instructions before installing or using this appliance.

1. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well-ventilated space.
2. The use of a gas-cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
3. Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

IGNITION AND OPERATION OF THE BURNERS

To ignite a burner, push down on the burner knob and rotate it counterclockwise until the knob indicator is aligned with the ignite icon. Release the knob and adjust the flame intensity by further rotating the knob counterclockwise from MAX (maximum) to MIN (minimum).

NOTE: For models with a flame failure safety device - Once the flame is lit, hold the knob depressed for about 3-4 seconds until the device keeps the burner automatically lit. If the burner fails to ignite, wait one minute for the gas to dissipate before attempting to reignite. To turn off the burner, rotate the knob clockwise until the indicator on the knob is aligned with OFF.

POWER FAILURE

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise until the indicator is aligned with MAX. After the burner is lit, turn knob to desired setting.

In the case of unintentional flame extinguishing, the safety valve intervenes by shutting off the gas to the burners.

The electric igniter must not be actuated for longer than 15 seconds. Should the burner not light, or should the burner be unintentionally turned off, immediately close the burner, and wait at least 1 minute before repeating. Once ignited, adjust the flame as desired.

For lower gas consumption and a better result, use saucepans with a diameter matching the diameter of the burner, to avoid the flame coming up around the sides of the saucepan. See the Container Table. Use only flat-bottomed pans.

As soon as liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

COOKWARE

MATCH PAN DIAMETER TO FLAME SIZE

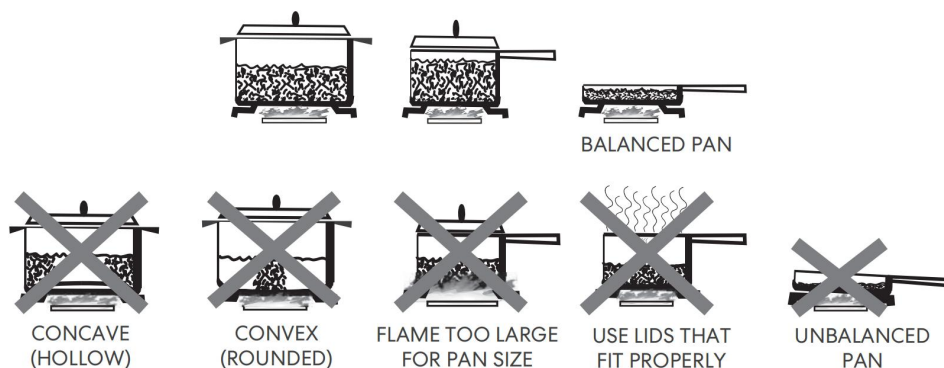
The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

USE BALANCED PANS

Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center the pan over the burner.

USE A LID THAT FITS PROPERLY

A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.



CONTAINER TABLE

Burner	Min Saucepan	Max Saucepan
Auxiliary	3.5" (9.0 cm)	6.3" (16 cm)
Semi-rapid	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
Rapid	5.9" (15 cm)	10.2" (26 cm)
Triple ring	8.3" (21 cm)	10.2" (26 cm)

OVEN USE

This multi-function oven combines the functions of traditional oven modes with the functions of modern, fan-assisted convection modes in a single oven. Use the Cooking Mode control, located on the control panel, to select the oven mode.

IMPORTANT: During any cycle, the heating elements will turn off when the oven door is opened, and stay off until the door is closed. To maintain oven temperature, limit door openings during cooking.

BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

1. Close the oven door.
2. Press Bake.
3. Press 500°F (260°C) on the number keypad.
4. Press Start.

NOTE: Allow the oven to operate for 30 minutes with the door closed and no food in the cavity.

5. Turn off the oven, and then open the oven door to allow the oven to cool..

NOTE: Any odor that may be detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.

GENERAL

IMPORTANT: Do not place anything, including dishes, foil and oven trays, on the bottom of the oven when it is in operation to avoid damaging the enamel.

1. Place bakeware with food on the rack provided with the oven.
2. Close the oven door.

NOTE: The oven cannot be set with the door open.

3. Press the desired oven mode ie. BAKE.
4. Set the oven to the desired temperature.
5. Press START.

OVEN RACKS

The oven racks can be placed in any of the six height positions within the oven. Oven racks have a stop to keep them from being unintentionally withdrawn fully.

PREHEATING

When beginning a Bake and Convection Bake cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when you open the oven door to place the food on the rack. This ensures that cooking will begin at the proper temperature. Do not open the door while the oven is preheating. When the oven has heated to the set temperature, a tone will sound. You can then open the door and place food in the oven.

OVEN MODES

BAKE

Baking is cooking with heated air. Lower burner in the oven is used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) space between bakeware and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips to Solving Baking Problems.

Bake Chart

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie	2	375-400 (190-205)	45-50

2 crust, fresh, 9"	2	375 (190)	68-78
2 crust, frozen fruit, 9"			
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

To Bake:

1. Close the oven door.

NOTE: The oven controls cannot be set if the oven door is open.

2. Press BAKE. "BAKE" will appear in the display, and 350°F (177°C) will be displayed.
3. Press START, if you wish to bake at 350°F (177°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START.
The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

NOTES:

- The temperature may be changed at any time during cooking. Press CANCEL to clear the settings. Select oven mode, then enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START.
- After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.

4. Once START has been pressed, the oven will begin to preheat. When the oven has reached the set temperature, a tone will sound.
5. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is complete.
6. Press CANCEL when finished cooking, and remove food from the oven.

BROIL

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

NOTES:

- Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.
- For best results, use a two-piece broiler pan with a grid (not provided). It is designed to drain juices which helps to avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.

- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select HI Broil 550°F (288°C) for most broiling. Select LO Broil 450°F (232°C) for low-temperature broiling for foods that take longer to cook, such as poultry, to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.
- Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.

To Broil:

The temperature can be set between Hi (550°F (288°C)) and Lo (450°F (232°C)).

1. Place the food in the oven, preheating is not necessary.
2. Close the oven door.
3. Press BROIL. "BROIL" and "Set temp or START" and "Hi" will be displayed.
4. Press START, if you wish to broil at 550°F (288°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set between Hi and Lo by pressing Broil button repeatedly.

NOTES:

- The temperature can be changed at any time during cooking. Press CANCEL to clear the settings. Select oven mode, then enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START.
 - After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.
5. BROIL will appear in the display after Start is pressed.
 6. When cooking is finished, press CANCEL, and then remove food from the oven.

WARM/PROOF

The Warm mode keeps hot, cooked foods at serving temperature.

The Proof mode prepares dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide.

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Warm function. For best results, cover food.



Warm

1. Press WARM/PROOF, and then press WARM on the menu screen. "WARM" and 140°F (60°C) will be displayed.
2. Press START, if you wish to Warm food at 140°F (60°C).
OR
Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START.
The temperature can be set from 140°F (60°C) to 210°F (99°C).
3. "WARM" will appear in the display, once Start is pressed.
NOTE: After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.
4. Place food in the oven and close the door.
5. Press CANCEL when finished, and remove food from the oven.



Proof

Before proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening.

1. Place on second rack from the bottom and close the oven door.
2. Press WARM/PROOF, and then hold for 3 seconds.
"PROOF" and 100°F (38°C) will be displayed.
3. Press START, if you wish to Proof dough at 100°F (38°C).
OR
Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START.
The temperature can be set from 80°F (27°C) to 120°F (49°C).
4. "PROOF" will appear in the display, once Start is pressed.
NOTE: After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.
5. Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
6. Press CANCEL when finished.
7. Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap, coated with cooking spray. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the plastic wrap.

CONVECTION MODES

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the

cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

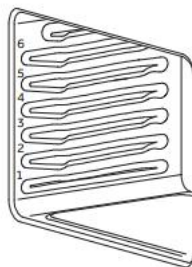
When the oven is set to the Convection function, upper or lower burner and the fan operate to heat the oven cavity.

CONVECTION FAN

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan may run in non-convection modes during the preheat time.

CONVECTION BAKE

- Use Convection Bake for single or multiple rack baking. Reduce standard recipe baking temperature by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five positions can be used for cookies, biscuits and appetizers.
 - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
 - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4
- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack. Allow 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) air space around pans.



FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads
Cream Puffs
Popovers
Casseroles and One-Dish Entrees
Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

Temperatures have been reduced in this chart.

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

To Set Convection Bake:

1. Press Convection BAKE once. and 325°F (162°C) will be displayed.

2. Press START If you wish to convection bake at 325°F (162°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F(260°C).

NOTES:

- To change the set temperature press CANCEL. Press the number keypad to enter the desired temperature, and then press START.
- After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.

3. The oven will begin preheating once Start is pressed. A tone will sound when the oven is at the set temperature.

4. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.

5. Press CANCEL when finished, and then remove food from the oven.

CONVECTION BROIL

General Guidelines

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- When convection broiling, enter your normal broiling temperature.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time. See the Convection Broil chart.
- Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
Beef					
Steak (1½" or more)					
Medium rare	4	Low	145 (65)	9-12	8-10
Medium	4	Low	160 (71)	11-13	10-12
Well	4	Low	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (more than 1")					
Medium	4	High	160 (71)	8-11	5-7
Well	4	High	170 (77)	11-13	8-10
Poultry					
Chicken Quarters	4	Low	180 (82)	16-18	10-13
Chicken Halves	3	Low	180 (82)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	Low	170 (77)	13-15	9-13
Pork					
Pork Chops (1¼" or more)	4	Low	160 (71)	12-14	11-13
Sausage - fresh	4	Low	160 (71)	4-6	3-5

To Set Convection Broil:

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press Convection BROIL once. "Set Temp or Press Start" and 450°F (232°C) will be displayed.
3. Press START, if you wish to broil at 450°F (232°C).

OR

Enter the desired temperature by pressing the number keypad, and then press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).

NOTES:

- To change the set temperature press CANCEL. Press the number keypad to enter the desired temperature, and then press START.
 - After selecting an Oven Mode and Temperature, you have the option to set a Cook Time before pressing START.
4. "Convect Broil" will be displayed, once Start is pressed.
 5. Press CANCEL when cooking is finished, and then remove food from the oven.

Air Fry

Air Fry is cooking with heated high speed air. Lower burner and convection fan work.

1. To activate the Air Fry mode, touch the Air Fry button on the control panel. The Air Fry icon will illuminate. The default temperature for the Air Fry mode is 420°F(216°C), with a temperature range of 300-450°F(149°C-232°C). The default cooking time is set to 22 minutes.
2. Press the Start button to initiate the operation. If the actual temperature inside the oven is below 170°F(77°C), the temperature display will show "Lo." Once the actual temperature exceeds 170°F(77°C), the interface will continuously display the current temperature. If the oven has reached the set temperature, the display will remain constant at the set value without further changes.
3. In the preheat mode, the cook time does not count down during the preheating phase. The countdown begins only after the temperature reaches the set value.

CONVECTION CONVERSION

When using a Convection Recipe, enter your normal cooking temperature and time. The Convection Conversion mode will adjust the temperature and time for perfect cooking results.

IMPORTANT:

- The oven door must be closed before selecting a Convection Conversion oven mode.
- Setting Cook Time is required for a Convection Conversion oven mode.

BAKED GOODS

1. Press BAKED GOODS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.
NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).
3. Press START. "Conv. Baked" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.
5. Press START. The oven begins to preheat. Once the set temperature has been reached, a tone will sound.
6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "End" will appear in the display.

MEATS

IMPORTANT: It is not necessary to preheat the oven for the convection conversion MEAT option.

1. Press MEATS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.
NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).
3. Press START. "Conv. Meats" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.
5. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "End" will appear in the display.

OTHER FOODS

1. Press OTHER FOODS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature.
NOTE: The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).
3. Press START. "Conv. others" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.
5. Once START has been pressed, the oven begins to preheat. Once the set temperature has been reached, a tone will sound.
6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "End" will appear in the display.

RANGE CARE

CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

EXTERIOR STAINLESS STEEL

NOTE: Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Methods:

Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse well with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Stainless Steel Cleaner and Polish. Vinegar for hard water spots.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

- Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop grates and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps on burners while wet.

Cleaning Method:

Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser.

BURNER SPREADER

Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent to remove any deposits which could block the flame outlet.

Before reinstalling, dry the burner spreader thoroughly so the burner will ignite properly.

COOKTOP CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight away from control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Cleaning Method:

Soap and water or dishwasher:

NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain, so staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

Mild detergent and warm water.

NOTE: Do not use oven cleaners.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

Steel-wool pad

Self Clean Mode Operation Guide

This range is equipped with a self-clean function. To enable the self-clean mode follow these instructions:

! IMPORTANT ! The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Notes:

- Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.
- Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.
- Do not clean, rub, damage or move the oven gasket. The door gasket is essential for a good seal.
- Allow the oven to cool to room temperature before using the Self-Clean feature. If your oven cavity is above 170°F (77°C), the Self-Clean cycle will not activate until it cools down.

- The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle. The surface elements can work during the Self-Cleaning cycle.
- When lock icon shows in the display, the oven door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when lock icon is displayed.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

To Self-Clean:

Note: When you press the Self Clean button, a preset time of 3.5 hours will appear which can be changed by pressing the button again and then 2 hours will appear and by pressing the button again 3 hours will appear. (Press the button until you get to your desired Self Clean time).

Suggested cleaning times are:

2 Hours - Light soil

3.0 Hours - Average soil

3.5 Hours - Heavy soil

1. Close the oven door.
2. Press Start after you find your desired Self Clean time.

Note: The oven door will lock. Self Clean, along with the Lock icon will appear on the display screen until the Self Clean cycle is over.

Note: If for any reason you need to Cancel the Self Clean cycle, Press and hold the Cancel button for a couple of seconds and the Self Clean cycle will turn off and in a couple more seconds the Lock icon will disappear and you will be able to open your oven door.

CAUTION: If the cycle has been running for a little while it will be HOT!

3. Once the Self Clean cycle ends it will beep and End will appear on your display screen, and to remove it press the cancel button and the time will reappear.
4. The fan will run until the oven has cooled down some but the oven will still be hot to the touch.
5. Once the oven has completely cooled down, then open the oven door and wipe the oven down with a damp cloth.



WARNING

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.
Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.
Failure to do so can result in burns.



OVEN DOOR REMOVAL

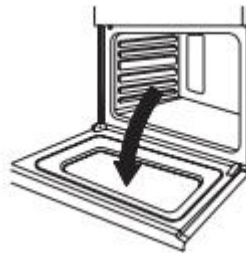
For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary to remove the door, follow the instructions in this section.

IMPORTANT:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile, and the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands, and grasp only the sides of the oven door to remove.
- Be sure that both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force door open or closed.

To remove the oven door:

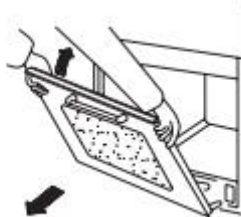
1. Open the oven door completely.



2. Lift up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. While grasping both outside edges of the oven door, lift up on the door.
5. Continue to push the top of the door closed, while pulling the bottom of the door out of the hinge receivers in the door frame.



To replace the oven door:

1. Insert both hanger arms into the hinge receivers in the door frame.

2. Slowly open the oven door, and you will feel the door set into place.
3. Move the hinge latches back into the locked position.
4. Check that the door opens and closes freely. If it does not, repeat the door removal and replacement procedures.

REPLACING AN OVEN LIGHT

WARNING



Electrical Shock Hazard

Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).

The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.

Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

The oven light is a standard 25 watt (G9) appliance bulb.

IMPORTANT: Before replacing the bulb, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

WARNING:

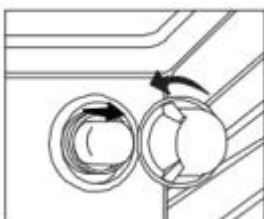
1. Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).
2. The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
3. The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.
4. Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

REPLACING AN OVEN LIGHT

The oven light is a standard 25-watt (G9) appliance bulb.

IMPORTANT: Before replacing the bulb, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

1. Disconnect the power.
2. Remove the bulb cover by turning it anti-clockwise.



3. Remove the burned-out bulb from the socket.

NOTE: To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare fingers. Wear gloves or use a tissue when replacing the light bulb.

4. Replace the bulb, and then replace the bulb cover.

5. Reconnect the power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here to possibly avoid the cost of a service call.

BAKING PROBLEMS

With any oven setting poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	• Oven not preheated • Aluminum foil on oven rack or oven bottom • Baking utensil too large for recipe • Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	• Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	• Oven temperature too high • Baking time too long • Oven door opened frequently • Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	• Oven temperature too low • Oven not preheated • Oven door opened frequently • Tightly sealed with aluminum foil • Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or crust is soggy	• Baking time not long enough • Using shiny steel pans • Incorrect rack position • Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	• Oven temperature too low • Incorrect baking time • Cake tested too soon • Oven door opened too often • Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	• Oven temperature too high • Baking time too long • Pans touching each other or oven walls • Incorrect rack position • Pan size too small
Piecrust edges too brown	• Oven temperature too high • Edges of crust too thin

COOKTOP PROBLEMS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not ignite	There is no power to the range.	Check that range is properly connected to 120V power supply.
Burner will not operate	First time use. Air still in the gas line.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner port is clogged.	Clean burner port opening using a stiff, nylon toothbrush or a straightened paper clip.
Burner Flames are uneven, yellow and/or noisy	Burner port(s) are clogged.	Clean burner port opening using a stiff, nylon toothbrush or a straightened paper clip.
	Burner caps are not positioned properly.	Place burner caps so that the alignment pins are properly aligned with the slots.
	Propane gas is being used.	The range should be converted to LP gas by a qualified technician.
Burner flame is too high or too low	Cooktop gas supply is not correct.	Ensure the range is set for the correct gas type. It is factory set for natural gas. If connecting to LP gas, the burners should be converted to LP gas with the orifice kit supplied and the pressure regulator converted to the LP gas setting by a qualified technician.
	The gas pressure is not correct.	Make sure the pressure regulator is installed correctly and the gas line pressure is correct. See Installation Instructions.
Burner makes popping noises	The burner is wet.	Allow the burner to dry before using.
	The burner cap or gas spreader is not positioned correctly.	Place burner caps so that the alignment pins are properly aligned with the slots.
Excessive heat around cookware on cooktop	The cookware is not the proper size for the burner.	Use cookware with a bottom surface approximately the same size as the cooking area and burner. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area. Adjust the flame so that it does not come up around the cookware.
Cooking results are not what expected	Using incorrect Cookware.	See the "Cookware" section.
	The control knob is not set to the proper heat level.	See the "Controls" section.

OVEN PROBLEMS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
----------------	-----------------------	-----------------

Oven is not heating	No power to the range.	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
	Oven control not turned on.	Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Not using the correct bake ware or oven rack position.	Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convention Bake mode.
Oven display stays Off	Power interruption.	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call for service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The electronic components have not yet cooled sufficiently.	The fan will turn off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven light is not working properly	Light bulb loose or burned-out.	Reinsert or replace the light bulb. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Door is not closing completely	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover	Soil build-up around the lens cover.	Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Clock and timer are not working properly	No power to the range.	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
Excessive Moisture		When using bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in the oven.
Porcelain Chips	Porcelain interior is chipped by oven racks	When removing and replacing oven racks, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

Installation Requirements

TOOLS AND PARTS

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools Needed

- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- Level
- Drill
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" (2.4 cm) combination wrench
- 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors)
- Noncorrosive leak-detection solution

Parts Supplied

	
Backsplash with screws	Anti-tip bracket with screws
	
Gas pressure regulator	Gas pipe adapter with washers

Parts Needed

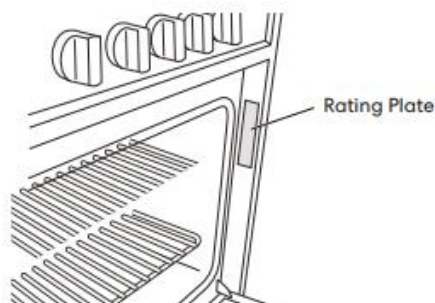


Gas supply line kit
(supply line and 2 adapters)

LOCATION REQUIREMENTS

IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.

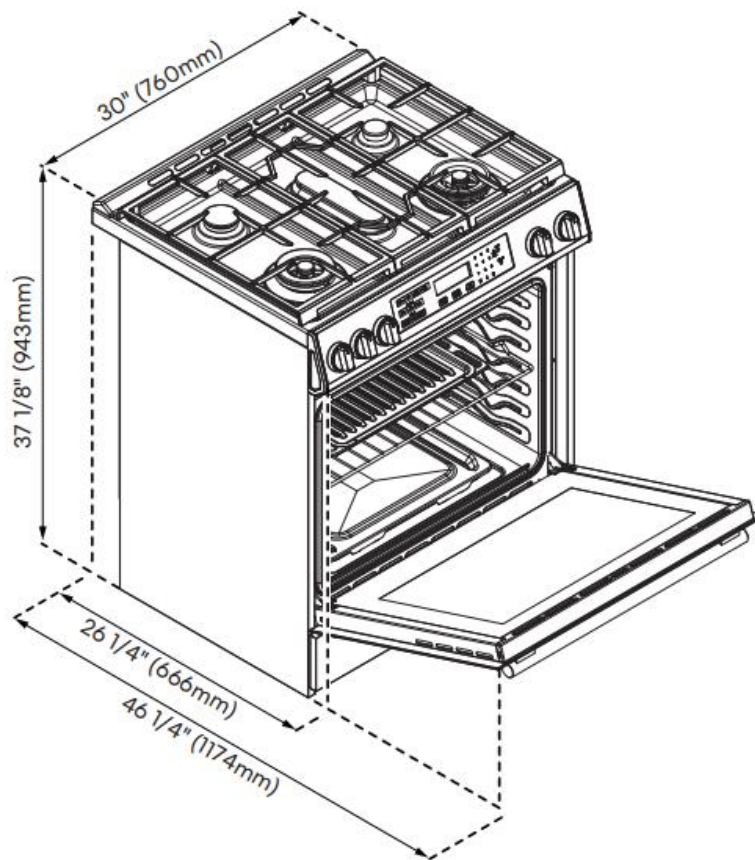
- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located behind the oven door on the oven frame.



- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood or microwave hood combination that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Do not seal the range to the side cabinets.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used.
- Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section.
- Proper gas supply connection must be available. See "Gas Supply Requirements" section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting.

PRODUCT DIMENSIONS

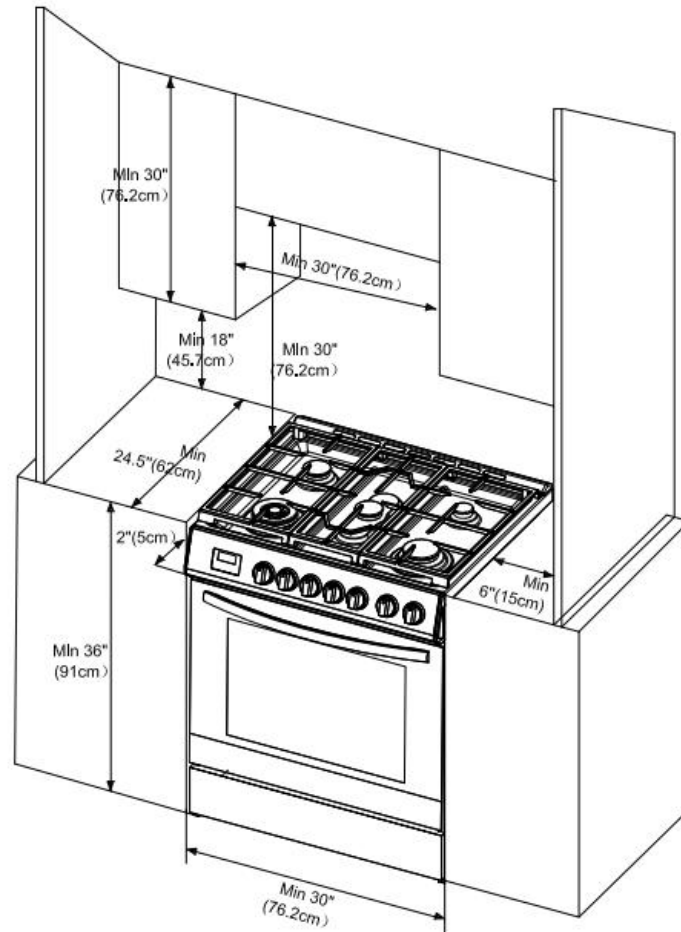
This manual covers several models. Your model may appear different from the models depicted. Dimensions given are maximum dimensions across all models.



CLEARANCES

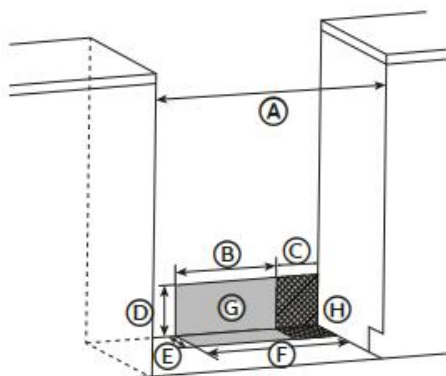
IMPORTANT: Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the oven for baking and self-cleaning. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage.

GIVEN DIMENSIONS ARE MINIMUM CLEARANCES.



Power Supply Location

IMPORTANT: An electrical outlet in the floor, may be either recessed or surface mounted, but an electrical outlet in the wall must be recessed to make the connection. For Direct Wiring, the electrical box should be mounted to the wall.



A 30" (76 cm)

B 11½" (29.2 cm)

C 6" (15.2 cm)

D 7¼" (18.4 cm)

E 3" (7.6 cm)

F 17½" (44 cm)

G Recommended Location for Electrical Outlet

H Recommended Location for Gas Supply Connection

VENTING REQUIREMENTS

IMPORTANT: This range must be exhausted outdoors unless you are using ductless venting. Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.

- Do not terminate the vent system in an attic or other enclosed area.
- Use an approved vent cap for proper performance. If an alternate wall or roof cap is used, be certain the cap size is not reduced and that it has a backdraft damper.
- Vent system must terminate to the outside unless you are using a ductless vent kit.
- Rigid metal vent is recommended. For best performance, do not use plastic or metal foil vent.
- If a joist or stud must be cut, then a supporting frame must be constructed.
- The size of the vent should be uniform.
- The vent system must have a damper.
- Seal all joints in the vent system.
- Use caulking to seal exterior wall or roof opening around the cap.
- Determine which venting method is best for your application.

Makeup Air

Local building codes may require the use of makeup air systems when using ventilation systems greater than specified CFM of air movement. The specified CFM varies from locale to locale. Consult your HVAC professional for specific requirements in your area.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

120V 60Hz

WARNING



Electrical Shock Hazard

Electrically ground range.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

Electrical Grounding Instructions

This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate and wire gauge is in accordance with local codes.

Do not use an extension cord.

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or service technician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the power supply cord plug. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

ELECTRICAL REQUIREMENTS - U.S.A. ONLY

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the National Electrical Code, ANSI/ NFPA No. 70-latest edition and all local codes and ordinances.

A copy of the above code standards can be obtained from:

National Fire Protection Association

1 Batterymarch Park

Quincy, MA 02169

Electrical Connection

- Check local codes and consult gas supplier. Check existing electrical supply and gas supply. It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.
- Range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial rating plate. The plate is located behind the oven door on the oven frame. Refer to the illustrations in the "Location Requirements" section.
- A 120 volt, 60 Hz, AC only, 15-amp fused, electrical circuit is required. A time- delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120- volt power and is correctly grounded.
- This gas range is not required to be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet. It is recommended that you not plug an electric spark ignition gas range or any other major appliance into a GFCI wall outlet as it may cause the GFCI to trip during normal cycling.
- Performance of this range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible due to the normal operating nature of electronic gas ranges.
- The wiring diagram is located on the back of the range in a clear plastic bag.

NOTE: The metal chassis of the range must be grounded in order for the control panel to work. If the metal chassis of the range is not grounded, no keypads will operate. Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the metal chassis of the range is grounded.

ELECTRICAL REQUIREMENTS - CANADA ONLY

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1 - latest edition and all local codes and ordinances.

A copy of the above code standards can be obtained from:

Canadian Standards Association

178 Rexdale Blvd.

Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

Electrical Connection

Check local codes and consult gas supplier. Check existing electrical supply and gas supply. It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.

- Check with a qualified electrical installer if you are not sure the range is properly grounded.
- A time-delay fuse or circuit breaker is recommended.
- This range is equipped with a CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.
- Do not use an extension cord.
- The wiring diagram is located on the back of the range in a clear plastic bag.

NOTE: The metal chassis of the range must be grounded in order for the control panel to work. If the metal chassis of the range is not grounded, no keypads will operate. Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the metal chassis of the range is grounded.

GAS SUPPLY REQUIREMENTS

WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

- licensed heating personnel
- authorized gas company personnel
- authorized service personnel

Failure to do so can result in death, explosion or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - latest edition or CAN/CGA B149 - latest edition.

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions.

TYPE OF GAS

Natural Gas:

This range is design-certified by CSA International for use with natural gas or, after proper conversion, for use with LP gas.

- This range is factory-set for use with Natural gas. The model/serial rating plate located on the right side oven door trim has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

LP Gas Conversion:

Conversion must be performed by a qualified service technician. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.

No attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. See "GAS CONVERSION" section.

GAS SUPPLY LINE

Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Pipe-joint compounds that resist the action of LP gas must be used. With LP gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, LP gas suppliers determine the size and materials used in the system.

Flexible metal appliance connector:

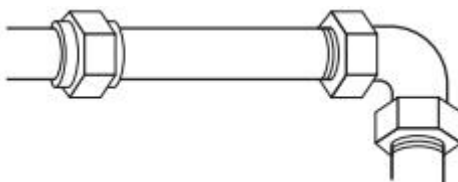
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 - 5 ft (122 - 152.4 cm) long, 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- A 1/2" (1.3 cm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

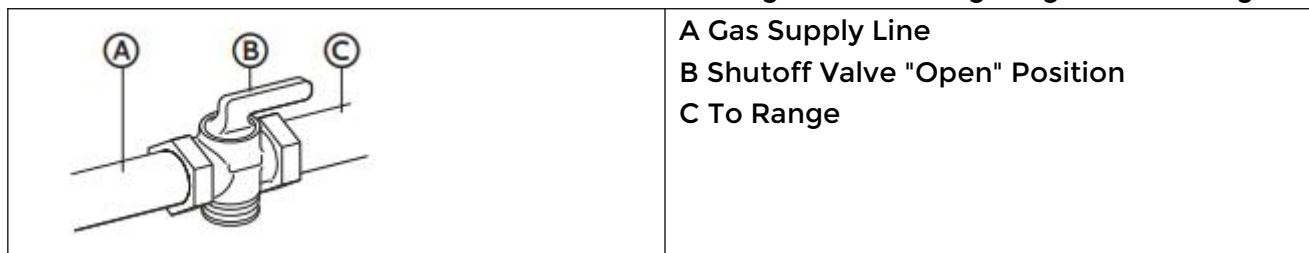
Rigid pipe connection:

The rigid pipe connection requires a combination of pipe fittings to obtain an in-line connection to the range. The rigid pipe must be level with the range connection. All strains must be removed from the supply and fuel lines so range will be level and in line.



Gas shutoff valve:

A manual gas line shut-off valve must be installed in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the range.

**GAS PRESSURE REGULATOR**

The gas pressure regulator supplied with this range must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

	Natural gas	LP gas
Minimum pressure	4" WCP	10" WCP
Maximum pressure	7" WCP	11" WCP

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

Burner Input Requirements

Input ratings shown on the model/serial rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).

For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

GAS SUPPLY PRESSURE TESTING

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" (2.5 cm) water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial rating plate.

Line pressure testing above 0.5 psi gauge (14" WCP)

The range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 0.5 psi gauge (14" WCP) or lower

The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Installation Instructions

IMPORTANT: This appliance shall be installed only by authorized persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations.

UNPACK RANGE

WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install range.

Failure to do so can result in back or other injury.

1. Remove shipping materials, tape and film from the range. Keep cardboard bottom under range. Do not dispose of anything until the installation is complete.
2. Remove oven racks and parts package from oven and shipping materials.
3. To remove cardboard bottom, first take 4 cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other 2 corners. Place them lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back.
4. Using two or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
5. Remove cardboard bottom.

NOTES:

- The leveling legs can be adjusted while the range is on its back.
- To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard on the floor in front of range to protect the flooring. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

INSTALL ANTI-TIP DEVICE

WARNING



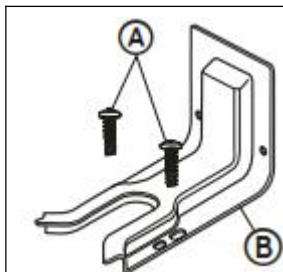
Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.
- Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti tip bracket.
- Re-engage the anti-tip bracket if range is moved.
- Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

IMPORTANT:

- An anti-tip bracket is provided with the range. The anti-tip bracket uses a rear range foot to secure the range to the floor or wall.
- Attach the anti-tip bracket to the floor or wall so that the rear range foot will be centered within the bracket when the range is pushed into its final position.

1. Remove the anti-tip bracket and screws from the parts bag.



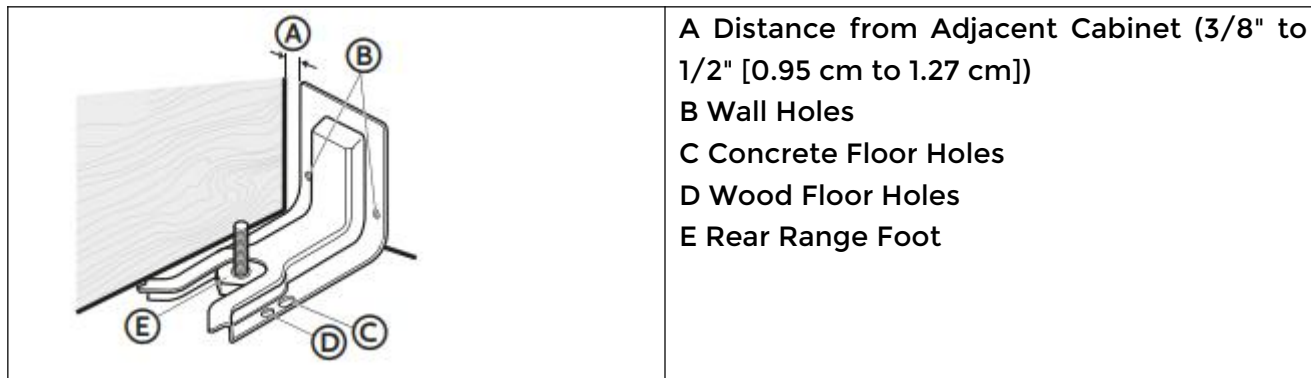
- A 16 x 1⁵/₈ " Screws (2)
- B Anti-tip Bracket

NOTE: The anti-tip bracket must be securely mounted to the subfloor or wall. The flooring's thickness may require longer screws to anchor bracket to subfloor.

2. Place the bracket so that the back of the bracket is against the rear wall and the side edge of the bracket is 3/8" to 1/2" from the adjacent cabinet.

NOTE: If there is no adjacent cabinet, place the bracket so that the edge of the bracket is 3/8" to 1/2" in from the range side panel. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the depth of the overhang plus an additional 3/8" to 1/2".

3. Using the anti-tip bracket as a template, mark the two holes for either a Floor Wood, Floor Concrete, or Wall installation, as shown.



4. Drill two pilot holes where marked. Follow the instructions specific to your construction.

NOTE: A nail or awl may be used to create a pilot hole, if a drill is not available. For concrete construction 1/4" x 1 1/2" Lag Bolts and 1/2" O.D. Sleeve Anchors are required.

Wood

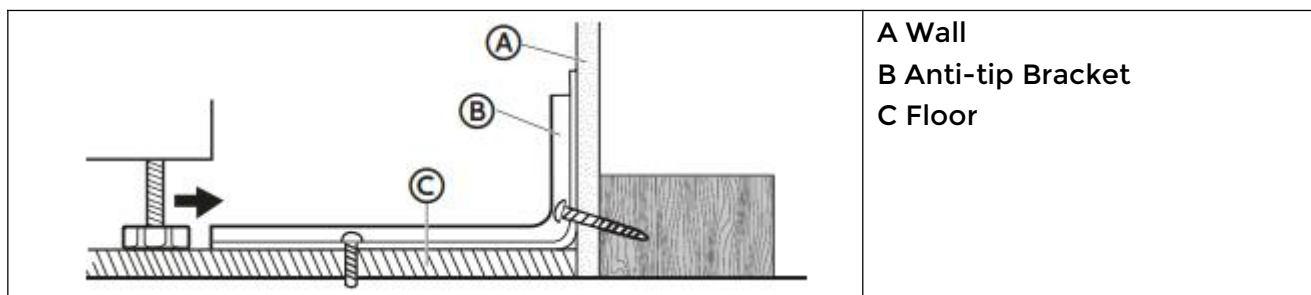
- Floor - Drill a 1/8" pilot hole, as shown.

NOTE: Contact a qualified floor covering installer for the best procedure for drilling mounting holes through your type of floor covering.

- Wall - Drill an angled 1/8" pilot hole, as shown.

Concrete

- Drill the size hole recommended for the anchors into the concrete at the center of the holes identified as Floor Concrete or Wall.



5. Install the anti-tip bracket.

Wood

- Using the two screws (provided) fasten the anti-tip bracket to the floor or wall.

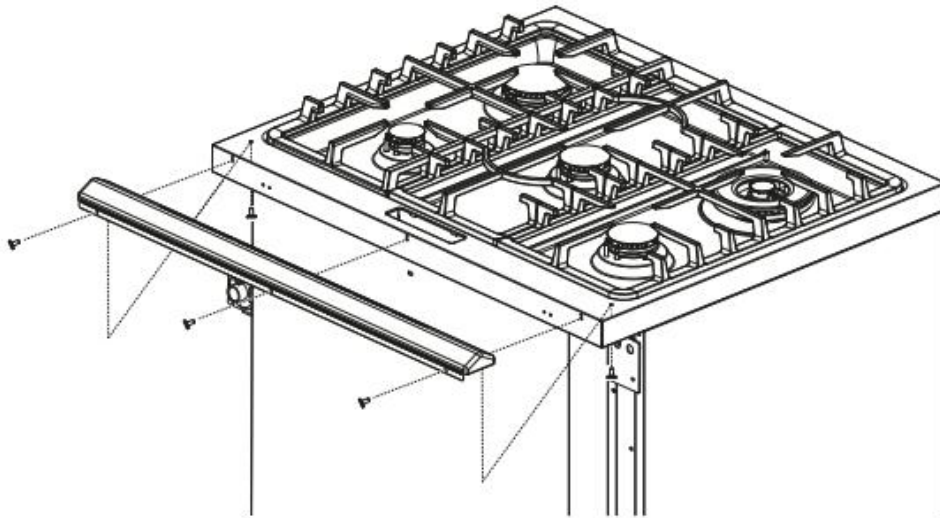
NOTE: The screw must enter wood or metal.

Concrete

- Insert the sleeve anchor into the drilled holes and then insert the lag bolts through the anti-tip bracket and into the floor or wall. The bolts must be properly tightened as recommended for the hardware.

INSTALL BACKSPLASH

- Install the backsplash to rear of range with the screws provided.



GAS CONNECTION

WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

- licensed heating personnel
- authorized gas company personnel
- authorized service personnel

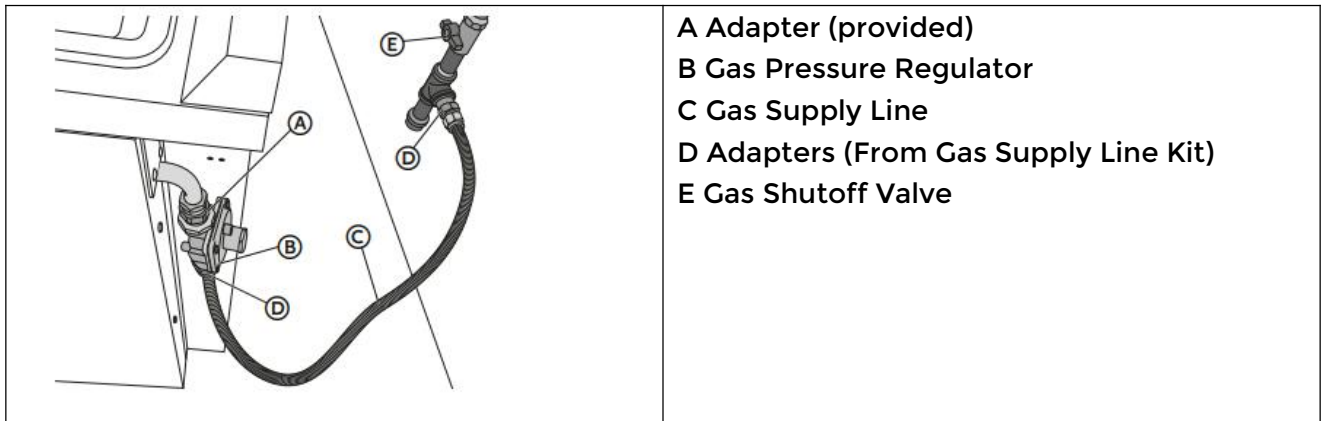
Failure to do so can result in death, explosion or fire.

This appliance shall be installed only by authorized persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local gas fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations.

This range is factory-set for use with Natural gas. To use this range with Propane gas, see the "GAS CONVERSION" section before connecting this range to the gas supply. Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

TYPICAL FLEXIBLE CONNECTION

1. Apply pipe-joint compound made for use with LP gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters.
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.

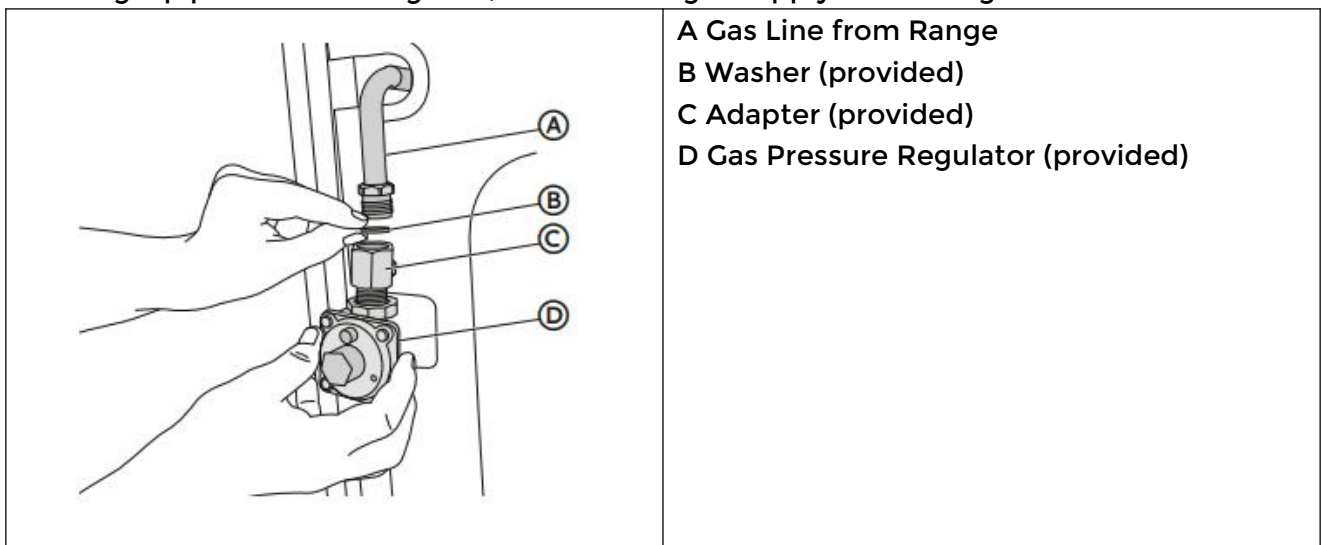


3. Use a 15/16" (2.4 cm) combination wrench and channel lock pliers to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.

TYPICAL RIGID PIPE CONNECTION

A combination of pipe fittings must be used to connect the range to the existing gas line. Your connections may be different, according to the supply line type, size and location.

1. Apply pipe-joint compound made for use with LP gas to all pipe thread connections.
2. Using a pipe wrench to tighten, connect the gas supply to the range.



CONVERT TO LP GAS (OPTIONAL)

This range is shipped from the factory set up to use natural gas. It can be converted to use LP gas by a qualified service technician.

The LP conversion kit is sold separately. The conversion to LP requires all surface burner orifices and, if applicable, gas oven orifices to be changed. In addition, the nozzle on the gas pressure regulator needs to be reversed.

See "GAS CONVERSION" section for detailed instructions.

NOTE: All replaced orifices must be left with the consumer, including the instructions and retrofit sizes and orifice indication.

COMPLETE CONNECTION

WARNING



Electrical Shock Hazard

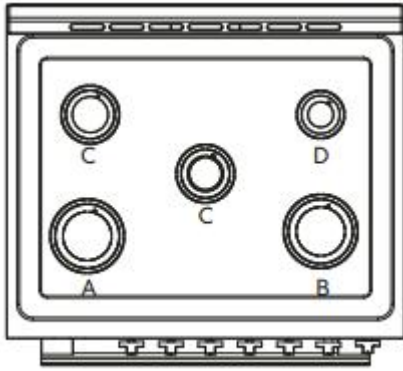
Disconnect power before servicing.

Plug into a grounded 3-prong outlet.

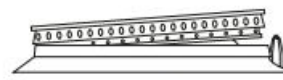
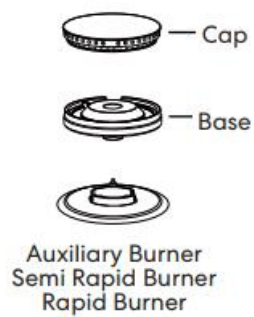
Do not use an adapter or an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire, or electrical shock

1. Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.
2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
3. Remove, if any, packaging tapes securing the burners on the surface. If the cooktop burner bases and caps are not pre-installed, remove them from package containing parts, align and place the burner bases and caps accordingly.



Note: Align notches in burner caps with pins in burner base. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light.



Incorrectly Positioned



Correctly Positioned

4. Place burner grates over burners and caps.

5. Plug in range or reconnect power.

ADJUST FLAME HEIGHT

Check and adjust the height of top burner flames. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6 mm) high. Propane gas flames have a slightly yellow tip.



If burners do not light properly:

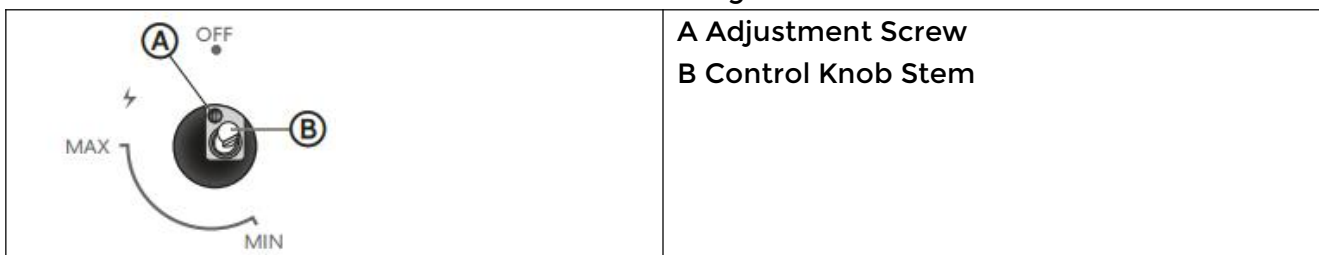
1. Turn burner control knob to the "OFF" position.
2. Check that the range is plugged in. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
3. Check that the gas shutoff valves are set to the "open" position.
4. Check that burner caps are properly positioned on burner bases.

To adjust standard burner:

IMPORTANT: Adjustments must be made with two other burners in operation on a medium setting. This prevents the upper row of flames from being set too low, resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.

The flame can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly behind the control knob.

1. Light the burner and turn the knob to the lowest setting (MIN).
2. Pull and remove the control knob.
3. Insert a small, flat-blade screwdriver into the adjustment screw, and slowly turn the screw until the flame appearance is correct.
 - Open the valve more if the flames are too small or fluttered.
 - Close the valve more if the flames are too large.



4. Replace the control knob.
5. Test and check the flame by turning the control knob from the lowest to the highest settings.

NOTE: For burners (on some models) with safety valve, make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not, increase the minimum flame.

ABNORMAL OPERATION

ANY OF THE FOLLOWING ARE CONSIDERED TO BE ANBORMAL OPERATION AND MAY REQUIRE SERVICING:

- Yellow tipping of the hob burner flame
- Sooting up of cooking utensils.
- Burners not igniting properly.
- Burners failing to remain lit.
- Burners extinguished by oven door.
- Gas valves, which are difficult to turn.

IN CASE THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE CORRECTLY, CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE PROVIDE IN YOUR AREA.

THE BURNERS REQUIRE NO REGULATION OF THE PRIMARY AIR.

LEVEL RANGE

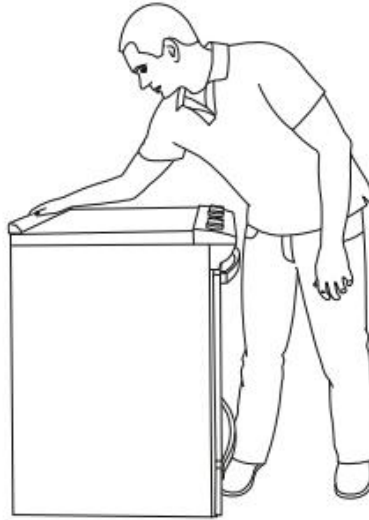
IMPORTANT: Do not operate the range if its rear foot is not completely engaged in the anti-tip bracket. Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into the anti- tip bracket. Leave a 1" (2.5 cm) gap between the back of the range and the back wall.
2. Check that the range is level by placing a level on the oven bottom. If needed, use a wrench to adjust the height of the leveling legs until the range is level from side to side and from front to back.

NOTE: The range must be level for optimum cooking and baking performance.

VERIFY ANTI-TIP BRACKET ENGAGEMENT

1. Place the outside of your foot against the bottom of the front panel to keep the range from moving, and then grasp the back of the range, as shown.



2. Slowly attempt to tilt the range forward.

- If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket. Range installation is completed.
- If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The range foot is not engaged in the anti-tip bracket. Proceed to Steps 3 and 4.

IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when tilting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.

3. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.

4. Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

IMPORTANT: If the range is pulled away from the wall for any reason, always verify anti-tip bracket engagement again.

Kenmore®

For Customer Care go to:

www.kenmore.com/contact-us/

to select your local area or retailer where this appliance was purchased for contact information on scheduling in-home repair service or ordering replacement parts.



Manual de Uso y Cuidado

Kenmore®
Cocina a Gas

Modelo: 982.7684#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A
www.kenmore.com



REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio siguiente, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en una etiqueta de identificación ubicada en el borde interior derecho de la cavidad del horno. Tenga esta información disponible siempre que se comuniquen con Sears acerca de su producto.

Número de modelo: _____ Fecha de Compra: _____

N.º de Serie: _____

Guarde estas instrucciones y adjunte su recibo de venta para referencia futura.

Garantía Limitada de Kenmore

Los productos Kenmore® son vendidos y distribuidos por Kenmore y distribuidores autorizados y licenciarios de Kenmore en varios países.

Para obtener información sobre la garantía limitada y el proveedor autorizado aplicable a su producto y país, visite: <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

Para obtener una copia impresa, contáctenos al 1-844-553-6667 o en la siguiente dirección:

*ATENCIÓN: Solicitud de Garantía Kenmore
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192*

CATALOGUE

SEGURIDAD DE LA COCINA.....	6
DESCRIPCIÓN GENERAL.....	13
PANEL DE CONTROL.....	15
USO DE LA ESTUFA DE PARRILLA.....	18
USO DEL HORNO.....	20
CUIDADO DE LA COCINA.....	32
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	39
REQUISITOS DE INSTALACIÓN.....	44
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	56

SEGURIDAD DE LA COCINA

ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Si no se sigue exactamente la información contenida en este manual, se puede producir un incendio o una explosión, lo que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- **QUÉ HACER SI HUELE A GAS**
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Evacue la habitación, el edificio o el área de todos los ocupantes.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA

Nunca opere la sección de cocción de la superficie superior de este electrodoméstico sin supervisión.

- El incumplimiento de esta advertencia podría resultar en un incendio, explosión o riesgo de quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA

ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Instale el soporte antivuelco en el piso o la pared según las instrucciones de instalación.
- Deslice la cocina hacia atrás para que el pie trasero de la cocina se enganche en la ranura del soporte antivuelco.
- Vuelva a colocar el soporte antivuelco si mueve la cocina.
- No opere la cocina sin el soporte antivuelco instalado y enganchado.
- El no seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

Soporte Antivuelco



Pie de la
Cocina

Cómo asegurarse de que el soporte antivuelco esté instalado:

- Deslice la cocina hacia adelante.
- Verifique que el soporte antivuelco esté bien sujeto al piso y la pared.

Deslice la cocina hacia atrás para que el pie trasero de la cocina quede debajo del soporte antivuelco.

ADVERTENCIA

No siempre se pueden detectar las fugas de gas por el olor.

Los proveedores de gas recomiendan que use un detector de gas aprobado por UL o CSA.

Para obtener más información, comuníquese con su proveedor de gas.

ADVERTENCIA

No instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo hacia este aparato de cocción. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de encendido y combustión con este aparato de cocción, lo que podría resultar en lesiones personales o funcionamiento no deseado.

Tu seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en tu electrodoméstico. Leer y seguir todas las advertencias de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo te alerta sobre peligros potenciales que pueden causar lesiones graves o la muerte, a ti o a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:



PELIGRO

Puedes sufrir lesiones graves o morir si no sigues inmediatamente las instrucciones.



ADVERTENCIA

Puedes sufrir lesiones graves o morir si no sigues las instrucciones.



PRECAUCIÓN

Una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones leves o moderadas.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir el riesgo de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

En el estado de Massachusetts, se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por un contratista, plomero o instalador de gas calificado o con licencia del estado de Massachusetts.
- Si utiliza una válvula de bola, debe ser del tipo de manija en T.
- Un conector de gas flexible, cuando se use, no debe exceder los 3 pies (0.9 metros).

Advertencias de la Proposición 65 del Estado de California:



ADVERTENCIA

Este producto contiene bpa, California sabe que el BPA causa defectos congénitos u otros peligros reproductivos, así como compuestos de plomo y plomo, California desconoce que el BPA puede causar cáncer, defectos congénitos u otros peligros reproductivos. Para obtener más información, consulte: www.p65warnings.ca.gov.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al usar la cocina, siga las precauciones básicas, que incluyen las siguientes:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • ⚠ ADVERTENCIA PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA COCINA, LA COCINA DEBE ESTAR FIJADA CON DISPOSITIVOS ANTIVUELCO INSTALADOS CORRECTAMENTE. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS CORRECTAMENTE, DESLICE LA COCINA COMPLETAMENTE HACIA ADELANTE, BUSQUE EL SOPORTE ANTIVUELCO FIJADO DE FORMA SEGURA AL PISO O LA PARED, Y DESLICE LA COCINA HACIA ATRÁS PARA QUE LA PATA TRASERA DE LA COCINA ESTÉ DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO. • ⚠ ADVERTENCIA NUNCA use este aparato como calefactor de ambiente para calentar la habitación. Esto puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno. • ⚠ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o paso en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un incendio. | <ul style="list-style-type: none"> • ⚠ PRECAUCIÓN No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima de la cocina o en la protección posterior de la cocina; los niños que se suban a la cocina para alcanzar artículos podrían lesionarse gravemente. • No deje a los niños solos - Los niños no deben dejarse solos o sin supervisión en el área donde se usa la cocina. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la cocina. • Use ropa adecuada - Nunca use prendas hol • Servicio por parte del usuario - No repare ni reemplace ninguna pieza de la cocina a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio técnico debe ser realizado por un técnico calificado. • Almacenamiento en o sobre la cocina - No deben almacenarse materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades de superficie. • Este aparato no está diseñado para almacenamiento. |
|--|--|

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES

• No use agua sobre incendios de grasa - Apague el fuego o la llama o use un extintor de tipo químico seco o de espuma. • Use solo agarraderas secas - Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro paño voluminoso. • Nunca deje las unidades de superficie desatendidas a niveles de calor alto - El hervor fuerte causa humo y derrames grasos que pueden encenderse. • Utensilios de cocina esmaltados - Solo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro o otros utensilios esmaltados son adecuados para el uso en la superficie de la cocina sin romperse debido al cambio brusco de temperatura. • Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia adentro y no sobresalir de las unidades de superficie adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que esté girado hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.	• Desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento. • Instalación adecuada - Una vez instalado, el aparato debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02. En Canadá, el aparato debe estar conectado a tierra eléctricamente de acuerdo con el Código Eléctrico Canadiense. Asegúrese de que su electrodoméstico esté instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado. • El uso incorrecto de las puertas o cajones del electrodoméstico, como pisar, apoyarse o sentarse sobre ellos, puede provocar lesiones. • Mantenimiento - Mantenga el área de la cocina libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. • No permita que se acumule grasa de cocina u otros materiales inflamables en o cerca de la cocina. La grasa en el horno o en la estufa de parrilla puede encenderse. • El tamaño de la llama de la hornilla superior debe ajustarse para que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.
---	--

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES

• No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D). • Limpie la estufa de parrilla con precaución - Si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir emanaciones nocivas si se aplican sobre una superficie caliente. • Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos. • No caliente envases de alimentos sin abrir - La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones. • Mantenga libres de obstrucciones los conductos de ventilación del horno. • Nunca ase a la parrilla con la puerta abierta. No se permite asar a la parrilla con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control. • Colocación de las rejillas del horno - Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera toque el elemento calefactor caliente del horno.	• Se debe tener cuidado para evitar que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores. • NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas superficies se encuentran la estufa de parrilla, las hornillas, las rejillas, las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno, las ventanas de las puertas del horno y las grietas alrededor de las puertas del horno. • El tamaño de la llama de la hornilla superior debe ajustarse para que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. • Pida al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas de la cocina y cómo cerrarla si es necesario.
--	--

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

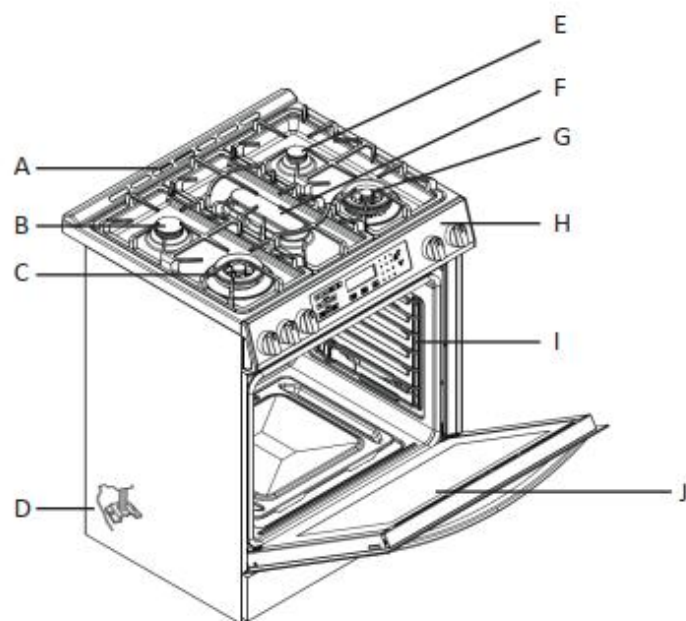
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES

• Eliminación adecuada de su electrodoméstico - Elimine o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las regulaciones federales y locales. Comuníquese con las autoridades locales para el desecho o reciclaje ambientalmente seguro de su electrodoméstico. Para unidades con campana extractora: • Limpie las campanas extractoras con frecuencia - No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro. • Cuando cocine flambeados bajo la campana extractora, encienda el ventilador.	Para cocinas autolimpiantes: • No limpie la junta de la puerta - La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta. • No use limpiadores de horno - No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni revestimiento protector para horno de ningún tipo en ninguna parte del horno o alrededor de él. • Limpie solo las partes enumeradas en el manual. • Antes de la autolimpieza del horno - Retire la bandeja para asar y otros utensilios. Limpie todo exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza.
--	---

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN GENERAL



A Revestimiento posterior

B Hornilla Semirrápida

C Hornilla Triple

D Soporte Antivuelco

E Hornilla Auxiliar

F Hornilla Ovalada

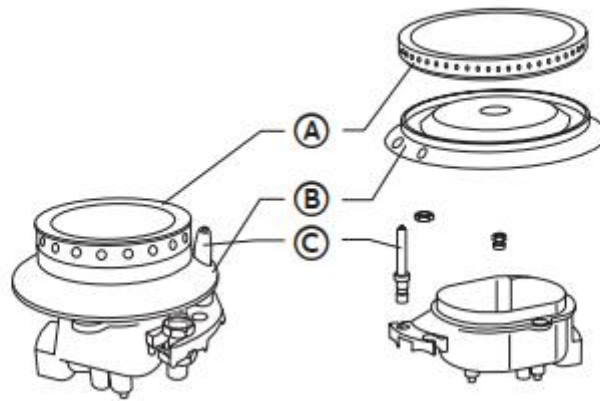
G Hornilla Rápida

H Panel de Control

I Posiciones de Rejillas del Horno

J Ventana de la Puerta del Horno

DISTRIBUCIÓN DE HORNILLAS

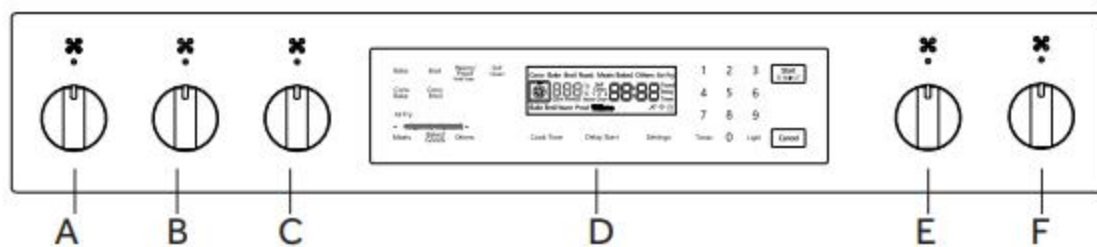


Ⓐ Tapa de la Hornilla

Ⓑ Cabezal de la Hornilla

Ⓒ Electrodo

PANEL DE CONTROL



A Hornilla Delantera Izquierda

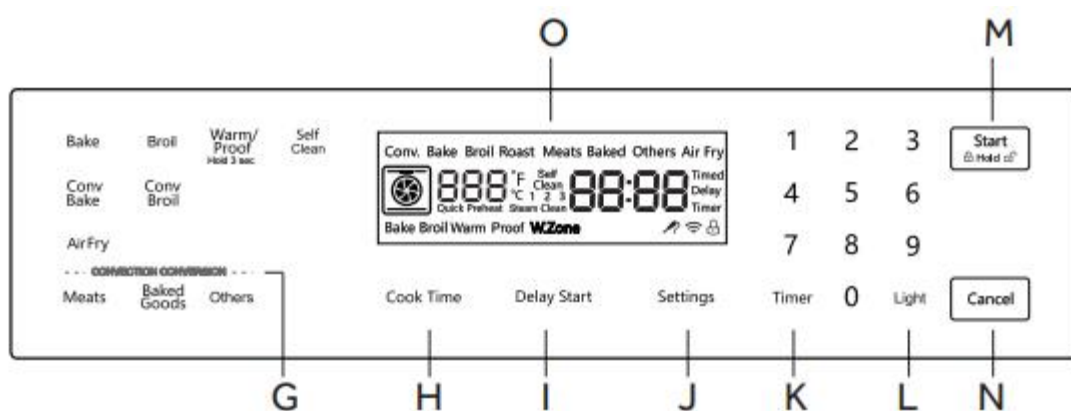
B Hornilla Trasera Izquierda

C Control Táctil del Horno

C Hornilla Central

D Hornilla Trasera Derecha

E Hornilla Delantera Derecha



G Conversión a convección

H Tiempo de cocción

I Inicio diferido

J Ajustes

K Temporizador

L Luz

M Inicio/Bloqueo de control (mantener presionado 3 segundos)

N Cancelar

O Pantalla



Icono de bloqueo para niños: después de mantener presionado el botón "Inicio" durante 3 segundos, el icono aparecerá en la pantalla.

IMPORTANTE: El reloj debe estar configurado para que funcionen las funciones programadas del horno.

NOTA: En caso de un corte de energía, se perderán todos los ajustes, incluida la hora del reloj. Cuando se restablezca la energía, el reloj deberá configurarse nuevamente.

Guía de configuración del horno

Reloj

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que la pantalla muestre " --:-- Timed".
2. Presione los números para ingresar la hora.
3. Presione "Start" para guardar.



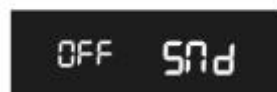
Selección de Fahrenheit o Celsius

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "Unidad" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar F (Fahrenheit) o (Celsius).
3. Presione "Start" para guardar.



Sonido

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "Snd" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar Encendido o Apagado.
3. Presione "Start" para guardar.



Ajuste de la temperatura del horno

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "t_:AJ" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar el modo en el que desea ajustar la temperatura.
3. Presione "3" o "6" para seleccionar la temperatura.
4. Presione "Start" para guardar.



Modo de demostración

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "dEno" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar Encendido o Apagado.
3. Presione "Start" para guardar.



Configuración del modo horario

1. Presione "Settings" repetidamente hasta que aparezca "12h" o "24h" en la pantalla.
2. Presione "1" para seleccionar "12h" o "24h".
3. Presione "Start" para guardar.



USO DE LA ESTUFA DE PARRILLA

Lea las instrucciones antes de instalar o usar este aparato.

1. Este aparato se debe instalar de acuerdo con las regulaciones vigentes y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.
2. El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).
3. El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o una ventilación más efectiva, por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica si la hubiera.

ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DE LAS HORNILLAS

Para encender una hornilla, presione la perilla de la hornilla y gírelo hacia la izquierda hasta que el indicador del mando esté alineado con el icono de encendido. Suelte la perilla y ajuste la intensidad de la llama girando más la perilla hacia la izquierda desde MÁX a MÍN.

NOTA: Para modelos con dispositivo de seguridad por falta de llama: una vez encendida la llama, mantenga la perilla presionada durante unos 3-4 segundos hasta que el dispositivo mantenga la hornilla encendida automáticamente. Si la hornilla no se enciende, espere un minuto a que se disipe el gas antes de intentar volver a encenderlo.

Para apagar la hornilla, gire la perilla hacia la derecha hasta que el indicador de la perilla esté alineado con APAGADO.

FALLO DE ENERGÍA

En caso de un corte de energía prolongado, las hornillas de la superficie se pueden encender manualmente. Sostenga un fósforo encendido cerca de una hornilla y gire la perilla hacia la izquierda hasta que el indicador esté alineado con MÁX. Una vez que la hornilla esté encendida, gire el mando a la posición deseada.

En caso de extinción involuntaria de la llama, la válvula de seguridad interviene cerrando el paso de gas a las hornillas.

El encendido eléctrico no debe accionarse durante más de 15 segundos. Si la hornilla no se enciende o se apaga involuntariamente, cierre inmediatamente la hornilla y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Una vez encendido, ajuste la llama como desee.

Para un menor consumo de gas y un mejor resultado, utilice ollas con un diámetro que coincida con el diámetro de la hornilla, para evitar que la llama suba por los lados de la olla. Consulte la Tabla de Recipientes. Use solo sartenes de fondo plano.

Tan pronto como el líquido comience a hervir, baje la llama a un nivel suficiente para mantener el hervor.

UTENSILIOS DE COCINA

ADAPTE EL DIÁMETRO DE LA OLLA AL TAMAÑO DE LA LLAMA

La llama debe ser del mismo tamaño que el fondo de la olla o más pequeña. No use ollas pequeñas con llamas altas, ya que las llamas pueden subir por los lados de la olla. Las ollas demasiado grandes que abarcan dos hornillas se colocan de adelante hacia atrás, no de lado a lado.

USE OLLAS BALANCEADAS

Las ollas deben quedar niveladas sobre la rejilla de la estufa de parrilla sin balancearse. Centre la olla sobre la hornilla.

USE UNA TAPADERA QUE AJUSTE BIEN

Una tapa que ajuste bien ayuda a reducir el tiempo de cocción. Las ollas planas con fondo grueso proporcionan calor uniforme y estabilidad.



CONCAVE
(HUECO)



CONVEXO
(REDONDEADO)



LA LLAMA ES DEMASIAD
GRANDE PARA EL TAMAÑO
DE LA OLLA



USE TAPADERAS
QUE AJUSTEN BIEN



OLLA
DESBALANCEADA

TABLA DE RECIPIENTES

Hornilla	Olla mínima	Olla máxima
Auxiliar	3.5" (9.0 cm)	6.3" (16 cm)
Semi-rápido	5.1" (13 cm)	7.1" (18 cm)
Rápido	5.9" (15 cm)	10.2" (26 cm)
Triple anillo	8.3" (21 cm)	10.2" (26 cm)

USO DEL HORNO

Este horno multifunción combina las funciones de los modos de horno tradicionales con las funciones de los modos de convección modernos asistidos por ventilador en un solo horno. Use el control de Modo de cocción, ubicado en el panel de control, para seleccionar el modo de horno.

IMPORTANTE: Durante cualquier ciclo, los elementos calefactores se apagarán cuando se abra la puerta del horno y permanecerán apagados hasta que se cierre la puerta. Para mantener la temperatura del horno, limite las aperturas de la puerta durante la cocción.

ANTES DE USAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione BAKE.
3. Presione 500°F (260°C) en el teclado numérico.
4. Presione START.

NOTA: Deje que el horno funcione durante 30 minutos con la puerta cerrada y sin alimentos en la cavidad.

5. Apague el horno y luego abra la puerta del horno para permitir que se enfríe.

NOTA: Cualquier olor que se pueda detectar durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento.

GENERALIDADES

IMPORTANTE: No coloque nada, incluidos platos, papel aluminio y bandejas de horno, en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento para evitar dañar el esmalte.

1. Coloque los utensilios para hornear con comida en la rejilla provista con el horno.
2. Cierre la puerta del horno.

NOTA: El horno no se puede programar con la puerta abierta.

3. Presione el modo de horno deseado, por ejemplo. HORNEAR.
4. Ajuste el horno a la temperatura deseada.
5. Presione START.

REJILLAS DEL HORNO

Las rejillas del horno se pueden colocar en cualquiera de las seis posiciones de altura dentro del horno.

Las rejillas del horno tienen un tope para evitar que se saquen completamente sin querer.

PRECALENTAMIENTO

Al iniciar un ciclo de Horneado y Horneado por Convección, el horno comenzará a precalentarse después de presionar Inicio. El horno tardará aproximadamente de 12 a 15 minutos en alcanzar los 350°F (177°C) con todas las rejillas del horno provistas dentro de la cavidad del horno. Las temperaturas más altas tardarán más en precalentarse. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura establecida para compensar el calor perdido al abrir la puerta del horno para colocar los alimentos en la rejilla. Esto asegura que la cocción comience a la temperatura adecuada. No abra la puerta mientras el horno se precalienta. Cuando el horno se haya calentado a la temperatura establecida, sonará un tono. Luego puede abrir la puerta y colocar los alimentos en el horno.

MODOS DEL HORNO

HORNEADO

Hornear es cocinar con aire caliente. La hornilla inferior del horno se usa para calentar el aire, pero no se usa ningún ventilador para hacer circular el calor.

Siga las instrucciones de la receta o comida preparada para conocer la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de la rejilla. El tiempo de horneado variará según la temperatura de los ingredientes y el tamaño, la forma y el acabado del utensilio de horneado.

La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 550°F (288°C).

Recomendaciones generales

- Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola rejilla con al menos 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) de espacio entre los utensilios para hornear y las paredes del horno.
- Use una rejilla al seleccionar el modo de horneado (Bake).
- Compruebe la cocción en el tiempo mínimo recomendado.
- Use utensilios para hornear de metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio resistente al calor, reduzca la temperatura en 25°F (15°C) de la temperatura recomendada.

- Use bandejas para hornear con o sin lados o moldes para rollos de gelatina.
- Los moldes de metal oscuro o con revestimiento antiadherente se cocinarán más rápido y se dorarán más. Los utensilios para hornear aislados alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No use papel de aluminio ni bandejas desechables de aluminio para cubrir ninguna parte del horno. El papel de aluminio es un excelente aislante térmico y el calor quedará atrapado debajo de él. Esto alterará el rendimiento de cocción y puede dañar el acabado del horno.
- Evite usar la puerta abierta como estante para colocar moldes.
- Consulte la sección Solución de problemas para obtener consejos sobre cómo resolver problemas de horneado.

Tabla de horneado

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (MÍN)
Tarta			
Pastelitos	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Pastel de Ángel	1	350 (175)	35-39
Pay			
2 tapas, fresco, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 tapas, fruta congelada, 9"	2	375 (190)	68-78
Galletitas			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chips de chocolate	2	350-375 (175-190)	8-13
Pasteles de chocolate	2	350 (175)	29-36
Panes			
Pan de levadura, molde de 9 x 5	2	375 (190)	18-22
Rollos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuit	2	375-400 (190-205)	7-9
Magdalenas	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Congelada	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresca	2	475 (246)	15-18

Para hornear:

1. Cierre la puerta del horno.

NOTA: Los controles del horno no se pueden configurar si la puerta del horno está abierta.

2. Presione **BAKE**. aparecerá "BAKE" en la pantalla y se mostrarán 350°F (177°C).
3. Presione **START** si desea hornear a 350°F (177°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione **START**. La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 550°F (288°C).

NOTAS:

- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción. Presione CANCEL para borrar la configuración. Seleccione el modo de horno, luego ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START.
 - Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.
4. Una vez que se ha presionado START, el horno comenzará a precalentarse. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará un tono.
 5. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno cuando se complete el precalentamiento.
 6. Presione CANCEL cuando termine de cocinar y retire los alimentos del horno.

ASADO

Hornear utiliza calor radiante directo para asar alimentos. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves de corral con formas irregulares se pueden cocinar mejor a temperaturas de asado más bajas.

NOTAS:

- Antes de asar, coloque la rejilla de acuerdo con la Tabla de Asados.
- Antes de asar, coloque la rejilla de acuerdo con la Tabla de Asados. Está diseñada para drenar los jugos, lo que ayuda a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la rejilla con papel de aluminio. El fondo de la bandeja se puede cubrir con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Haga cortes en la grasa restante en los bordes para evitar que se enrolle.
- Seleccione "HI Broil" 550°F (288°C) para la mayoría de los asados. Seleccione "LO Broil" 450°F (232°C) para asar a baja temperatura alimentos que tardan más en cocinarse, como las aves de corral, para evitar que se doren demasiado.
- Saque la rejilla del horno hasta la posición de tope antes de girar o retirar los alimentos. Use pinzas para voltear los alimentos para evitar la pérdida de jugos. Es posible que no sea necesario voltear cortes muy delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar, retire la bandeja del horno al sacar los alimentos. Los goteos se hornearán en la bandeja si se dejan en el horno caliente, lo que dificulta la limpieza.
- Coloque los alimentos en la rejilla de la asadera, luego colóquela en el centro de la rejilla del horno. Cierre la puerta del horno y ajuste los controles.

Para asar:

La temperatura se puede ajustar entre Hi (550°F (288°C)) y Lo (450°F (232°C)).

1. No es necesario precalentar el horno antes de colocar los alimentos.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Presione BROIL Se mostrará "BROIL" y "Set temp or START" y "Hi" (Alto).

4. Presione START si desea asar a 550°F (288°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar entre Hi (Alto) y Lo (Bajo) presionando el botón asar repetidamente.

NOTAS:

- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción. Presione CANCEL para borrar la configuración. Seleccione el modo de horno, luego ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START.
- Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.

5. "BROIL" aparecerá en la pantalla después de presionar START.

6. Cuando termine la cocción, presione CANCEL y luego retire los alimentos del horno.

CALENTADO/LEUDADO

El modo Calentar mantiene calientes los alimentos cocidos a la temperatura de servicio.

El modo Leudar prepara la masa para hornear activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía.



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje reposar los alimentos en el horno durante más de una hora antes o después de cocinarlos.

Esto puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedades.

IMPORTANTE: Los alimentos deben estar a la temperatura de servicio antes de colocarlos en el horno caliente. Los alimentos se pueden mantener calientes hasta por 1 hora; sin embargo, el pan y las cazuelas pueden secarse demasiado si se dejan en el horno durante la función Calentar (Warm). Para obtener mejores resultados, cubra los alimentos.

Calentar

1. Presione WARM/PROOF y luego presione WARM en la pantalla del menú. Se mostrará "Tibio" y 140°F (60°C).
2. Presione START si desea calentar los alimentos a 140°F (60°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 140°F (60°C) a 210°F (99°C).

3. "WARM" aparecerá en la pantalla una vez que se presione START.



NOTA: Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.

4. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.

5. Presione CANCEL cuando termine y retire los alimentos del horno.

Leudar

Antes de leudar, coloque la masa en un bol ligeramente engrasado y cúbrala sin apretar con papel encerado, untado con manteca vegetal.



1. Colóquela en la segunda rejilla desde abajo y cierre la puerta del horno.
2. Presione WARM/PROOF y luego mantenga presionado durante 3 segundos.
Se mostrarán "PROOF" y 100°F (38°C).
3. Presione START si desea Leudar la masa a 100°F (38°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 80°F (27°C) a 120°F (49°C).

4. "LEUDAR" aparecerá en la pantalla una vez que se presione START.

NOTA: Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.

5. Deje que la masa suba hasta que casi duplique su tamaño, revisando después de 20-25 minutos. El tiempo de levado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
6. Presione CANCEL cuando termine.
7. Antes del segundo levado, forme la masa, colóquela en moldes para hornear y cúbrala sin apretar con papel plástico, rociado con aceite en aerosol. Siga los mismos pasos de ubicación y control anteriores. Antes de hornear, retire el papel plástico.

MODOS DE CONVECCIÓN

Durante la cocción por convección, el ventilador proporciona circulación de aire caliente por todo el horno. El movimiento de aire caliente alrededor de los alimentos puede ayudar a acelerar la cocción al penetrar las superficies exteriores más frías. Los alimentos se cocinan de manera más uniforme, dorando y crujendo las superficies exteriores mientras sellan la humedad en el interior.

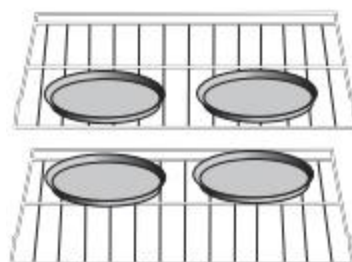
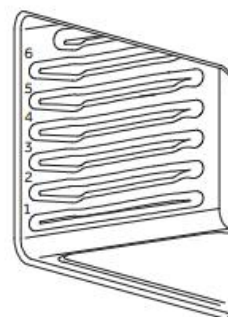
Cuando el horno está configurado en la función Convección, la hornilla superior o inferior y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno.

VENTILADOR DE CONVECCIÓN

El ventilador de convección funciona durante cualquier modo de convección. Cuando el horno funciona en modo de convección, el ventilador se apagará automáticamente cuando se abra la puerta. El ventilador de convección puede funcionar en modos sin convección durante el precalentamiento.

HORNEADO POR CONVECCIÓN

- Utilice Convection Bake (Horneado por convección) para hornear en una o varias rejillas. Reduzca la temperatura de horneado de la receta estándar en 25°F (15°C).
- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben cocinarse sin tapar, en moldes bajos para aprovechar la circulación forzada de aire. Use moldes de aluminio brillante para obtener mejores resultados, a menos que se especifique lo contrario.
- Se puede usar vidrio o cerámica resistente al calor. Reduzca la temperatura en otros 25°F (15°C) cuando use platos de vidrio resistente al calor para una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar moldes de metal oscuro. Tenga en cuenta que los alimentos se pueden dorar más rápido cuando se usan moldes para hornear de metal oscuro.
- La cantidad de rejillas utilizadas depende de la altura de los alimentos que se vayan a cocinar.
- Los productos horneados, en su mayoría, se cocinan muy bien en convección. No intente convertir recetas como flanes, quiches, pastel de calabaza o tartas de queso, que no se benefician del proceso de cocción por convección. Use el modo Hornear (Bake) normal para estos alimentos.
- La cocción de varias rejillas para comidas de horno se realiza en las posiciones 1, 2, 3, 4 y 5 de la rejilla. Se pueden usar las cinco posiciones para galletas, bizcochos y aperitivos.
 - Horneado en 2 rejillas: Use las posiciones 1 y 3.
 - Horneado en 3 rejillas: Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 y 5.
- Cuando hornee cuatro capas de pastel al mismo tiempo, escalone los moldes para que un molde no quede directamente encima de otro. Para obtener mejores resultados, coloque los pasteles en la parte delantera de la rejilla superior y en la parte trasera de la rejilla inferior. Deje un espacio de aire de 1" - 1½" (2.5 - 4 cm) alrededor de los moldes.



Rejilla 3

Rejilla 1

ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA EL MODO HORNEADO POR CONVECCIÓN:

Aperitivos Bizcochos Tortas de Café

Galletitas (2 a 4 rejillas) Panes de Levadura

Bollos de Crema

Moldeados de Yorkshire

Cazuelas y Platos Fuertes de Un Plato

Comidas de Horno (posiciones de rejilla 1, 2, 3)

Alimentos Leudados con Aire (Soufflés, Merengue, Postres Cubiertos con Merengue, Pasteles de Ángel, Pasteles Chiffon)

Se han reducido las temperaturas en esta tabla.

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (MÍN)
Tarta			
Pastelitos	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Pastel de Ángel	1	350 (175)	35-39
Pay			
2 tapas, fresco, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 tapas, fruta congelada, 9"	2	375 (190)	68-78
Galletitas			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chips de chocolate	2	350-375 (175-190)	8-13
Pasteles de chocolate	2	350 (175)	29-36
Panes			
Pan de levadura, molde de 9 × 5	2	375 (190)	18-22
Rollos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuit	2	375-400 (190-205)	7-9
Magdalenas	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Congelada	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresca	2	475 (246)	15-18

Para configurar el Horneado por Convección:

1. Presione Horneado por convección una vez. y se mostrará 325°F (162°C).
2. Presione START si desea Horneado por convección a 325°F (162°C).

O

Ingresa la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).

NOTAS:

- Para cambiar la temperatura establecida, presione CANCEL. Presione el teclado numérico para ingresar la temperatura deseada y luego presione START.
 - Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.
3. El horno comenzará a precalentar una vez que se presione START. Sonará un tono cuando el horno esté a la temperatura establecida.
 4. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno cuando finalice el precalentamiento.
 5. Presione CANCEL cuando termine y luego retire los alimentos del horno.

ASADO POR CONVECCIÓN

Recomendaciones generales

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo Asado por Convección con la puerta del horno cerrada.
- Al asar por convección, ingrese su temperatura normal de asado.
- No precaliente el horno.
- Use la asadera de 2 piezas.
- Dé vuelta las carnes una vez a la mitad del tiempo de cocción. Consulte la tabla de Asado por Convección .
- Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves de corral con formas irregulares se pueden cocinar mejor a temperaturas de asado más bajas.

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE LA REJILLA	AJUSTE DEL ASADO	TEMP. INTERNA °F (°C)	TIEMP O LADO 1 (MIN.)*	TIEMP O LADO 2 (MIN.)*
Carne de Res					
Bistec (1½" o más)					
Medio cocida	4	Bajo	145 (65)	9-12	8-10
Medio	4	Bajo	160 (71)	11-13	10-12
Bien cocida	4	Bajo	170 (77)	18-20	16-17
Hamburguesas (más de 1")					
Medio	4	Alta	160 (71)	8-11	5-7
Bien cocida	4	Alta	170 (77)	11-13	8-10
Aves de Corral					
Cuartos de Pollo	4	Bajo	180 (82)	16-18	10-13
Mitades de Pollo	3	Bajo	180 (82)	25-27	15-18
Pechugas de Pollo	4	Bajo	170 (77)	13-15	9-13
Cerdo					
Chuletas de Cerdo (1¼" o más)	4	Bajo	160 (71)	12-14	11-13
Salchichas - frescas	4	Bajo	160 (71)	4-6	3-5

Para configurar Asado por Convección:

1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione "Convection BROIL" una vez. Se mostrará "Set Temp or Press Start" y 450°F (232°C).

3. Presione START si desea asar a 450°F (232°C).

O

Ingrese la temperatura deseada presionando el teclado numérico y luego presione START. La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).

NOTAS:

- Para cambiar la temperatura establecida, presione CANCEL. Presione el teclado numérico para ingresar la temperatura deseada y luego presione START.
- Tras seleccionar el modo del horno y la temperatura, tiene la opción de programar un tiempo de cocción antes de presionar START.

4. Se mostrará "Convect Broil" en la pantalla una vez que se presione START.

5. Presione CANCEL cuando termine la cocción y luego retire los alimentos del horno.

Freír con Aire

Freír con Aire es cocinar con aire caliente a alta velocidad. Funcionan la hornilla inferior y el ventilador de convección.

1. Para activar el modo Freír con Aire, toque el botón Freír con Aire en el panel de control. Se iluminará el ícono Freír con Aire. La temperatura predeterminada para el modo Freír con Aire es 420 °F (216 °C), con un rango de temperatura de 300-450 °F (149 °C-232 °C). El tiempo de cocción predeterminado se establece en 22 minutos.

2. Presione el botón Inicio para iniciar la operación. Si la temperatura real dentro del horno está por debajo de 170 °F (77 °C), la pantalla de temperatura mostrará "Lo.". Una vez que la temperatura real supere los 170 °F (77 °C), la interfaz mostrará continuamente la temperatura actual. Si el horno ha alcanzado la temperatura establecida, la pantalla permanecerá constante en el valor establecido sin más cambios.

3. En el modo de precalentamiento, el tiempo de cocción no cuenta regresivamente durante la fase de precalentamiento. La cuenta regresiva comienza solo después de que la temperatura alcanza el valor establecido.

CONVERSIÓN A CONVECCIÓN

Cuando use una receta para convección, ingrese la temperatura y el tiempo de cocción normales. El modo Convección ajustará la temperatura y el tiempo para obtener resultados de cocción perfectos.

IMPORTANTE:

- La puerta del horno debe estar cerrada antes de seleccionar un modo de horno Convección.
- Se requiere configurar el tiempo de cocción para un modo de horno Convección .

PRODUCTOS HORNEADOS

1. Presione PRODUCTOS HORNEADOS (BAKED GOODS) entre los controles de Convección .
2. Configure la temperatura del horno.
NOTA: La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).
3. Presione START. "Horno Conv." aparecerá en la pantalla.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. "Press START" aparecerá en la pantalla.
5. Presione START. El horno comienza a precalentar. Una vez que se alcance la temperatura establecida, sonará un tono.
6. Al final del Tiempo de Cocción programado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y aparecerá "Fin" en la pantalla.

CARNES

IMPORTANTE: No es necesario precalentar el horno para la opción CARNES (MEAT) de la conversión por convección.

1. Presione CARNES (MEATS) entre los controles de Convección .
2. Configure la temperatura del horno.
NOTA: La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).
3. Presione START. "Carnes Conv." aparecerá en la pantalla.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. "Press START" aparecerá en la pantalla.
5. Al final del Tiempo de Cocción programado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y aparecerá "Fin" en la pantalla.

OTROS ALIMENTOS

1. Presione OTROS ALIMENTOS (OTHER FOODS) entre los controles de Convección .
2. Configure la temperatura del horno.
NOTA: La temperatura se puede ajustar de 170°F (77°C) a 500°F (260°C).
3. Presione START. "Otros Conv." aparecerá en la pantalla.
4. Presione el teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. "Press START" aparecerá en la pantalla.
5. Una vez que se haya presionado START, el horno comenzará a precalentar. Una vez que se alcance la temperatura establecida, sonará un tono.
6. Al final del Tiempo de Cocción programado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y aparecerá "Fin" en la pantalla.

CUIDADO DE LA COCINA

LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno y la estufa de parrilla estén fríos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza. Se recomienda primero usar agua, jabón y un paño o esponja suave a menos que se indique lo contrario. No utilice productos de limpieza abrasivos.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE PORCELÁNICO

Los derrames de comida que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como todo el aparato esté frío. Estos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

Limpiador de vidrios, limpiador líquido suave o esponja para fregar no abrasiva: Limpie suavemente alrededor de la placa con el número de modelo y serie porque el frotamiento puede borrar los números.

ACERO INOXIDABLE EXTERIOR

NOTA: No utilice esponjas de fregar con jabón, limpiadores abrasivos, crema para pulir estufas de parrilla, esponjas de lana de acero, paños de lavado ásperos o algunas toallas de papel. Puede dañar la superficie, incluso con un uso único o limitado.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Métodos de limpieza:

Detergente líquido o limpiador multiuso: Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusa.

Limpiador y pulidor para acero inoxidable. Vinagre para manchas de agua dura.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

Limpiador de vidrios y toallas de papel o esponja para fregar de plástico no abrasiva: Aplique el limpiador de vidrios a un paño suave o esponja, no directamente sobre el panel.

REJILLAS Y TAPAS DE COCINA REVESTIDAS DE PORCELANA

- Limpie tan pronto como la estufa de parrilla, las rejillas y las tapas estén frías.
- Los derrames de comida que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como las rejillas y las tapas de la estufa de parrilla estén frías. Estos derrames pueden afectar el acabado.
- Para evitar que se astillen, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies duras como los utensilios de cocina de hierro fundido.
- No vuelva a colocar las tapas en las hornillas mientras estén mojadas.

Método de limpieza:

Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador ligeramente abrasivo.

DIFUSOR DE HORNILLA

Lave el difusor de la hornilla con frecuencia con agua hirviendo y detergente para eliminar cualquier depósito que pueda bloquear la salida de la llama.

Antes de volver a instalarlo, seque completamente el difusor de la hornilla para que la hornilla se encienda correctamente.

PERILLAS DE CONTROL DE LA ESTUFA DE parrilla

- Para quitar las perillas, tire de ellas hacia afuera del panel de control.
- Al volver a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de apagado.

Método de limpieza:

Jabón y agua o lavavajillas:

NOTA: No use lana de acero, limpiadores abrasivos ni limpiador para hornos. No sumerja las perillas.

PANEL DE CONTROL

Método de limpieza:

Limpiador de vidrios y paño o esponja suave: Aplique el limpiador de vidrios a un paño suave o esponja, no directamente sobre el panel.

NOTA: No use limpiadores abrasivos, esponjas de lana de acero, paños de cocina ásperos o algunas toallas de papel. Se pueden producir daños.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de comida se deben limpiar cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, por lo que pueden producirse manchas, desgaste, picaduras o puntos blancos tenues.

Método de limpieza:

Detergente suave y agua tibia.

NOTA: No use limpiadores para hornos.

REJILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

Estropajo de acero

Guía de funcionamiento del modo de autolimpieza

Esta cocina está equipada con una función de autolimpieza. Para habilitar el modo de autolimpieza, siga estas instrucciones:

! ¡IMPORTANTE! El ciclo de autolimpieza utiliza temperaturas muy altas, quemando la suciedad hasta convertirla en cenizas pulverizadas.

La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que se desprenden durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los humos puede causar la muerte a ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Notas:

- Limpie automáticamente el horno antes de que se ensucie demasiado. La suciedad pesada produce una limpieza más prolongada y más humo.
- Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar el calor, los olores y el humo.
- No limpie, frote, dañe ni mueva la junta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado.
- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar la función de autolimpieza. Si la cavidad del horno está a más de 170 °F (77 °C), el ciclo de autolimpieza no se activará hasta que se enfríe.
- La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza. Los elementos de la superficie pueden funcionar durante el ciclo de autolimpieza.
- Cuando el ícono de bloqueo se muestra en la pantalla, la puerta del horno no se puede abrir. Para evitar daños en la puerta, no la fuerce a abrir cuando se muestra el ícono de bloqueo.

Preparación del horno:

- Retire la bandeja asadora, los utensilios de cocina y los moldes para hornear y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Retire las rejillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Consulte la sección "Limpieza general" para obtener más información.
- Retire cualquier papel de aluminio del horno porque puede quemarse o derretirse, dañando el horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3.8 cm) alrededor del marco interior de la cavidad del horno, asegurándose de no mover ni doblar la junta. Esta área no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza para eliminar la suciedad. No permita que entre agua, limpiador, etc., en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta área.
- Limpie cualquier resto de suciedad para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Se pueden producir manchas, grabados, picaduras o puntos blancos pálidos. Esto no afectará el rendimiento de cocción.

Para autolimpiar:

Nota: Al presionar el botón Autolimpieza, aparecerá un tiempo preestablecido de 3.5 horas que se puede cambiar presionando el botón nuevamente y luego aparecerán 2 horas y al presionar el botón nuevamente aparecerán 3 horas. (Presione el botón hasta que obtenga el tiempo de autolimpieza deseado).

Los tiempos de limpieza sugeridos son:

2 horas - Suciedad ligera

3.0 horas - Suciedad promedio

3.5 horas - Suciedad pesada

1. Cierre la puerta del horno.

2. Presione Inicio después de encontrar el tiempo de Autolimpieza deseado.

Nota: La puerta del horno se bloqueará. Autolimpieza, junto con el ícono de Bloqueo, aparecerá en la pantalla hasta que el ciclo de Autolimpieza finalice.

Nota: Si por alguna razón necesita Cancelar el ciclo de Autolimpieza, mantenga presionado el botón Cancelar durante unos segundos y el ciclo de Autolimpieza se apagará. En unos segundos más, el ícono de Bloqueo desaparecerá y podrá abrir la puerta del horno.

PRECAUCIÓN: ¡Si el ciclo ha estado funcionando durante un rato, estará CALIENTE!

3. Una vez que finalice el ciclo de Autolimpieza, sonará un pitido y aparecerá "Fin" en la pantalla. Para eliminarlo, presione el botón Cancelar y volverá a aparecer la hora.

4. El ventilador seguirá funcionando hasta que el horno se haya enfriado un poco, pero el horno aún estará caliente al tacto.

5. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, abra la puerta del horno y límpielo con un paño húmedo.

ADVERTENCIA

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de Autolimpieza.

De lo contrario, pueden producirse quemaduras.



EXTRACCION DE LA PUERTA DEL HORNO

Para el uso normal del horno, no es necesario quitar la puerta del horno. Sin embargo, si fuera necesario quitar la puerta, siga las instrucciones de esta sección.

IMPORTANTE:

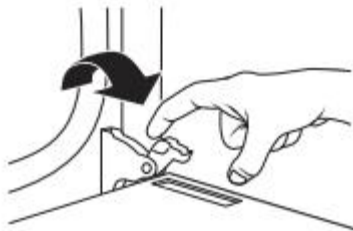
- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación del horno esté apagada antes de quitar la puerta.
- La puerta del horno es pesada y frágil, y el frente de la puerta es de vidrio. Para evitar que se rompa el vidrio de la puerta del horno, use ambas manos y sujete solo los lados de la puerta del horno para quitarla.
- Asegúrese de que ambas palancas estén bien colocadas antes de quitar la puerta.
- No fuerce la puerta para abrirla o cerrarla.

Para quitar la puerta del horno:

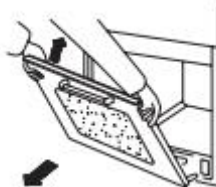
1. Abra completamente la puerta del horno.



2. Levante el pestillo de la bisagra de cada lado.



3. Cierre la puerta del horno tanto como pueda.
4. Mientras sujeta ambos bordes exteriores de la puerta del horno, levante la puerta.
5. Continúe empujando la parte superior de la puerta para cerrarla, mientras tira de la parte inferior de la puerta para sacarla de los receptores de las bisagras en el marco de la puerta.



Para volver a colocar la puerta del horno:

1. Inserte ambos brazos de la bisagra en los receptores de la bisagra en el marco de la puerta.
2. Abra lentamente la puerta del horno y sentirá que la puerta se encaja en su lugar.
3. Mueva los pestillos de las bisagras a la posición de bloqueo.
4. Compruebe que la puerta se abre y se cierra libremente. Si no es así, repita los procedimientos de extracción y reemplazo de la puerta.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO



ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

Asegúrese de que el horno y las luces estén fríos y de que la alimentación del horno esté apagada antes de reemplazar la bombilla(s).

Los lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno. Los lentes sirven para proteger la bombilla de roturas.

Los lentes están hechos de vidrio. Manipúlelos con cuidado para evitar roturas.

Si no lo hace, podría provocar la muerte, descargas eléctricas, cortes o quemaduras.

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 25 vatios (G9).

IMPORTANTE: Antes de reemplazar la bombilla, asegúrese de que el horno esté frío y los controles estén apagados.

ADVERTENCIA:

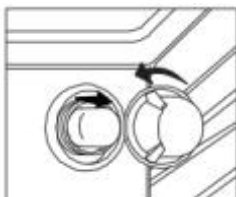
1. Asegúrese de que el horno y las luces estén fríos y de que la alimentación del horno esté apagada antes de reemplazar la bombilla(s).
2. Los lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno. Los lentes sirven para proteger la bombilla de roturas.
3. Los lentes están hechos de vidrio. Manipúlelos con cuidado para evitar roturas.
4. Si no lo hace, podría provocar la muerte, descargas eléctricas, cortes o quemaduras.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es una bombilla para electrodomésticos estándar de 25 vatios (G9).

IMPORTANTE: Antes de reemplazar la bombilla, asegúrese de que el horno esté frío y los controles estén apagados.

1. Desconecte la corriente.
2. Quite la tapa de la bombilla girándola hacia la izquierda.



3. Retire la bombilla fundida del portalámparas.

NOTA: Para evitar daños o disminuir la vida útil de la bombilla nueva, no la toque con los dedos desnudos. Use guantes o un pañuelo desechable al reemplazar la bombilla.

4. Reemplace la bombilla y luego vuelva a colocar la tapa de la bombilla.
5. Vuelva a conectar la corriente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Intente primero las soluciones que se sugieren aquí para posiblemente evitar el costo de una llamada de servicio.

PROBLEMAS DE HORNEADO

Con cualquier configuración del horno, pueden ocurrir malos resultados por muchas razones además de un mal funcionamiento del horno. Consulte la tabla a continuación para conocer las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios para hornear afectan directamente los resultados del horneado, la mejor solución puede ser reemplazar los utensilios para hornear viejos que se hayan oscurecido y deformado con el tiempo y el uso.

PROBLEMA	CAUSA
Los alimentos se doran de manera desigual	• Horno no precalentado • Papel de aluminio en la rejilla del horno o en la base del horno • Utensilio para hornear demasiado grande para la receta • Sartenes que se tocan entre sí o con las paredes del horno
Los alimentos quedan demasiado dorados en la parte inferior	• Horno no precalentado • Uso de sartenes de vidrio, metal opaco u oscurecido • Posición incorrecta de la rejilla • Sartenes que se tocan entre sí o con las paredes del horno
La comida está seca o se ha encogido excesivamente	• Temperatura del horno demasiado alta • Tiempo de horneado demasiado largo • Puerta del horno abierta con frecuencia • Tamaño de la sartén demasiado grande
Los alimentos se hornean o asan demasiado lento	• Temperatura del horno demasiado baja • Horno no precalentado • Puerta del horno abierta con frecuencia • Fuertemente sellado con papel de aluminio (Tightly sealed with aluminum foil) • Tamaño de la sartén demasiado pequeño

PROBLEMA	CAUSA
Las bases de las tartas no se doran o quedan empapadas	• Tiempo de horneado no lo suficientemente largo • Uso de sartenes de acero brillante • Posición incorrecta de la rejilla • La temperatura del horno es demasiado baja
Las tartas están pálidos, planos y es posible que no estén cocidos por dentro	• Temperatura del horno demasiado baja • Tiempo de horneado incorrecto • Pastel probado demasiado pronto • Puerta del horno abierta con demasiada frecuencia • El tamaño del molde puede ser demasiado grande
Pasteles altos en el centro con grietas en la parte superior	• Temperatura del horno demasiado alta • Tiempo de horneado demasiado largo • Sartenes que se tocan entre sí o con las paredes del horno • Posición incorrecta de la rejilla • Tamaño de la sartén demasiado pequeño
Los bordes de la tarta están demasiado dorados	• Temperatura del horno demasiado alta • Los bordes de la corteza son demasiado delgados

PROBLEMAS DE LA ESTUFA DE parrilla

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La hornilla no se enciende	La cocina no tiene energía.	Compruebe que la cocina esté conectada correctamente a una fuente de alimentación de 120 V.
La hornilla no funciona	Primer uso. Todavía hay aire en la línea de gas.	Gire cualquiera de las perillas de las hornillas de la superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	La perilla de control no está configurada correctamente.	Presione la perilla antes de girarla a un ajuste.
	El orificio de la hornilla está obstruido.	Limpie la abertura del orificio de la hornilla con un cepillo de dientes de nylon rígido o un clip de papel enderezado.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Las llamas de la hornilla son desiguales, amarillas y/o ruidosas	Los orificios de la hornilla están obstruidos.	Limpie la abertura del orificio de la hornilla con un cepillo de dientes de nylon rígido o un clip de papel enderezado.
	Las tapas de la hornilla no están colocadas correctamente.	Coloque las tapas de la hornilla de modo que los pasadores de alineación queden alineados correctamente con las ranuras.
	Se está utilizando gas propano.	Un técnico calificado debe convertir la cocina a gas LP.
La llama de la hornilla es demasiado alta o baja	El suministro de gas de la estufa de parrilla no es correcto.	Asegúrese de que la cocina esté configurada para el tipo de gas correcto. Viene configurada de fábrica para gas natural. Si se conecta a gas LP, un técnico calificado debe convertir las hornillas a gas LP con el kit de orificios suministrado y ajustar el regulador de presión a la configuración de gas LP.
	La presión del gas no es correcta.	Asegúrese de que el regulador de presión esté instalado correctamente y que la presión de la línea de gas sea correcta. Consulte las Instrucciones de instalación.
La hornilla hace ruidos de estallido	La hornilla está mojado.	Deje que la hornilla se seque antes de usarlo.
	La tapa de la hornilla o el difusor de gas no están colocados correctamente.	Coloque las tapas de la hornilla de modo que los pasadores de alineación queden alineados correctamente con las ranuras.
Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la estufa de parrilla	Los utensilios de cocina no tienen el tamaño adecuado para la hornilla.	Use utensilios de cocina con una base aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción y la hornilla. Los utensilios de cocina no deben sobresalir más de 1" (2,5 cm) del área de cocción. Ajuste la llama para que no suba alrededor de los utensilios de cocina.
Los resultados de cocción no son los esperados	Está utilizando utensilios de cocina incorrectos.	Consulte la sección "Utensilios de cocina".
	La perilla de control no está ajustada al nivel de calor adecuado.	Consulte la sección "Controles".

PROBLEMAS DEL HORNO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no calienta	La cocina no tiene energía.	Revise el disyuntor o la caja de fusibles de su casa. Asegúrese de que haya energía eléctrica adecuada para el horno.
	El control del horno no está encendido.	Asegúrese de que se haya seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina uniformemente	No se utilizan los utensilios para hornear o la posición de la rejilla del horno correctas.	Consulte las tablas de cocción para conocer la posición recomendada de la rejilla. Siempre reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C) cuando hornee con el modo de Horneado por Convección.
La pantalla del horno permanece apagada	Corte de energía.	Apague la alimentación en la fuente de alimentación principal (caja de fusibles o disyuntores). Vuelva a encender el disyuntor. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de apagar el horno	Los componentes electrónicos aún no se han enfriado lo suficiente.	El ventilador se apagará automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.
La luz del horno no funciona correctamente	Bombilla suelta o fundida.	Vuelva a colocar o reemplace la bombilla. Tocar la bombilla con los dedos puede hacer que se queme.
La luz del horno permanece encendida	La puerta no cierra completamente	Compruebe si hay obstrucciones en la puerta del horno. Revise si la bisagra está doblada o el interruptor de la puerta está roto.
No se puede quitar la tapa de la lente	Acumulación de suciedad alrededor de la tapa de la lente.	Limpie el área de la tapa de la lente con un paño limpio y seco antes de intentar quitar la tapa de la lente.
El reloj y el temporizador no funcionan correctamente	La cocina no tiene energía.	Revise el disyuntor o la caja de fusibles de su casa. Asegúrese de que haya energía eléctrica adecuada para el horno.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Humedad excesiva		Cuando use el modo Hornear, precaliente el horno primero. Horno por Convección y Horneado por Convección eliminarán cualquier humedad del horno.
Desportillamiento de la porcelana	Las rejillas del horno han astillado el interior de porcelana	Al retirar y colocar las rejillas del horno, inclínelas siempre hacia arriba y no las fuerce para evitar que se desportille la porcelana.

Requisitos de instalación

HERRAMIENTAS Y PIEZAS

Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones proporcionadas con cualquier herramienta enumerada aquí.

Herramientas necesarias

- Cinta métrica
- Destornillador plano
- Destornillador de estrella
- Nivelador
- Taladro
- Llave o alicates
- Llave para tubos
- Llave combinada de 15/16" (2,4 cm)
- Broca para taladro de 1/8" (3,2 mm) (para pisos de madera)
- Marcador o lápiz
- Compuesto para juntas de tuberías resistente al gas propano
- Broca para mampostería con punta de carburo de 3/16" (4,8 mm) (para pisos de concreto/cerámica)
- Solución no corrosiva para detección de fugas

Piezas suministradas



Salpicadero trasero con tornillos



Soporte antivuelco con tornillos



Regulador de presión de gas



Adaptador para tubería de gas con arandelas

Piezas necesarias

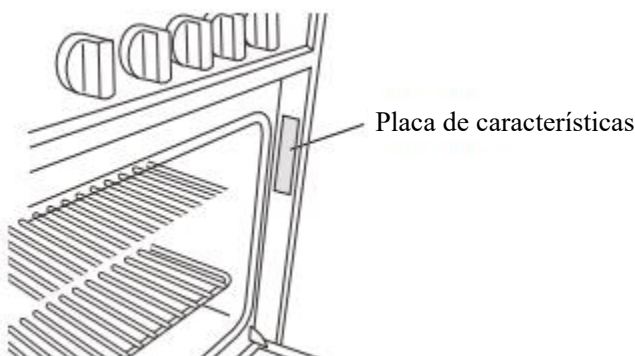


Kit de línea de suministro de gas
(línea de suministro y 2
adaptadores)

REQUISITOS DE UBICACIÓN

IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

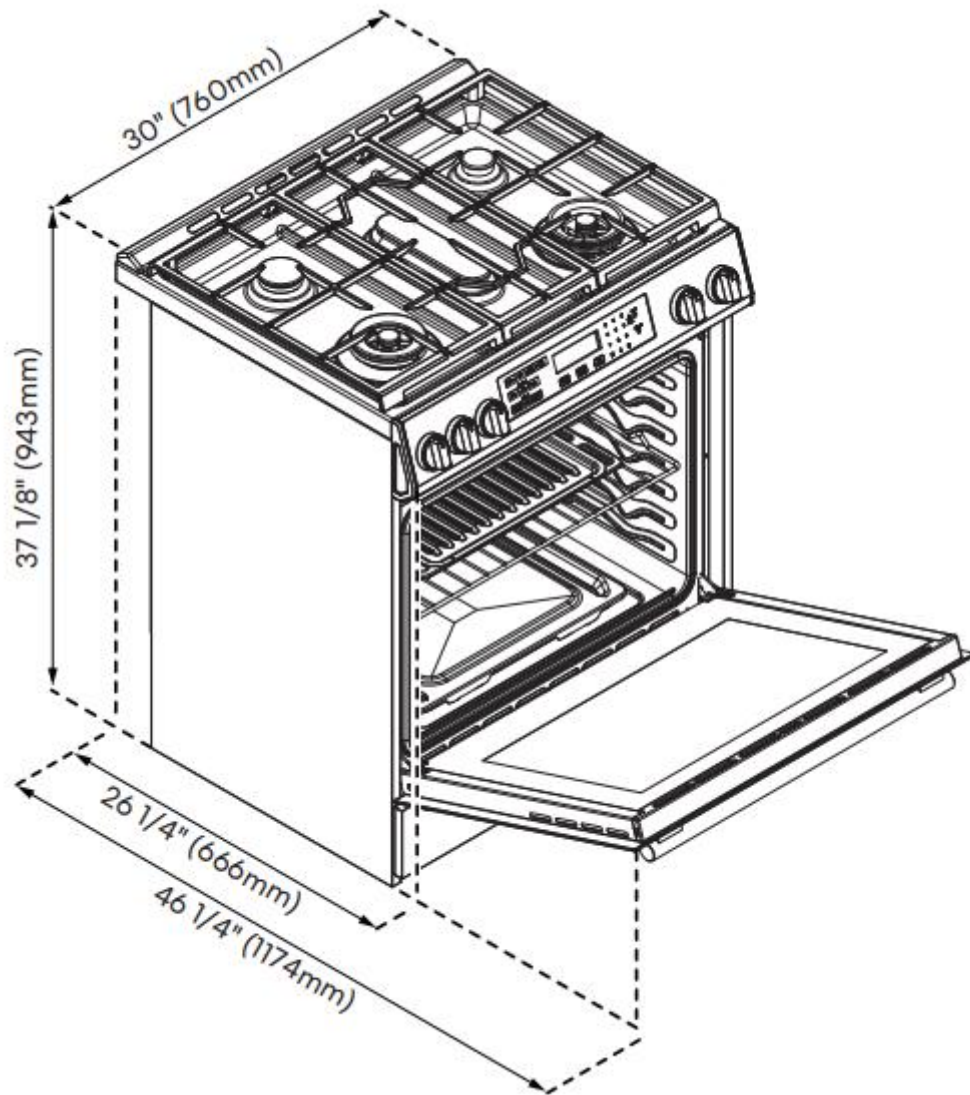
- Es responsabilidad del instalador cumplir con las distancias de instalación especificadas en la placa de características del modelo/serie. La placa de características del modelo/serie se encuentra detrás de la puerta del horno en el marco del horno.



- La cocina debe ubicarse en un lugar conveniente para su uso en la cocina.
- Las instalaciones empotradas deben proporcionar un cerramiento completo de los laterales y la parte posterior de la cocina.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar sobre las unidades de superficie caliente, se debe evitar el espacio de almacenamiento de gabinetes ubicado sobre las unidades de superficie. Si se va a proporcionar almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora o una combinación de campana extractora de microondas que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5" (12.7 cm) más allá de la parte inferior de los gabinetes.
- Se deben sellar todas las aberturas en la pared o el piso donde se instalará la cocina.
- No selle la cocina a los gabinetes laterales.
- Se deben utilizar las dimensiones de abertura del gabinete que se muestran.
- Se requiere una fuente de alimentación eléctrica con conexión a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe haber una conexión de suministro de gas adecuada disponible. Consulte la sección "Requisitos de suministro de gas".
- Póngase en contacto con un instalador calificado de pisos para verificar que el piso pueda soportar al menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o un contrachapado de 1/4" (0.64 cm) debajo de la cocina si la instala sobre una alfombra.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

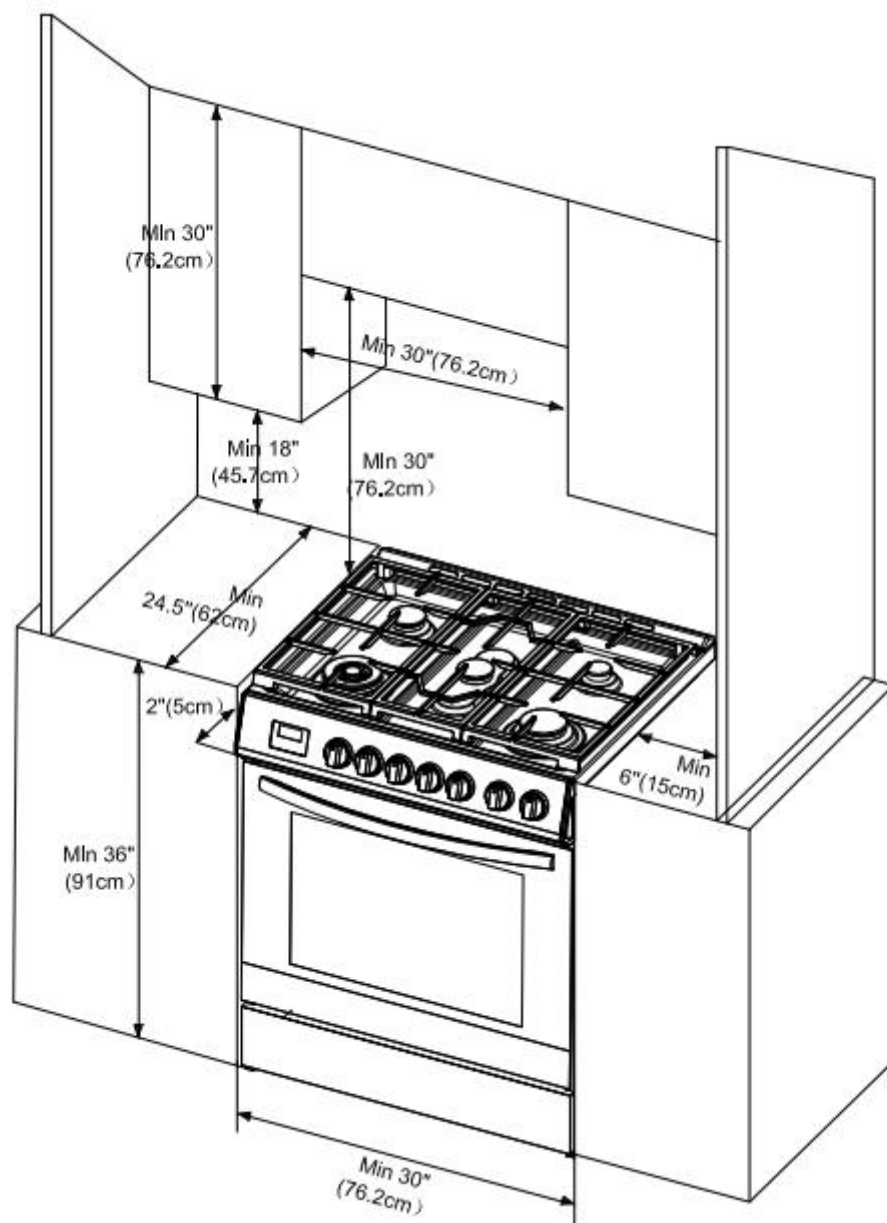
Este manual cubre varios modelos. Su modelo puede parecer diferente de los modelos mostrados. Las dimensiones dadas son las dimensiones máximas para todos los modelos.



ESPACIOS LIBRES

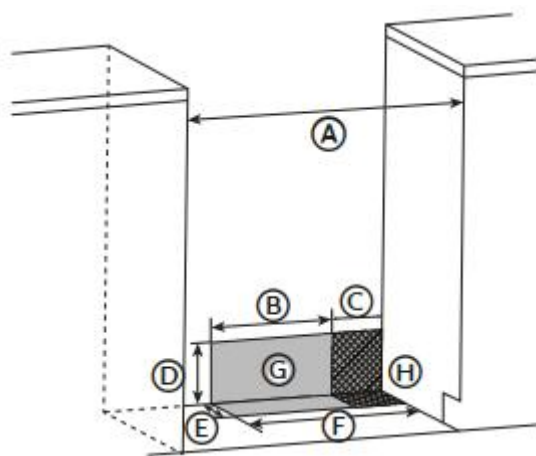
IMPORTANTE: Algunos gabinetes y materiales de construcción no están diseñados para soportar el calor producido por el horno para hornear y autolimpieza. Consulte con su constructor o proveedor de gabinetes para asegurarse de que los materiales utilizados no se decoloren, delaminen o sufran otros daños.

LAS DIMENSIONES INDICADAS SON ESPACIOS LIBRES MÍNIMOS.



Ubicación de la fuente de alimentación

IMPORTANTE: Un tomacorriente en el piso, puede ser empotrado o de superficie, pero un tomacorriente en la pared debe ser empotrado para hacer la conexión. Para cableado directo, la caja eléctrica debe montarse en la pared.



Ⓐ 30" (76 cm)

Ⓑ 11½" (29,2 cm)

Ⓒ 6" (15,2 cm)

Ⓓ 3" (18,4 cm)

Ⓔ 3" (7,6 cm)

Ⓕ 17½" (44 cm)

Ⓖ Ubicación recomendada para el tomacorriente

Ⓗ Ubicación recomendada para la conexión de suministro de gas

REQUISITOS DE VENTILACIÓN

IMPORTANTE: Esta cocina debe tener salida hacia el exterior, a menos que esté usando ventilación sin conducto. Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

- No termine el sistema de ventilación en un ático u otra área cerrada.
- Utilice un sombrerete de ventilación aprobado para un rendimiento adecuado. Si se usa un sombrerete de pared o techo alternativo, asegúrese de que el tamaño del sombrerete no se reduzca y que tenga una compuerta cortaviento.
- El sistema de ventilación debe terminar hacia el exterior, a menos que esté usando un kit de ventilación sin conducto.
- Se recomienda un conducto de ventilación rígido de metal. Para un mejor rendimiento, no utilice conductos de ventilación de plástico o papel metálico.
- Si es necesario cortar una viga o montante, se debe construir un marco de soporte.
- El tamaño del conducto de ventilación debe ser uniforme.
- El sistema de ventilación debe tener una compuerta.
- Selle todas las juntas en el sistema de ventilación.
- Use calafateo para sellar la abertura de la pared o techo exterior alrededor del sombrerete.
- Determine cuál es el mejor método de ventilación para su aplicación.

Aire de Reposición

Los códigos de construcción locales pueden requerir el uso de sistemas de aire de reposición cuando se utilicen sistemas de ventilación superiores a un CFM específico de movimiento de aire. El CFM especificado varía de un lugar a otro. Consulte a su profesional de HVAC para conocer los requisitos específicos de su área.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

120V/60Hz



ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

Conecte la cocina a tierra eléctricamente.

De no hacerlo, puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Instrucciones de Conexión a Tierra

Este aparato está equipado con un enchufe de conexión a tierra de tres clavijas para su protección contra riesgos de choque y debe conectarse directamente a un receptáculo correctamente conectado a tierra. No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Esta cocina está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se conecta a un tomacorriente que no esté polarizado correctamente.

Si los códigos lo permiten y se usa un cable de tierra independiente, se recomienda que un instalador eléctrico calificado determine si la ruta a tierra es adecuada y el calibre del cable cumple con los códigos locales.

No use un cable de extensión.

ADVERTENCIA: La conexión incorrecta del conductor de conexión a tierra del equipo puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Consulte con un electricista calificado o un técnico de servicio si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. No modifique el enchufe del cable de alimentación. Si no entra en el tomacorriente, solicite a un electricista calificado que le instale un tomacorriente adecuado.

REQUISITOS ELÉCTRICOS - SOLO PARA EE. UU.

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el calibre del cable sean adecuados y cumplan con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA N.º 70 (última edición) y todos los códigos y ordenanzas locales.

Puede obtener una copia de las normas de código anteriores en:

National Fire Protection Association (Asociación Nacional de Protección contra Incendios)

1 Batterymarch Park

Quincy, MA 02169

Conexiones eléctricas

- Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro eléctrico y de gas existentes. Se recomienda que todas las conexiones eléctricas las realice un instalador eléctrico calificado y autorizado.
- La cocina debe conectarse al voltaje y la frecuencia eléctrica adecuados, tal como se especifica en la placa de características del modelo/serie. La placa se encuentra detrás de la puerta del horno en el marco del horno. Consulte las ilustraciones en la sección "Requisitos de ubicación".
- Se requiere un circuito eléctrico de CA solamente, de 120 voltios, 60 Hz, 15 amperios con fusible. También se recomienda un fusible de retardo o disyuntor. Se recomienda que se proporcione un circuito independiente que sirva solo para esta cocina.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de voltaje amplios, pero se necesita una conexión a tierra y polaridad adecuadas. Compruebe que el tomacorriente proporcione alimentación de 120 voltios y esté correctamente conectado a tierra.
- No es necesario que esta cocina a gas esté conectada a un tomacorriente GFCI (Interruptor de circuito por falla a tierra). Se recomienda no conectar una cocina a gas con encendido electrónico por chispa ni ningún otro electrodoméstico principal a un tomacorriente GFCI, ya que puede hacer que el GFCI se dispare durante el ciclo normal.
- El rendimiento de esta cocina no se verá afectado si se opera en un circuito protegido por GFCI. Sin embargo, es posible que el disyuntor GFCI se dispare ocasionalmente debido al funcionamiento normal de las cocinas a gas electrónicas.
- El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior de la cocina en una bolsa de plástico transparente.

NOTA: El chasis metálico de la cocina debe estar conectado a tierra para que el panel de control funcione. Si el chasis metálico de la cocina no está conectado a tierra, ningún teclado funcionará. Consulte con un electricista calificado si tiene dudas sobre la conexión a tierra del chasis metálico de la cocina.

REQUISITOS ELÉCTRICOS - SOLO PARA CANADÁ

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el tamaño del cable sean adecuados y cumplan con la Norma CSA C22.1, Código Eléctrico Canadiense, Parte 1 - última edición, y todos los códigos y ordenanzas locales.

Puede obtener una copia de las normas de código anteriores en:

Canadian Standards Association (Asociación Canadiense de Normalización)

178 Rexdale Blvd.

Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

Conexiones eléctricas

Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro eléctrico y de gas existentes. Se recomienda que todas las conexiones eléctricas las realice un instalador eléctrico calificado y autorizado.

- Consulte con un instalador eléctrico calificado si no está seguro de que la cocina esté correctamente conectada a tierra.
- Se recomienda un fusible de retardo o disyuntor.
- Esta cocina está equipada con un cable de alimentación certificado por CSA International diseñado para conectarse a un tomacorriente de pared estándar 14-50R. Asegúrese de que el tomacorriente de pared esté al alcance de la ubicación final de la cocina.
- No use un cable de extensión.
- El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior de la cocina en una bolsa de plástico transparente.

NOTA: El chasis metálico de la cocina debe estar conectado a tierra para que el panel de control funcione. Si el chasis metálico de la cocina no está conectado a tierra, ningún teclado funcionará. Consulte con un electricista calificado si tiene dudas sobre la conexión a tierra del chasis metálico de la cocina.

REQUISITOS DE SUMINISTRO DE GAS



AVERTISSEMENT



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva aprobada por CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Ajuste firmemente todas las conexiones de gas.

Si está conectado a gas propano (LP), un técnico calificado debe asegurarse de que la presión del gas no supere las 14" (36 cm) de columna de agua.

Ejemplos de personal calificado incluyen:

- Personal autorizado en calefacción
- Personal autorizado de la compañía de gas
- Personal de servicio autorizado

De no hacerlo, puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe cumplir con todos los códigos y ordenanzas locales. En ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con la Norma Nacional Estadounidense, Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 - última edición o CAN/CGA B149 - última edición.

IMPORTANTE: La prueba de fugas de la cocina debe realizarse según las instrucciones del fabricante.

TIPO DE GAS

Gas Natural:

Esta cocina está certificada por diseño por CSA International para usarse con gas natural o, después de una conversión adecuada, para usarse con gas LP.

- Esta cocina viene configurada de fábrica para gas natural. La placa de características del modelo/serie ubicada en la moldura derecha de la puerta del horno tiene información sobre los tipos de gas que se pueden usar. Si los tipos de gas enumerados no incluyen el tipo de gas disponible, consulte con el proveedor de gas local.

Conversión a Gas LP:

La conversión debe ser realizada por un técnico de servicio calificado. El organismo calificado que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión de gas.

No intente convertir el aparato del gas especificado en la placa de características del modelo/serie para usarlo con un gas diferente sin consultar al proveedor de gas que le atiende. Consulte la sección "CONVERSION A GAS LP".

LINEA DE SUMINISTRO DE GAS

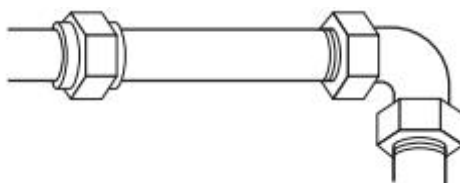
Proporcione una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" (1.9 cm) al lugar de la cocina. Un tubo de menor tamaño en tramos más largos puede resultar en un suministro de gas insuficiente. Se deben usar compuestos para juntas de tuberías que resistan la acción del gas LP. Con gas LP, el tamaño de la tubería o del tubo puede ser mínimo de 1/2" (1.3 cm). Por lo general, los proveedores de gas LP determinan el tamaño y los materiales utilizados en el sistema.

Conector flexible para electrodomésticos de metal:

- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un conector flexible para electrodomésticos de metal nuevo, certificado por diseño CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152.4 cm) de largo, de 1/2" (1.3 cm) o 3/4" (1.9 cm) de diámetro interior para conectar la cocina a la línea de suministro de gas.



- Se necesita una rosca macho de tubería de 1/2" (1.3 cm) para la conexión a las roscas hembra de la entrada del regulador de presión del aparato.
- No doble ni dañe el tubo flexible de metal al mover la cocina.

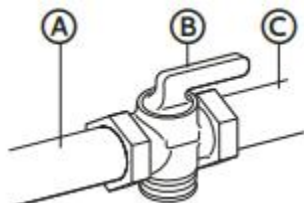


Conexión de tubería rígida:

La conexión de tubería rígida requiere una combinación de accesorios de tubería para obtener una conexión en línea a la cocina. La tubería rígida debe estar nivelada con la conexión de la cocina. Se deben eliminar todas las tensiones de las líneas de suministro y combustible para que la cocina esté nivelada y alineada.

Válvula de cierre de gas:

Se debe instalar una válvula de cierre manual de la línea de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula sirve para abrir o cerrar el gas a la cocina.



- Ⓐ Línea de suministro de gas
- Ⓑ Válvula de cierre en posición "Abierto"
- Ⓒ A la cocina

REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

Se debe usar el regulador de presión de gas suministrado con esta cocina. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para un funcionamiento adecuado:

	Gas natural	Gas LP
Presión mínima	4" WCP	10" WCP
Presión máxima	7" WCP	11" WCP

Comuníquese con su proveedor de gas local si no está seguro de la presión de entrada.

Requisitos de entrada de la hornilla

Las clasificaciones de entrada que se muestran en la placa de características del modelo/serie son para elevaciones de hasta 2,000 pies (609.6 m).

Para elevaciones superiores a 2,000 pies (609.6 m), las clasificaciones se reducen a una tasa del 4% por cada 1,000 pies (304.8 m) sobre el nivel del mar (no aplica para Canadá).

PRUEBA DE PRESIÓN DE SUMINISTRO DE GAS

La presión de suministro de gas para probar el regulador debe ser al menos 1" (2.5 cm) de columna de agua por encima de la presión del colector que se muestra en la placa de características del modelo/serie.

Prueba de presión de línea por encima de 0.5 psi de manómetro (14" WCP)

La cocina y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 0.5 psi (3.5 kPa).

Prueba de presión de línea a 0.5 psi de manómetro (14" WCP) o menos

La cocina debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

Instrucciones de Instalación

IMPORTANTE: Este aparato solo debe ser instalado por personal autorizado y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las regulaciones locales de instalación de gas, los códigos de construcción municipales, las regulaciones de cableado eléctrico y las regulaciones locales de suministro de agua.

DESEMPAQUETADO DE LA COCINA



ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar la cocina.

No hacerlo puede resultar en lesiones en la espalda u otras partes del cuerpo.

1. Retire los materiales de embalaje, cinta adhesiva y película de la cocina. Conserve la base de cartón debajo de la cocina. No deseche nada hasta que la instalación esté completa.
2. Retire las rejillas del horno y el paquete de piezas del horno y los materiales de embalaje.
3. Para quitar la base de cartón, primero quite las 4 esquinas de cartón de la caja. Apile una esquina de cartón sobre otra. Repita con las otras 2 esquinas. Colóquelas a lo largo en el piso detrás de la cocina para sostenerla cuando se la acueste sobre su espalda.
4. Con dos o más personas, sujete firmemente la cocina y acuéstela suavemente sobre su espalda sobre las esquinas de cartón.
5. Retire la base de cartón.

NOTAS:

- Las patas niveladoras se pueden ajustar mientras la cocina está acostada.
- Para volver a colocar la cocina en posición vertical, coloque una hoja de cartón o cartón rígido en el piso frente a la cocina para proteger el piso. Con dos o más personas, levante la cocina nuevamente sobre el cartón o cartón rígido.

INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO



ADVERTENCIA



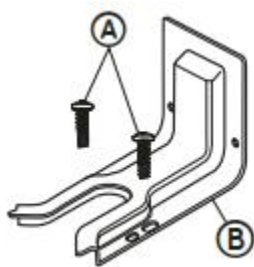
Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y morir.
- Instale el soporte antivuelco en el piso o la pared según las instrucciones de instalación.
- Deslice la cocina hacia atrás para que la pata trasera de la cocina se enganche en la ranura del soporte antivuelco.
- Vuelva a colocar el soporte antivuelco si mueve la cocina.
- No opere la cocina sin el soporte antivuelco instalado y enganchado.
- El no seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

IMPORTANTE:

- Se incluye un soporte antivuelco con la cocina. El soporte antivuelco usa una pata trasera de la cocina para asegurar la cocina al piso o la pared.
- Fije el soporte antivuelco al piso o la pared de manera que la pata trasera de la cocina quede centrada dentro del soporte cuando la cocina se empuje a su posición final.

1. Retire el soporte antivuelco y los tornillos de la bolsa de piezas.



Ⓐ Tornillos de $16 \times 1\frac{5}{8}$ " (2)

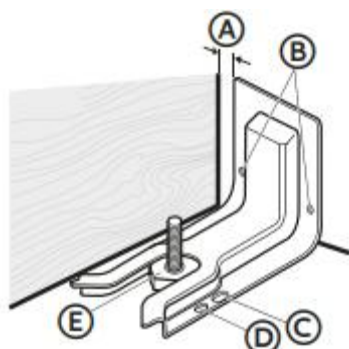
Ⓑ Soporte antivuelco

NOTA: El soporte antivuelco debe montarse de forma segura en el contrapiso o la pared. El grosor del piso puede requerir tornillos más largos para anclar el soporte al contrapiso.

- Coloque el soporte de manera que la parte posterior del soporte esté contra la pared posterior y el borde lateral del soporte esté de $3/8"$ a $1/2"$ (de 0.95 cm a 1.27 cm) del gabinete adyacente.

NOTA: Si no hay un gabinete adyacente, coloque el soporte de manera que el borde del soporte esté de $3/8"$ a $1/2"$ (de 0.95 cm a 1.27 cm) hacia adentro del panel lateral de la cocina. Si la encimera sobresale del gabinete, desplace el soporte del gabinete por la profundidad del saliente más un adicional de $3/8"$ a $1/2"$ (de 0.95 cm a 1.27 cm).

- Usando el soporte antivuelco como plantilla, marque los dos orificios para una instalación de piso de madera, piso de concreto o pared, como se muestra.



A Distancia del gabinete adyacente ($3/8"$ a $1/2"$ [0.95 cm a 1.27 cm])

B Orificios para la pared

C Orificios para piso de concreto

D Orificios para piso de madera

E Pata trasera de la cocina

- Perfore dos orificios piloto donde se indica. Siga las instrucciones específicas para su construcción.

NOTA: Se puede usar un clavo o punzón para hacer un orificio piloto, si no se dispone de un taladro. Para construcciones de concreto, se requieren pernos de cabeza cuadrada de $1/4" \times 1\frac{1}{2}"$ y anclajes de manguito de $1/2"$ D.E.

Madera

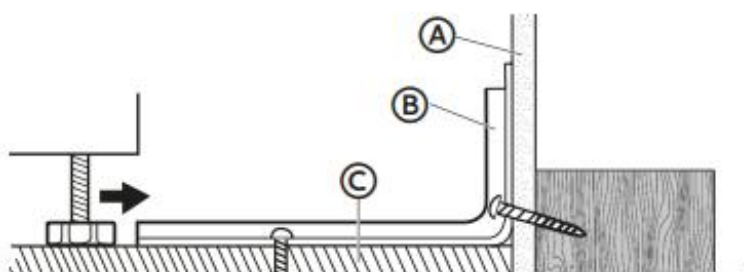
- Piso - Perfore un orificio piloto de $1/8"$, como se muestra.

NOTA: Consulte con un instalador calificado de revestimientos de piso para conocer el mejor procedimiento para perforar orificios de montaje a través de su tipo de revestimiento de piso.

- Pared - Perfore un orificio piloto inclinado de $1/8"$, como se muestra.

Concreto

- Perfore el orificio del tamaño recomendado para los anclajes en el concreto en el centro de los orificios identificados como Piso de concreto o Pared.



(A) Pared

(B) Soporte antivuelco

(C) Piso

5. Instale el soporte antivuelco.

Madera

- Con los dos tornillos (incluidos) sujete el soporte antivuelco al piso o la pared.

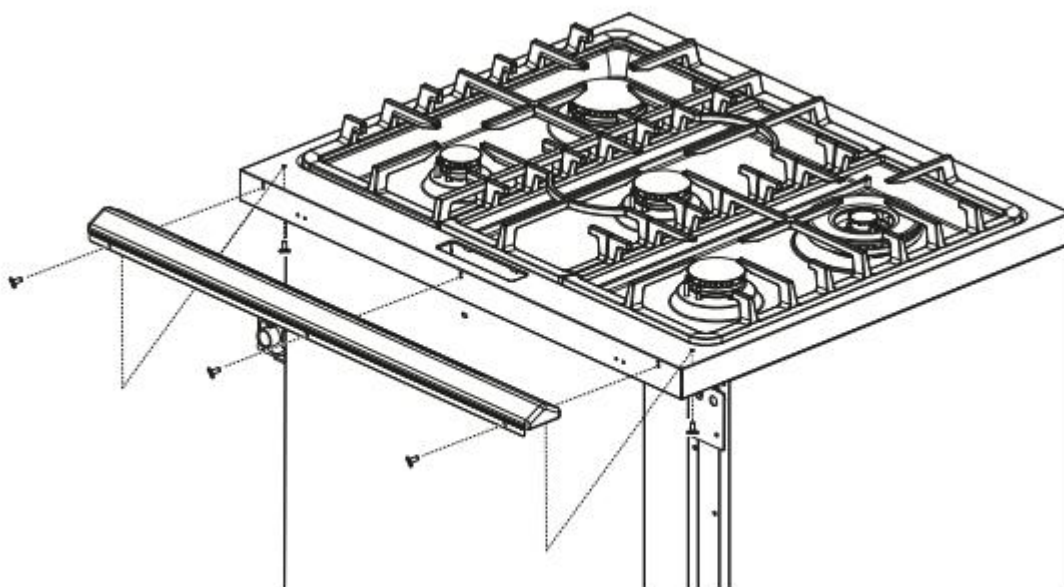
NOTA: El tornillo debe entrar en madera o metal.

Concreto

- Inserte el anclaje de manguito en los orificios perforados y luego inserte los pernos de cabeza cuadrada a través del soporte antivuelco y dentro del piso o la pared. Los pernos deben estar correctamente apretados según lo recomendado para la tornillería.

INSTALACIÓN DE SALPICADERO

- Instale el salpicadero en la parte posterior de la cocina con los tornillos proporcionados.



CONEXIÓN DE GAS



ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva aprobada por CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Ajuste firmemente todas las conexiones de gas.

Si está conectado a gas propano (LP), un técnico calificado debe asegurarse de que la presión del gas no supere las 14" (36 cm) de columna de agua.

Ejemplos de personal calificado incluyen:

- Personal autorizado en calefacción
- Personal autorizado de la compañía de gas
- Personal de servicio autorizado

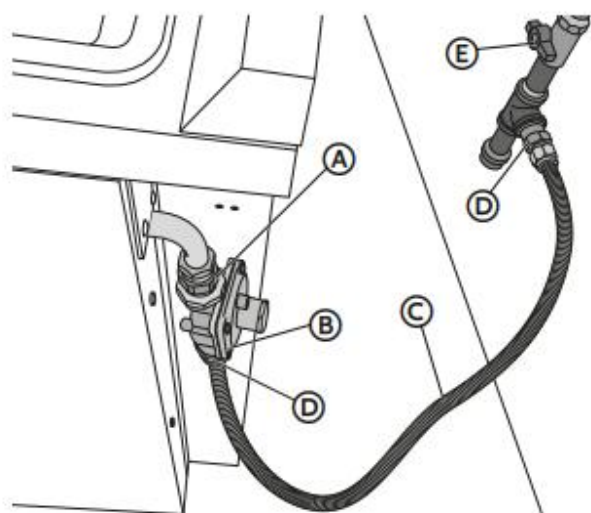
De no hacerlo, puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.

Este aparato solo debe ser instalado por personal autorizado y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las regulaciones locales de instalación de gas, los códigos de construcción municipales, las regulaciones de cableado eléctrico y las regulaciones locales de suministro de agua.

Esta cocina viene configurada de fábrica para gas natural. Para usar esta cocina con gas propano, consulte la sección "CONVERSION DE GAS" antes de conectar la cocina al suministro de gas. Las conversiones de gas de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador calificado.

CONEXIÓN FLEXIBLE TÍPICA

1. Aplique un compuesto para juntas de tuberías hecho para usarse con gas LP a los extremos roscados más pequeños de los adaptadores de conector flexible.
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro adaptador a la válvula de cierre de gas. Ajuste ambos adaptadores, asegurándose de no mover ni girar el regulador de presión de gas.



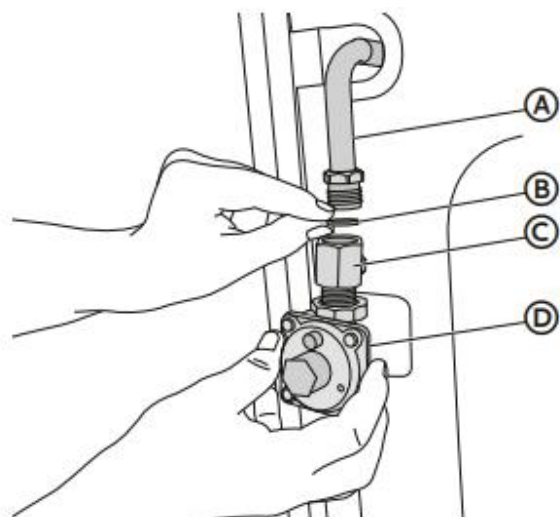
- Ⓐ Adaptador (provisto)
- Ⓑ Regulador de presión de gas
- Ⓒ Línea de suministro de gas
- Ⓓ Adaptadores (del kit de línea de suministro de gas)
- Ⓔ Válvula de cierre de gas

3. Use una llave combinada de 15/16" (2.4 cm) y alicates de pico y canal para conectar el conector flexible a los adaptadores. Compruebe que el conector no esté doblado.

CONEXIÓN TÍPICA DE TUBERÍA RÍGIDA

Se debe usar una combinación de accesorios de tubería para conectar la cocina a la línea de gas existente. Sus conexiones pueden ser diferentes, según el tipo, tamaño y ubicación de la línea de suministro.

1. Aplique un compuesto para juntas de tubería hecho para usarse con gas LP a todas las conexiones de roscas de tubería.
2. Usando una llave para tubos para apretar, conecte el suministro de gas a la cocina.



- Ⓐ Línea de gas de la cocina
- Ⓑ Arandela (provista)
- Ⓒ Adaptador (provisto)
- Ⓓ Regulador de presión de gas (provisto)

CONVERSIÓN A GAS LP (OPCIONAL)

Esta cocina se envía de fábrica configurada para usar gas natural. Un técnico de servicio calificado puede convertirla para usar gas LP.

El kit de conversión de LP se vende por separado. La conversión a LP requiere que se cambien todos los orificios de las hornillas de superficie y, si corresponde, los orificios del horno de gas. Además, es necesario invertir la boquilla del regulador de presión de gas.

Consulte la sección "CONVERSION DE GAS" para obtener instrucciones detalladas.

NOTA: Todos los orificios reemplazados deben dejarse con el consumidor, incluidas las instrucciones, los tamaños de adaptación y la indicación del orificio.

CONEXIÓN COMPLETA



ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

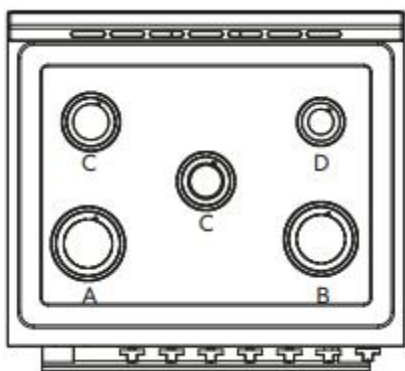
Desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento.

Conecte a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.

No use un adaptador ni un cable alargador.

De lo contrario, podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

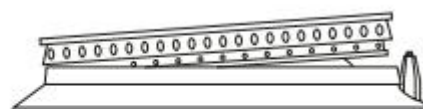
1. Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela a la tubería de gas.
2. Pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución detectora de fugas no corrosiva aprobada. Si aparecen burbujas, hay una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
3. Retire, si las hubiera, las cintas de embalaje que sujetan las hornillas en la superficie. Si las bases y tapas de las hornillas de la estufa de parrilla no están preinstaladas, retírelas del paquete que contiene las piezas, alinee y coloque las bases y tapas de las hornillas en consecuencia.



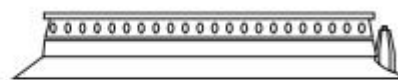
Nota: Alinee las muescas de las tapas de las hornillas con los pasadores de la base de la hornilla. Las tapas de las hornillas deben estar niveladas cuando estén colocadas correctamente. Si las tapas de las hornillas no están colocadas correctamente, las hornillas de la superficie no se encenderán.



Hornilla Auxiliar Hornilla
Semirrápida Hornilla Rápida



Posicionado Incorrectamente



Posicionado Correctamente

4. Coloque las rejillas de las hornillas sobre las hornillas y las tapas.
5. Enchufe la cocina o vuelva a conectar la alimentación.

AJUSTE LA ALTURA DE LA LLAMA

Verifique y ajuste la altura de las llamas de las hornillas superiores. La llama de la hornilla "bajo" de la estufa de parrilla debe ser una llama azul constante de aproximadamente 1/4" (6 mm) de altura. Las llamas de gas propano tienen una punta ligeramente amarilla.



Si las hornillas no se encienden correctamente:

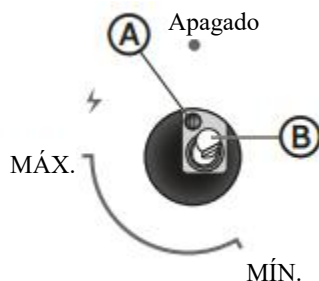
1. Gire la perilla de control de la hornilla a la posición "OFF".
2. Compruebe que la cocina esté enchufada. Compruebe que el disyuntor no se haya disparado o que el fusible doméstico no se haya fundido.
3. Compruebe que las válvulas de cierre de gas estén en la posición "abierta".
4. Compruebe que las tapas de las hornillas estén colocadas correctamente en las bases de las hornillas.

Para ajustar la hornilla estándar:

IMPORTANTE: Los ajustes deben realizarse con otras dos hornillas en funcionamiento a temperatura media. Esto evita que la fila superior de llamas se ajuste demasiado baja, lo que provocaría que la llama se apague cuando se enciendan otros hornillos.

La llama se puede ajustar usando el tornillo de ajuste en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula se encuentra ubicado directamente detrás de la perilla de control.

1. Encienda la hornilla y gire la perilla a la posición más baja (MÍN).
2. Jale y retire la perilla de control.
3. Inserte un destornillador pequeño de punta plana en el tornillo de ajuste y gire lentamente el tornillo hasta que la apariencia de la llama sea correcta.
 - Abra más la válvula si las llamas son demasiado pequeñas o titilan.
 - Cierre más la válvula si las llamas son demasiado grandes.



Ⓐ Tornillo de Ajuste

Ⓑ Vástago de la Perilla de Control

4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Pruebe y verifique la llama girando la perilla de control de la posición más baja a la más alta.

NOTA: Para hornillas (en algunos modelos) con válvula de seguridad, asegúrese de que la regulación obtenida sea suficiente para mantener el calentamiento del termopar. Si no lo es, aumente la llama mínima.

FUNCIONAMIENTO ANORMAL

SE CONSIDERA QUE CUALQUIERA DE LOS SIGUIENTES ES UN FUNCIONAMIENTO ANORMAL

Y PUEDE REQUERIR SERVICIO TÉCNICO:

- Puntas amarillas en la llama de la hornilla de la placa
- Ahumado de los utensilios de cocina.
- Las hornillas no encienden correctamente.
- Las hornillas no permanecen encendidos.
- Hornillas apagadas por la puerta del horno.
- Válvulas de gas difíciles de girar.

EN CASO DE QUE EL APARATO NO FUNCIONE CORRECTAMENTE, CONTACTE AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO EN SU ÁREA.

LAS HORNILLAS NO REQUIEREN REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

NIVELACIÓN DE LA COCINA

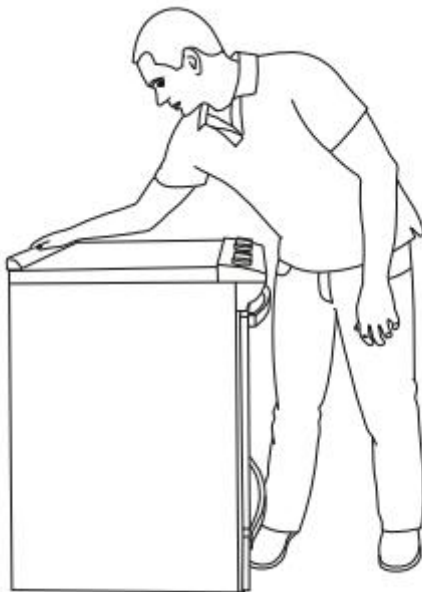
IMPORTANTE: No opere la cocina si su pata trasera no está completamente enganchada en el soporte antivuelco. Nunca retire por completo las patas niveladoras o la cocina no se fijará correctamente al dispositivo antivuelco.

1. Deslice la cocina hacia su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice hacia el soporte antivuelco. Deje un espacio de 1" (2.5 cm) entre la parte posterior de la cocina y la pared posterior.
2. Compruebe que la cocina esté nivelada colocando un nivelador en la base del horno. Si es necesario, use una llave para ajustar la altura de las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada de lado a lado y de adelante hacia atrás.

NOTA: La cocina debe estar nivelada para un rendimiento óptimo de cocción y horneado.

VERIFICAR ENGANCHE DEL SOPORTE ANTIVUELCO

1. Para evitar que la cocina se mueva, coloque la parte externa de su pie contra la parte inferior del panel frontal y luego sujete la parte posterior de la cocina, como se muestra en la ilustración.



2. Intente inclinar lentamente la cocina hacia adelante.
 - Si encuentra resistencia inmediata, la pata de la cocina está enganchada en el soporte antivuelco. La instalación de la cocina está completa.
 - Si la parte trasera de la cocina se levanta más de 1/2" (1.3 cm) del piso sin resistencia, deje de inclinar la cocina y bájela suavemente hacia el piso. La pata de la cocina no está enganchada en el soporte antivuelco. Proceda a los Pasos 3 y 4.

IMPORTANTE: Si se escucha un chasquido o estallido al inclinar la cocina, es posible que la cocina no esté completamente enganchada en el soporte. Verifique si hay obstrucciones que impidan que la cocina se deslice hacia la pared o que el pie de la cocina se deslice hacia el soporte. Verifique que el soporte esté bien sujeto en su lugar por los tornillos de montaje.

3. Deslice la cocina hacia adelante y verifique que el soporte antivuelco esté firmemente fijado al piso o la pared.
4. Deslice la cocina hacia atrás para que la pata trasera de la cocina se inserte en la ranura del soporte antivuelco.

IMPORTANTE: Si la cocina se aleja de la pared por algún motivo, siempre vuelva a verificar el enganche del soporte antivuelco.

Kenmore®

Para Atención al Cliente, visita:

www.kenmore.com/contact-us/

Para seleccionar tu área local o minorista donde se compró este electrodoméstico y obtener información de contacto para programar el servicio de reparación en el hogar o solicitar repuestos.



Guide d'utilisation et d'entretien

Kenmore® Cuisinière à gaz

Modèle : 982,7684#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, États-Unis 60179 U.S.A
www.kenmore.com



FICHE PRODUIT

Dans l'espace ci-dessous, notez la date d'achat, le modèle et le numéro de série de votre produit. Vous trouverez le modèle et le numéro de série imprimés sur une étiquette d'identification située à l'intérieur du rebord droit de la cavité du four. Ayez ces informations à disposition chaque fois que vous contactez Sears concernant votre produit.

N° de modèle : _____ Date d'achat : _____

N° de série : _____

Conservez ces instructions et joignez votre reçu de vente pour référence future.

Garantie limitée Kenmore

Les produits Kenmore® sont vendus et distribués par Kenmore et les distributeurs et licenciés autorisés de Kenmore dans divers pays.

Pour obtenir des informations sur la garantie limitée et le prestataire autorisé applicables à votre produit et pays, veuillez visiter : <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

Pour une copie imprimée, veuillez nous contacter au 1-844-553-6667 ou à l'adresse suivante :

*ATTN : Demande de garantie Kenmore
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192*

CATALOGUE

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE.....	6
APERÇU.....	13
PANNEAU DE COMMANDE.....	15
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON.....	18
UTILISATION DU FOUR.....	20
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE.....	31
DÉPANNAGE.....	38
EXIGENCES D'INSTALLATION.....	43
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	55

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE



AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut en résulter, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ**
 - Ne pas essayer d'allumer un appareil.
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
 - Évacuez la pièce, le bâtiment ou la zone de tous les occupants.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. • Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT

Ne jamais laisser la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance.

- Ne pas suivre cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou des brûlures pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.

NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

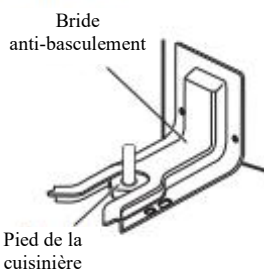


AVERTISSEMENT



Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Installez la bride anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Reculez la cuisinière pour que le pied arrière s'engage dans la fente du support anti.
- Réengagez la bride anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière sans la bride anti-basculement installé et engagé.
- Ne pas suivre ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.



S'assurer que la bride anti-basculement est installée :

- Faites avancer la cuisinière.
- Recherchez la bride anti-basculement solidement fixé au sol et au mur.
- Faites reculer la cuisinière de sorte que le pied arrière de la cuisinière soit sous la bride anti-basculement.

⚠ AVERTISSEMENT

Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées par l'odorat.

Les fournisseurs de gaz recommandent l'utilisation d'un détecteur de gaz approuvé par UL ou CSA.

Pour plus d'informations, contactez votre fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

N'installez pas de système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas

en direction de cet appareil de cuisson. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson, entraînant des blessures corporelles ou un fonctionnement non désiré.

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons inclus de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant entraîner la mort ou des blessures.

Tous les messages de sécurité suivront ce symbole d'alerte de sécurité ainsi que les mots « DANGER, AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION. Ces mots signifient :



Vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.



Vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.



Une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures modérées ou mineures.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur qualifié ou licencié, un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou licencié par l'État du Massachusetts.
- Si vous utilisez une vanne à boisseau sphérique, elle doit être de type à poignée en T.
- Un connecteur de gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 3 pieds.

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de Californie :

⚠ AVERTISSEMENT Ce produit contient du bisphénol A (BPA), connu en Californie pour provoquer des malformations congénitales ou d'autres risques pour la reproduction, ainsi que du plomb et des composés du plomb, connus en Californie pour provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres risques pour la reproduction. Pour de plus amples renseignements, visitez le www.p65warnings.ca.gov.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :

• **AVERTISSEMENT** POUR RÉDUIRE LE

RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE FIXÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. Pour vérifier si les dispositifs sont installés correctement, faites glisser complètement la cuisinière vers l'avant, vérifiez que la bride anti-basculement est solidement fixée au sol ou au mur, puis faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière soit sous la bride anti-basculement.

• **AVERTISSEMENT** N'utilisez JAMAIS

cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

• **AVERTISSEMENT** NE recouvrez

JAMAIS les fentes, trous ou passages dans le fond du four ni ne recouvrez une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également piéger la chaleur, créant un risque d'incendie.

• **ATTENTION**

Ne rangez pas

d'objets intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur la garde de la cuisinière – les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés. • Ne laissez pas les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où la cuisinière est utilisée. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie de la cuisinière.

• Portez des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de la cuisinière.

• Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ou ne remplacez aucune partie de la cuisinière sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

• Rangement dans ou sur la cuisinière – Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité des unités de surface.

• Cet appareil n'est pas conçu pour être rangé.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse – Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur chimique sec ou à mousse.• Utilisez uniquement des maniques sèches – Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures à cause de la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou un autre tissu volumineux.• Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevés – Le débordement cause de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.• Ustensiles de cuisson en verre – Seuls certains types de verre, de verre/céramique, de céramique, de terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés sont adaptés à l'utilisation sur la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.• Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les unités de surface adjacentes – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes. | <ul style="list-style-type: none">• Débranchez l'alimentation avant de procéder à l'entretien.• Installation correcte – L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02. Au Canada, l'appareil doit être mis à la terre conformément au Code canadien de l'électricité. Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.• Des blessures peuvent résulter de l'utilisation incorrecte des portes ou des tiroirs de l'appareil, comme marcher, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs.• Entretien – Gardez la zone autour de la cuisinière dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.• Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.• La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine. Ces instructions sont basées sur des considérations de sécurité. |
|--|--|

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D). • Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, soyez prudent pour éviter les brûlures à cause de la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. • Faites attention lors de l'ouverture de la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments. • Ne chauffez pas des conteneurs alimentaires non ouverts - L'accumulation de pression peut faire exploser le conteneur et entraîner des blessures. • Gardez les conduits de ventilation du four dégagés. • Ne faites jamais griller un plat avec la porte ouverte. La cuisson au gril avec la porte ouverte n'est pas autorisée en raison de la surchauffe des boutons de commande. • Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas la manique toucher l'élément chauffant chaud du four. | <ul style="list-style-type: none"> • Il faut veiller à ce que le papier d'aluminium et les sondes à viande n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants. • NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont sombres. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces figurent les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, FOUR, les portes du four et les fenêtres des portes du four. • La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine. • Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer si nécessaire. |
|---|---|

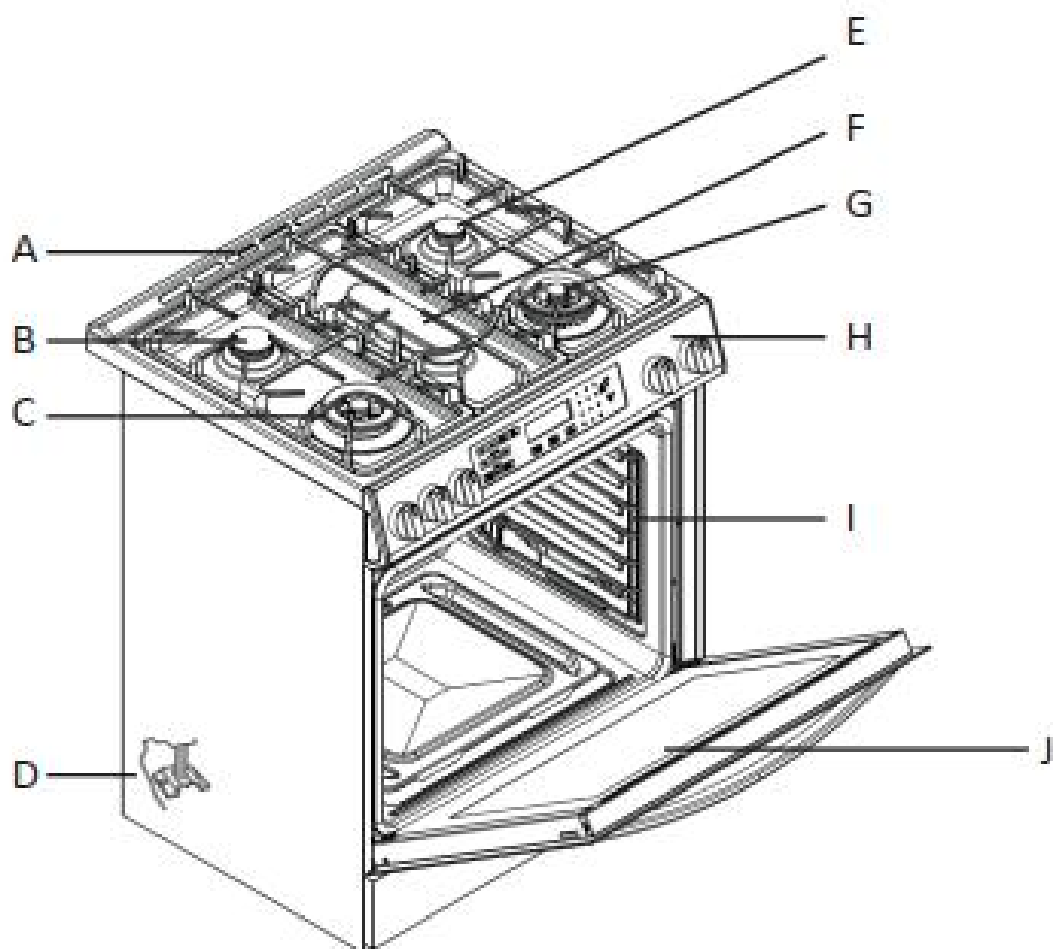
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

• Élimination appropriée de votre appareil - Éliminez ou recyclez votre appareil conformément aux réglementations fédérales et locales. Contactez vos autorités locales pour l'élimination ou le recyclage écologique de votre appareil. Pour les unités avec hotte de ventilation : • Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. • Lorsque vous cuisinez flambé sous la hotte, allumez le ventilateur.	Pour les cuisinières à autonettoyage - • Ne nettoyez pas le joint de porte - Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. • N'utilisez pas de nettoyeurs pour four - Aucun nettoyeur commercial pour four ou revêtement protecteur de doublure de four ne doit être utilisé dans ou autour de toute partie du four. • Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans le manuel. • Avant de procéder à l'autonettoyage du four - Retirez la grille du grilloir et les autres ustensiles. Essuyez tout déversement excessif avant de démarrer le cycle de nettoyage.
---	--

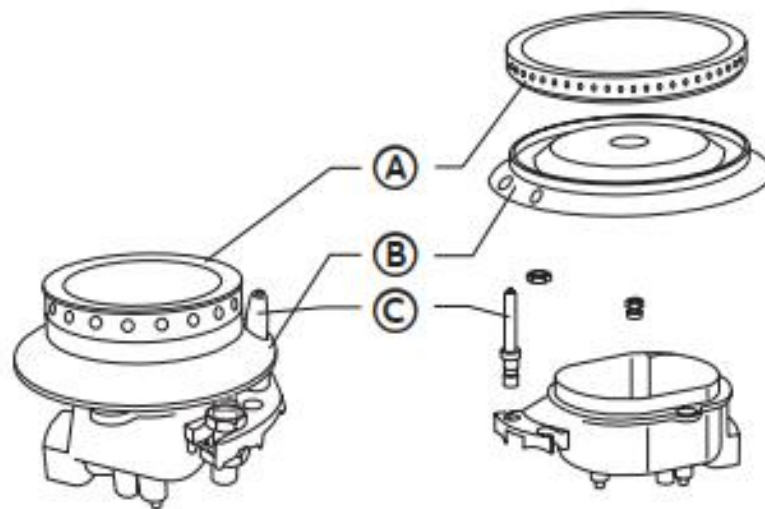
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

APERÇU



- A Dosseret
- B Brûleur semi-rapide
- C Brûleur triple
- D Bride anti-basculement
- E Brûleur auxiliaire
- F Brûleur ovale
- G Brûleur rapide
- H Panneau de commande
- I Positions de la grille du four
- J Fenêtre de la porte du four

DISPOSITION DES BRÛLEURS

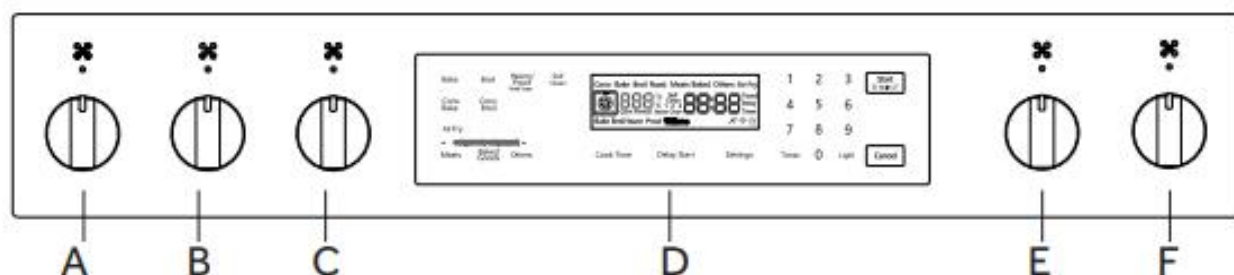


Ⓐ Capuchon de brûleur

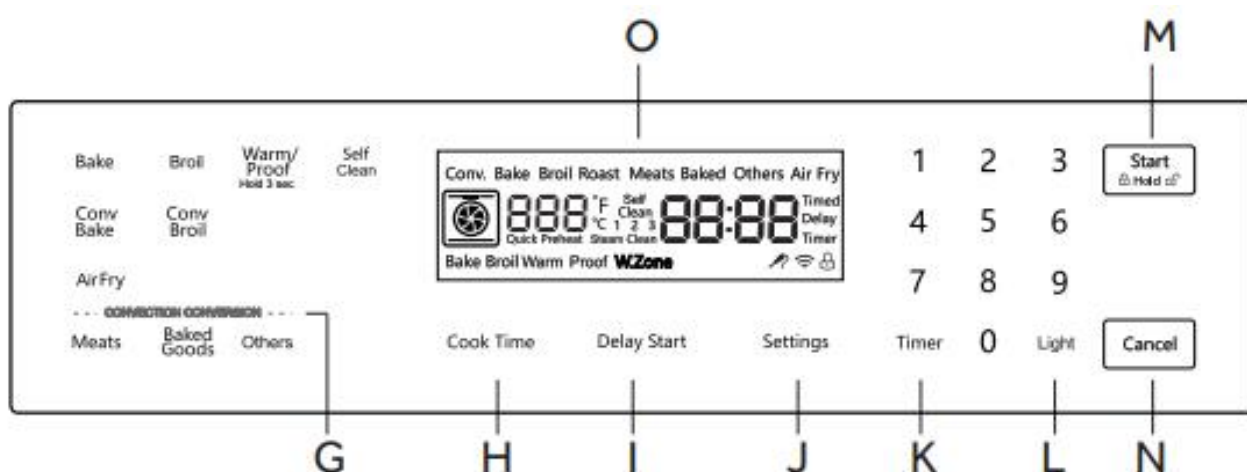
Ⓑ Tête de brûleur

Ⓒ Électrode

PANNEAU DE COMMANDE



- Ⓐ . Brûleur avant gauche
- Ⓑ . Brûleur arrière gauche
- Ⓒ . Commande tactile du four
- Ⓓ . Brûleur central
- Ⓔ . Brûleur arrière droit
- Ⓕ . Brûleur avant droit



- Ⓖ . Conversion à convection
- Ⓕ . Durée de cuisson
- Ⓖ . Début différé
- Ⓖ . Paramètres
- Ⓖ . Minuterie
- Ⓖ . Lumière
- Ⓜ . Démarrage/Verrouillage des commandes (maintenir 3 secondes)
- Ⓖ . Annuler
- Ⓖ . Affichage



Icône de verrouillage pour enfants : Après avoir maintenu le bouton "Démarrer" pendant 3 secondes, l'icône apparaîtra sur l'écran.

IMPORTANT : L'horloge doit être réglée pour que les fonctions de four à minuterie fonctionnent.

REMARQUE : En cas de panne de courant, tous les réglages, y compris l'heure de l'horloge, seront perdus. Lorsque l'alimentation est rétablie, l'horloge doit être réglée à nouveau.

Guide des réglages du four

Horloge

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affichage " ---:-- Heure".
2. Appuyez sur les chiffres pour entrer l'heure.
3. 3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



Sélectionner Fahrenheit ou Celsius

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "Unit" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner F (Fahrenheit) ou (Celsius).
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



Son

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "Snd" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner On ou Off.
3. 3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



Ajuster la température du four

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "t_AJ" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner le mode que vous souhaitez ajuster la température.
3. Appuyez sur "3" ou "6" pour sélectionner la température.
4. 3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



Mode Démo

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "dEno" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner On ou Off.
3. 3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



Réglage du mode d'heure

1. Appuyez sur "Paramètres" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "12h" ou "24h" apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyez sur "1" pour sélectionner "12h" ou "24h".
3. Appuyez sur "Démarrer" pour enregistrer.



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

1. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et ne doit être utilisé que dans un espace bien ventilé.
2. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
3. Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique existante.

ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'indicateur du bouton soit aligné avec  l'icône d'allumage. Relâchez le bouton et ajustez l'intensité de la flamme en tournant davantage le bouton dans le sens antihoraire de MAX (maximum) à MIN (minimum).

REMARQUE : Pour les modèles avec un dispositif de sécurité contre les pannes de flamme - Une fois la flamme allumée, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 3-4 secondes jusqu'à ce que le dispositif maintienne automatiquement le brûleur allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez une minute pour que le gaz se dissipe avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que l'indicateur sur le bouton soit aligné avec OFF.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez une allumette allumée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'indicateur soit aligné avec MAX. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton au réglage désiré.

En cas d'extinction involontaire de la flamme, la valve de sécurité intervient en coupant le gaz des brûleurs.

L'allumeur électrique ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, ou si le brûleur est éteint involontairement, fermez immédiatement le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de répéter l'opération. Une fois allumé, ajustez la flamme selon vos besoins.

Pour une consommation de gaz plus faible et un meilleur résultat, utilisez des casseroles d'un diamètre correspondant au diamètre du brûleur, pour éviter que la flamme ne remonte sur les côtés de la casserole. Voir le tableau des récipients. Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.

Dès que le liquide commence à bouillir, réduisez la flamme à un niveau suffisant pour maintenir l'ébullition.

USTENSILES DE CUISINE

ADAPTEZ LE DIAMÈTRE DE LA CASSEROLE À LA TAILLE DE LA FLAMME

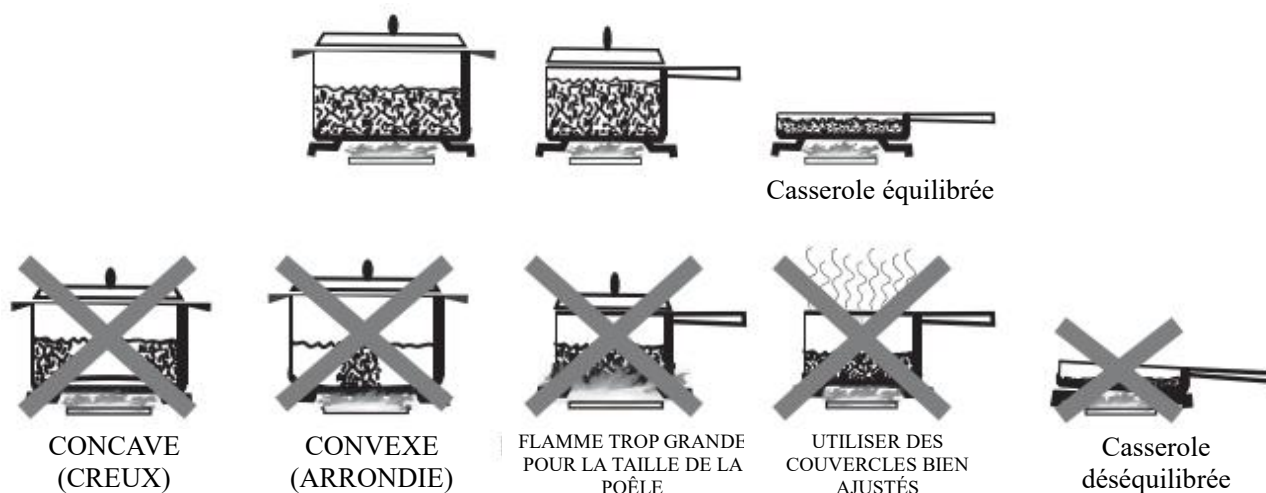
La flamme doit être de la même taille que le fond de la casserole ou plus petite. N'utilisez pas de petites casseroles avec des réglages de flamme élevés car les flammes peuvent lécher les côtés de la casserole. Les casseroles surdimensionnées qui couvrent deux brûleurs doivent être placées de l'avant vers l'arrière, et non de côté à côté.

UTILISEZ DES CASSEROLES ÉQUILIBRÉES

Les casseroles doivent être posées à plat sur la grille de la table de cuisson sans vaciller. Centrez la casserole sur le brûleur.

UTILISEZ UN COUVERCLE ADÉQUAT

Un couvercle bien ajusté aide à réduire le temps de cuisson. Les casseroles à fond plat et lourd fournissent une chaleur uniforme et une stabilité.



TABEAU DES RÉCIPIENTS

Brûleur	Casserole min	Casserole max
Auxiliaire	3,5" (9,0 cm)	6,3" (16 cm)
Semi-rapide	5,1" (13 cm)	7,1" (18 cm)
Rapide	5,9" (15 cm)	10,2" (26 cm)
Triple couronne	8,3" (21 cm)	10,2" (26 cm)

UTILISATION DU FOUR

Ce four multifonction combine les fonctions des modes de cuisson traditionnels avec celles des modes de convection assistés par ventilateur modernes en un seul four. Utilisez le bouton de mode de cuisson situé sur le panneau de commande pour sélectionner le mode du four.

IMPORTANT : Pendant tout cycle, les éléments chauffants s'éteignent lorsque la porte du four est ouverte et restent éteints jusqu'à ce que la porte soit fermée. Pour maintenir la température du four, limitez les ouvertures de la porte pendant la cuisson.

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur "Cuisson".
3. Appuyez sur 500°F (260°C) sur le pavé numérique.
4. Appuyez sur "Démarrer".

REMARQUE : Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes avec la porte fermée et sans nourriture dans la cavité.

5. Éteignez le four, puis ouvrez la porte du four pour permettre au four de refroidir.

REMARQUE : Toute odeur pouvant être détectée lors de cette utilisation initiale est due à l'évaporation de substances utilisées pour protéger le four pendant le rangement.

GÉNÉRAL

IMPORTANT : Ne placez rien, y compris des plats, du papier d'aluminium et des plateaux de cuisson, sur le fond du four lorsqu'il est en fonctionnement pour éviter d'endommager l'émail.

1. Placez les plats de cuisson contenant les aliments sur la grille fournie avec le four.
2. Fermez la porte du four.

REMARQUE : Le four ne peut pas être réglé avec la porte ouverte.

3. Appuyez sur le mode de cuisson souhaité, par exemple "CUISSON".
4. Réglez le four à la température désirée.
5. Appuyez sur "Démarrer".

GRILLES DU FOUR

Les grilles du four peuvent être placées dans l'une des six positions de hauteur à l'intérieur du four.

Les grilles du four ont un arrêt pour les empêcher d'être retirées complètement de manière involontaire.

PRÉCHAUFFAGE

Lors du démarrage d'un cycle de cuisson ou de cuisson par convection, le four commence à préchauffer après avoir appuyé sur "DEMARRER". Le four prendra environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350°F (177°C) avec toutes les grilles fournies dans la cavité du four. Les températures plus élevées prendront plus de temps à préchauffer. Le cycle de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépassera la température réglée pour compenser la chaleur perdue lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer les aliments sur la grille. Cela garantit que la cuisson commencera à la bonne température. Ne pas ouvrir la porte pendant le préchauffage. Lorsque le four a atteint la température réglée, un signal sonore retentira. Vous pouvez alors ouvrir la porte et placer les aliments dans le four.

MODES DU FOUR

CUISSON

La cuisson est réalisée avec de l'air chauffé. Le brûleur inférieur du four est utilisé pour chauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler la chaleur.

Suivez les instructions de la recette ou des aliments prêts à l'emploi pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson variera en fonction de la température des ingrédients et de la taille, de la forme et de la finition de l'ustensile de cuisson.

La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 550°F (288°C).

Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille avec au moins 1" - 1½" (2,5 - 4 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.
- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en verre résistant à la chaleur, en céramique, en poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four.
- Lors de l'utilisation de verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.

- Utilisez des plaques de cuisson avec ou sans rebords ou des plaques à pâtisserie.
- Les moules en métal foncé ou avec des revêtements antiadhésifs cuiront plus rapidement avec plus de brunissement. Les ustensiles de cuisson isolés allongeront légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour tapisser une partie du four. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée en dessous. Cela modifiera les performances de cuisson et pourra endommager la finition du four.
- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour placer des plats.
- Consultez la section "Dépannage" pour des conseils sur la résolution des problèmes de cuisson.

Tableau de cuisson

ARTICLE ALIMENTAIRE	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (MIN)
Gâteau			
Cupcakes	2	350 (175)	19- 22
Gâteau Bundt	1	350 (175)	40- 45
Gâteau Angel	1	350 (175)	35- 39
Tarte			
2 croûtes, frais, 9 »			
2 croûtes, fruits	2	375-400 (190-205)	45- 50
congelés, 9"	2	375 (190)	68- 78
Biscuits			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8- 10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8- 13
Brownies	2	350 (175)	29- 36
Pain			
Pain à la levure, 9x5	2	375 (190)	18- 22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12- 15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7- 9
Muffins	2	425 (220)	15- 19
Pizza			
Surgelée	2	400-450 (205-235)	23- 26
Fraîche	2	475 (246)	15- 18

Instructions pour la cuisson :

1. Fermez la porte du four.

REMARQUE : Les commandes du four ne peuvent pas être réglées si la porte du four est ouverte.

2. Appuyez sur "CUISSON" "CUISSON" apparaîtra à l'écran, et 350°F (177°C) sera affiché.

3. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez cuire à 350°F (177°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 550°F (288°C).

REMARQUES :

- **La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson.** Appuyez sur "ANNULER" pour effacer les réglages. Sélectionnez le mode du four, puis entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, et appuyez sur "DEMARRER".
 - Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"
4. Une fois "DEMARRER" appuyé, le four commencera à préchauffer. Lorsque le four aura atteint la température réglée, un signal sonore retentira.
 5. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four lorsque le préchauffage est terminé.
 6. Appuyez sur "ANNULER" lorsque la cuisson est terminée, et retirez les aliments du four.

GRIL

Le gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux plus épais et les pièces de viande, poisson et volaille de forme irrégulière peuvent mieux cuire à des températures de gril plus basses.

REMARQUES :

- Avant de griller, placez la grille selon le tableau de grillage.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez une lèchefrite à deux pièces avec une grille (non fournie). Elle est conçue pour drainer les jus, ce qui aide à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour un drainage adéquat, ne couvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être tapissé de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlevez l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Fendez le reste de la graisse sur les bords pour éviter l'enroulement.
- Sélectionnez "HI Broil" 550°F (288°C) pour la plupart des grillades. Sélectionnez "LO Broil" 450°F (232°C) pour le gril à basse température pour les aliments nécessitant une cuisson plus longue, comme la volaille, pour éviter un brunissement excessif.
- Sortez la grille du four à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments. Utilisez des pinces pour retourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les morceaux très fins de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être retournés.
- Après le grillage, retirez la lèchefrite du four en retirant les aliments. Les gouttes de jus cuiront sur la lèchefrite si elle est laissée dans le four chauffé, rendant le nettoyage plus difficile.
- Placez les aliments sur la grille dans la lèchefrite, puis placez-la au centre de la grille du four. Fermez la porte du four et réglez la commande.

Pour griller :

La température peut être réglée entre Hi 550°F (288°C) et Lo 450°F (232°C).

1. Placez les aliments dans le four, le préchauffage n'est pas nécessaire.
2. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur "BROIL" Les mentions "GRIL" et " Régler temp. ou DEMMARRER" et "Hi" s'affichent.
4. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez griller à 550°F (288°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée entre Hi et Lo en appuyant plusieurs fois sur la touche Gril.

REMARQUES :

- La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur "ANNULER" pour effacer les réglages. Sélectionnez le mode du four, puis entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, et appuyez sur "DEMARRER".
 - Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"
5. "BROIL" apparaîtra à l'écran après avoir appuyé sur "DEMARRER".
 6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur "ANNULER", puis retirez les aliments du four.

RÉCHAUFFER/FAIRE LEVER

Le mode de réchauffage garde les aliments chauds à la température de service.

Le mode de levée prépare la pâte à cuire en activant la levure. Suivez les instructions de la recette comme guide.



AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

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

Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four réchauffé. Les aliments peuvent être maintenus jusqu'à 1 heure ; cependant, les pains et les casseroles peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four pendant la fonction de réchauffage. Pour de meilleurs résultats, couvrez les aliments.

Réchauffer

1. Appuyez sur "WARM/PROOF", puis appuyez sur "WARM" sur l'écran du menu. "WARM" et 140°F (60°C) seront affichés.
2. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez réchauffer les aliments à 140°F (60°C). Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez cuire à 140°F (60°C).

OU



Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 140°F (60°C) à 210°F (99°C).

3. "WARM" apparaîtra à l'écran, une fois "DEMARRER" appuyé.

REMARQUE : Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"

4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
5. Appuyez sur "ANNULER" lorsque vous avez terminé, et retirez les aliments du four.

Faire lever

Avant de faire lever, placez la pâte dans un bol légèrement graissé et couvrez-la légèrement avec du papier ciré, enduit de shortening.



1. Placez sur la deuxième grille à partir du bas et fermez la porte du four.
2. Appuyez sur "WARM/PROOF", puis maintenez pendant 3 secondes. "PROOF" et 100°F (38°C) seront affichés.
3. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez faire lever la pâte à 100°F (38°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 80°F (27°C) à 120°F (49°C).

4. "PROOF" apparaîtra à l'écran, une fois "DEMARRER" appuyé.

REMARQUE : Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"

5. Laissez la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant après 20-25 minutes. Le temps de levée peut varier selon le type et la quantité de pâte.
6. Appuyez sur "ANNULER" lorsque vous avez terminé.
7. Avant la deuxième levée, façonnez la pâte, placez-la dans le(s) moule(s) à pâtisserie et couvrez-la légèrement avec du film plastique, enduit de spray de cuisson. Suivez les mêmes étapes de placement et de contrôle ci-dessus. Avant de cuire, retirez le film plastique.

MODES DE CONVECTION

Lors de la cuisson en mode convection, le ventilateur assure la circulation de l'air chaud dans le four. Le mouvement de l'air chauffé autour de la nourriture peut aider à accélérer la cuisson en pénétrant les surfaces extérieures plus froides. Les aliments cuisent plus uniformément, dorant et croustillant les surfaces extérieures tout en scellant l'humidité à l'intérieur.

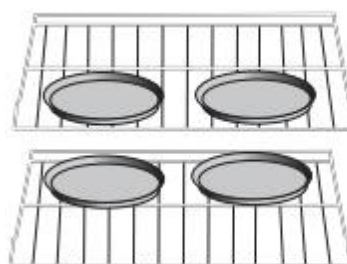
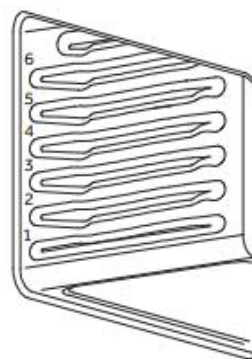
Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, le brûleur supérieur ou inférieur et le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four.

VENTILATEUR DE CONVECTION

Le ventilateur de convection fonctionne pendant n'importe quel mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur de convection peut fonctionner en modes non-convection pendant le temps de préchauffage.

CUISSON PAR CONVECTION

- Utilisez la cuisson par convection pour la cuisson sur une seule ou plusieurs grilles. Réduisez la température de cuisson standard de la recette de 25°F (15°C).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits sans couvercle, dans des moules bas pour profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des moules en aluminium brillants pour de meilleurs résultats, sauf indication contraire.
- Les plats en verre ou en céramique résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Réduisez la température de 25°F (15°C) supplémentaires lors de l'utilisation de plats en verre résistant à la chaleur, pour une réduction totale de 50°F (30°C).
- **Les moules en métal foncé peuvent être utilisés.** Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement lorsqu'ils sont cuits dans des moules en métal foncé.
- **Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.**
- **Les articles cuits, pour la plupart, cuisent extrêmement bien en convection.** N'essayez pas de convertir des recettes telles que des flans, quiches, tartes à la citrouille ou gâteaux au fromage, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode Cuisson normale pour ces aliments.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour des repas au four se fait sur les positions de grilles 1, 2, 3, 4 et 5. Toutes les cinq positions peuvent être utilisées pour les biscuits, les petits pains et les amuse-gueules.
 - **CUISSON SUR 2 GRILLES :** Utilisez les positions 1 et 3.
 - **CUISSON SUR 3 GRILLES :** Utilisez les positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
- Lorsque vous cuisez quatre couches de gâteaux en même temps, échelonnez les moules de manière à ce qu'un moule ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure. Laissez un espace de 1" à 1½" (2,5 à 4 cm) autour des moules.



GRILLE 3

GRILLE 1

ALIMENTS RECOMMANDÉS POUR LE MODE CUISSON PAR CONVECTION :

Amuse-gueules Biscuits Gâteaux au café
Biscuits (2 à 4 grilles) Pains à la levure
Choux à la crème
Popovers

Casseroles et plats uniques

Repas au four (positions de grilles 1, 2, 3)

Aliments levés à l'air (soufflés, meringue, desserts garnis de meringue, gâteaux Angel, gâteaux chiffons)

Les températures ont été réduites dans ce tableau.

ARTICLE ALIMENTAIRE	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (MIN)
Gâteau			
Cupcakes	2	350 (175)	19- 22
Gâteau Bundt	1	350 (175)	40- 45
Gâteau Angel	1	350 (175)	35- 39
Tarte			
2 croûtes, frais, 9 »			
2 croûtes, fruits	2	375-400 (190-205)	45- 50
congelés, 9"	2	375 (190)	68- 78
Biscuits			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8- 10
Pépites de chocolat	2	350-375 (175-190)	8- 13
Brownies	2	350 (175)	29- 36
Pain			
Pain à la levure, 9x5	2	375 (190)	18- 22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12- 15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7- 9
Muffins	2	425 (220)	15- 19
Pizza			
Surgelée	2	400-450 (205-235)	23- 26
Fraîche	2	475 (246)	15- 18

RÉGLAGE DE LA CUISSON PAR CONVECTION :

1. Appuyez une fois sur Convection CUISSON et 325°F (162°C) s'affichent.
2. Appuyez sur DEMARRER si vous souhaitez cuire par convection à 325°F (162°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).

REMARQUES :

Pour changer la température réglée, appuyez sur ANNULER. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température désirée, puis appuyez sur DEMARRER.

- Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"

3. Le four commencera le préchauffage une fois que DEMARRER est appuyé. Un signal sonore retentira lorsque le four atteindra la température réglée.
4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four une fois le préchauffage terminé.
5. Appuyez sur ANNULER lorsque vous avez terminé, puis retirez les aliments du four.

GRIL PAR CONVECTION

Directives générales

Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.

- Utilisez le mode Gril par convection avec la porte du four fermée.
- Lors du gril par convection, entrez votre température normale de gril.
- Ne préchauffez pas le four.
- Utilisez le plat de gril en deux pièces.
- Retournez les viandes une fois à mi-cuisson. Consultez le tableau de gril par convection.
- Les coupes épaisses et les morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à des températures de gril plus basses.

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DE GRIL	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
Bœuf					
Steak (1½" ou plus)					
Saignant	4	Bas	145 (65)	9- 12	8- 10
À point	4	Bas	160 (71)	11- 13	10- 12
Bien cuit	4	Bas	170 (77)	18- 20	16- 17
Hamburgers (plus de 1")					
À point	4	Haut	160 (71)	8- 11	5- 7
Bien cuit	4	Haut	170 (77)	11- 13	8- 10
Volaille					
Cuisses de poulet	4	Bas	180 (82)	16- 18	10- 13
Moitiés de poulet	3	Bas	180 (82)	25- 27	15- 18
Poitrines de poulet	4	Bas	170 (77)	13- 15	9- 13
Porc					
Côtelettes de porc (1¼" ou plus)	4	Bas	160 (71)	12- 14	11- 13
Saucisse - fraîche	4	Bas	160 (71)	4- 6	3- 5

RÉGLAGE DU GRIL PAR CONVECTION :

1. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur Convection BROIL. Appuyez sur "Régler temp. ou appuyer sur Démarrer" et 450°F (232°C) s'affichent.
3. Appuyez sur "DEMARRER", si vous souhaitez griller à 450°F (232°C).

OU

Entrez la température désirée en appuyant sur le pavé numérique, puis appuyez sur "DEMARRER". La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).

REMARQUES :

Pour changer la température réglée, appuyez sur ANNULER. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la température désirée, puis appuyez sur START.

- Après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température, vous avez la possibilité de régler un temps de cuisson avant d'appuyer sur "DEMARRER"

4. Le message "Convect Broil" s'affiche une fois que vous avez appuyé sur DEMARRER.
5. Appuyez sur "ANNULER" lorsque vous avez terminé, et retirez les aliments du four.

Friture à air

La friture à air consiste à cuisiner avec de l'air chaud à haute vitesse. Le brûleur inférieur et le ventilateur de convection fonctionnent.

1. Pour activer le mode Friture à air, appuyez sur le bouton Friture à air du panneau de commande. L'icône Friture à air s'illuminera. La température par défaut pour le mode Friture à air est de 420°F (216°C), avec une plage de température de 300-450°F (149°C-232°C). Le temps de cuisson par défaut est de 22 minutes.
2. Appuyez sur le bouton Démarrer pour lancer l'opération. Si la température réelle à l'intérieur du four est inférieure à 170°F (77°C), l'affichage de la température indiquera "Lo." Une fois que la température réelle dépasse 170°F (77°C), l'interface affichera en continu la température actuelle. Si le four a atteint la température réglée, l'affichage restera constant à la valeur réglée sans autres changements.
3. En mode préchauffage, le temps de cuisson ne décompte pas pendant la phase de préchauffage. Le décompte commence uniquement après que la température atteint la valeur réglée.

Conversion de convection

Lors de l'utilisation d'une recette de convection, entrez votre température et votre temps de cuisson normaux. Le mode de conversion de convection ajustera la température et le temps pour des résultats de cuisson parfaits.

IMPORTANT :

- La porte du four doit être fermée avant de sélectionner un mode de conversion de convection.
- Le réglage du temps de cuisson est requis pour un mode de conversion de convection.

Produits de boulangerie

1. Appuyez sur **PRODUITS DE BOULANGERIE** parmi les commandes de conversion de convection.
2. Réglez la température du four.
REMARQUE : La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).
3. Appuyez sur **"DEMARRER"** **"Conv. Baked"** apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur **"DEMARRER"** apparaîtra à l'écran. **"DEMARRER"** apparaîtra à l'écran une fois **"DEMARRER"** appuyé.
5. Appuyez sur **"DEMARRER"** Le four commence à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, une tonalité retentira.
6. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, une tonalité de fin de cycle retentira et **"End"** apparaîtra à l'écran.

VIANDES

IMPORTANT : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option viandes en conversion de convection.

1. Appuyez sur **VIANDES** parmi les commandes de conversion de convection.
2. Réglez la température du four.
REMARQUE : La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).
3. Appuyez sur **"DEMARRER"** **"Conv. Meats"** apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur **"DEMARRER"** apparaîtra à l'écran. **"DEMARRER"** apparaîtra à l'écran une fois **"DEMARRER"** appuyé.
5. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, une tonalité de fin de cycle retentira et **"End"** apparaîtra à l'écran.

AUTRES ALIMENTS

1. Appuyez sur **AUTRES ALIMENTS** parmi les commandes de conversion de convection.
2. Réglez la température du four.
REMARQUE : La température peut être réglée de 170°F (77°C) à 500°F (260°C).
3. Appuyez sur **"DEMARRER"** **"Conv. Others"** apparaîtra à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur **"DEMARRER"** apparaîtra à l'écran. **"DEMARRER"** apparaîtra à l'écran une fois **"DEMARRER"** appuyé.
5. Une fois **DÉMARRER** appuyé, le four commence à préchauffer. Une fois la température réglée atteinte, une tonalité retentira.
6. À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement, une tonalité de fin de cycle retentira et **"End"** apparaîtra à l'écran.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant de nettoyer assurez-vous que tous les contrôles sont éteints et que le four et la table de cuisson sont froids. Suivez toujours les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage. Sauf indication contraire, il est conseillé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

SURFACES EXTÉRIEURES EN ÉMAIL PORCELAINE

Les éclaboussures d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyées dès que l'appareil entier est froid. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition..

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres, nettoyant liquide doux ou tampon de récurage non abrasif : Nettoyez délicatement autour de la plaque du numéro de modèle et de série, car un frottement pourrait effacer les numéros.

ACIER INOXYDABLE EXTÉRIEUR

REMARQUE : N'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyeurs abrasifs, de crème de polissage pour plaques de cuisson, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette rugueux ou de certains essuie-tout. Des dommages peuvent se produire, même avec une utilisation ponctuelle ou limitée.

Frottez dans le sens du grain pour éviter d'endommager.

Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant tout usage : Rincez bien à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sans peluche.

Nettoyant et polissage pour acier inoxydable. Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et essuie-tout ou tampon de récurage en plastique non abrasif : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

GRILLES ET COUVERCLES REVÊTUS DE PORCELAINE

- Nettoyez dès que la table de cuisson, les grilles et les couvercles sont refroidis.
- Les déversements alimentaires contenant des acides, comme le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que les grilles et les couvercles de la table de cuisson sont refroidis. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition..
- Pour éviter les éclats, ne cognez pas les grilles et les couvercles les uns contre les autres ou contre des surfaces dures comme des ustensiles en fonte.
- Ne remontez pas les couvercles sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif.

DIFFUSEUR DE BRÛLEUR

Lavez fréquemment le diffuseur de brûleur avec de l'eau bouillante et du détergent pour enlever les dépôts pouvant bloquer la sortie de la flamme.

Avant de le réinstaller, séchez soigneusement le diffuseur de brûleur afin que le brûleur s'allume correctement.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirez les boutons droit vers l'extérieur depuis le panneau de contrôle pour les retirer.
- Lors du remplacement des boutons, assurez-vous qu'ils sont tournés en position Off..

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle.

REMARQUE : N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne faites pas tremper les boutons.

PANNEAU DE COMMANDE

Méthode de nettoyage :

Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essuie-tout. Vous risqueriez de l'endommager.

CAVITÉ DU FOUR

Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut provoquer des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

Détergent doux et eau chaude.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Tampon en laine d'acier

Guide d'utilisation du mode autonettoyant

Cette cuisinière est équipée d'une fonction d'auto-nettoyage. Pour activer le mode auto-nettoyage, suivez les instructions suivantes :

! IMPORTANT ! Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures très élevées, brûlant la saleté en une cendre poudreuse.

La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées pendant le cycle d'auto-nettoyage. L'exposition aux fumées peut entraîner la mort de certains oiseaux. Déplacez toujours les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien ventilée.

REMARQUES :

- Nettoyez le four avant qu'il ne soit fortement encrassé. Un fort encrassement entraîne un nettoyage plus long et plus de fumée.
- Gardez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'auto-nettoyage pour aider à évacuer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- Ne nettoyez pas, ne frottez pas, n'endommagez pas et ne déplacez pas le joint du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.
- Laissez le four refroidir à température ambiante avant d'utiliser la fonction auto-nettoyante. Si la cavité de votre four est au-dessus de 170°F (77°C), le cycle d'auto-nettoyage ne s'activera pas avant qu'elle ne refroidisse.
- La lumière du four ne fonctionnera pas pendant le cycle d'auto-nettoyage. Les éléments de surface peuvent fonctionner pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Lorsque l'icône de verrouillage apparaît sur l'écran, la porte du four ne peut pas être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne forcez pas l'ouverture de la porte lorsque l'icône de verrouillage est affichée.

PRÉPARATION DU FOUR :

- Retirez la lèchefrite, les ustensiles de cuisson et, sur certains modèles, la sonde de température du four.
- Retirez les grilles du four pour les garder brillantes et faciles à glisser. Voir la section "Nettoyage général" pour plus d'informations.
- Retirez toute feuille d'aluminium du four car elle peut brûler ou fondre, endommageant le four.
- Nettoyez à la main le bord intérieur de la porte et la zone de 1½" (3.8 cm) autour du cadre de la cavité du four, en veillant à ne pas déplacer ou plier le joint. Cette zone ne chauffe pas suffisamment pendant l'auto-nettoyage pour enlever la saleté. Ne laissez pas d'eau, de nettoyant, etc., entrer dans les fentes du cadre de la porte. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer cette zone.
- Essuyez toute saleté lâche pour réduire la fumée et éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut entraîner des taches, des gravures, des piqûres ou des taches blanches légères. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.

POUR AUTO-NETTOYER :

REMARQUE : Lorsque vous appuyez sur le bouton Auto-Nettoyer, un temps prééglé de 3,5 heures apparaîtra, qui peut être modifié en appuyant à nouveau sur le bouton et 2 heures apparaîtront, et en appuyant à nouveau sur le bouton, 3 heures apparaîtront. (Appuyez sur le bouton jusqu'à atteindre le temps de nettoyage auto souhaité).

Les temps de nettoyage suggérés sont :

2 Heures - Saleté légère

3,0 Heures - Saleté moyenne

3,5 Heures - Saleté lourde

1. Fermez la porte du four.

2. Appuyez sur DEMARRER après avoir trouvé le temps de nettoyage auto souhaité.

REMARQUE : La porte du four se verrouillera. Auto-Nettoyer, ainsi que l'icône de verrouillage apparaîtront à l'écran jusqu'à la fin du cycle d'auto-nettoyage.

REMARQUE : Si pour une raison quelconque vous devez annuler le cycle d'auto-nettoyage, appuyez et maintenez le bouton Annuler pendant quelques secondes et le cycle d'auto-nettoyage s'arrêtera et en quelques secondes de plus, l'icône de verrouillage disparaîtra et vous pourrez ouvrir la porte de votre four.

ATTENTION : Si le cycle a fonctionné pendant un certain temps, il sera **CHAUD !**

3. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé, il émettra un bip et "End" apparaîtra sur votre écran, et pour le retirer, appuyez sur le bouton annuler et l'heure réapparaîtra.

4. Le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que le four ait refroidi un peu mais le four sera encore chaud au toucher.

5. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte du four et essuyez le four avec un chiffon humide.

AVERTISSEMENT

Ne touchez pas le four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Gardez les enfants éloignés du four pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.



DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Cependant, s'il devient nécessaire de retirer la porte, suivez les instructions de cette section.

IMPORTANT :

- Assurez-vous que le four est froid et que l'alimentation du four est coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et l'avant de la porte est en verre. Pour éviter de casser le verre de la porte du four, utilisez les deux mains et saisissez uniquement les côtés de la porte du four pour la retirer.
- Assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte.
- Ne forcez pas l'ouverture ou la fermeture de la porte.

POUR RETIRER LA PORTE DU FOUR :

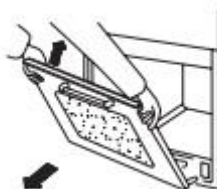
1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Soulevez le loquet de la charnière de chaque côté.



3. Fermez la porte du four autant que possible.
4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte du four, soulevez la porte.
5. Continuez à pousser le haut de la porte vers la fermeture, tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.



POUR REMPLACER LA PORTE DU FOUR :

1. Insérez les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière du cadre de la porte.
2. Ouvrez lentement la porte du four, et vous sentirez que la porte se met en place.
3. Remplacez les loquets de la charnière en position verrouillée.

4. Vérifiez que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répétez les procédures de démontage et de remplacement de la porte.

REEMPLACEMENT D'UNE LAMPE DE FOUR



AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Assurez-vous que le four et les lumières sont froids et que l'alimentation du four est coupée avant de remplacer l'ampoule(s).

Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de se casser.

Les lentilles sont en verre. Manipulez avec précaution pour éviter la casse.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

L'ampoule du four est une ampoule standard de 25 watts (G9).

IMPORTANT : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est froid et que les commandes sont éteintes.

AVERTISSEMENT :

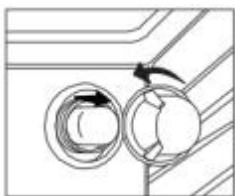
1. Assurez-vous que le four et les lumières sont froids et que l'alimentation du four est coupée avant de remplacer l'ampoule(s).
2. Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de se casser.
3. Les lentilles sont en verre. Manipulez avec précaution pour éviter la casse.
4. Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

REEMPLACEMENT D'UNE LAMPE DE FOUR

L'ampoule du four est une ampoule standard de 25 watts (G9).

IMPORTANT : Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le four est froid et que les commandes sont éteintes.

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Retirez l'ampoule brûlée de la douille.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager ou de diminuer la durée de vie de la nouvelle ampoule, ne touchez pas l'ampoule avec des doigts nus. Portez des gants ou utilisez un mouchoir en remplaçant l'ampoule.

4. Remplacez l'ampoule, puis replacez le couvercle de l'ampoule.
5. Reconnectez l'alimentation.

DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions proposées ici afin d'éviter le coût d'une intervention.

PROBLÈMES DE CUISSON

Avec n'importe quel réglage du four, des résultats médiocres peuvent se produire pour de nombreuses raisons autres qu'un dysfonctionnement du four. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. Étant donné que la taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson affectent directement les résultats de cuisson, la meilleure solution peut être de remplacer les vieux ustensiles de cuisson qui se sont assombris et déformés avec le temps et l'utilisation.

PROBLÈME	CAUSE
La nourriture brunit de manière inégale	• Four non préchauffé • Papier d'aluminium sur la grille ou au fond du four • Ustensile de cuisson trop grand pour la recette • Moules se touchant ou touchant les parois du four
Nourriture trop brune sur le dessous	• Four non préchauffé • Utilisation de moules en verre, ternes ou assombris • Position incorrecte de la grille • Moules se touchant ou touchant les parois du four
Nourriture sèche ou excessivement rétrécie	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Porte du four ouverte fréquemment • Taille du moule trop grande
La cuisson ou le rôtissage est trop lent	• Température du four trop basse • Four non préchauffé • Porte du four ouverte fréquemment • Scellé hermétiquement avec du papier d'aluminium • Taille du moule trop petite

PROBLÈME	CAUSE
Le fond des croûtes de tarte ne brunisse pas ou la croûte est détrempée	• Temps de cuisson pas assez long • Utilisation de moules en acier brillant • Position incorrecte de la grille • Température du four trop basse
Gâteaux pâles, plats et peut-être non cuits à l'intérieur	• Température du four trop basse • Temps de cuisson incorrect • Test du gâteau effectué trop tôt • Porte du four ouverte trop souvent • Taille du moule trop grande
Gâteaux hauts au milieu avec une fissure sur le dessus	• Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Moules se touchant ou touchant les parois du four • Position incorrecte de la grille • Taille du moule trop petite
Bords de croûte de tarte trop bruns	• Température du four trop élevée • Bords de la croûte trop fins

PROBLÈMES AVEC LA TABLE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à la cuisinière.	Vérifiez que la cuisinière est correctement connectée à l'alimentation électrique de 120 V.
Le brûleur ne fonctionne pas	Première utilisation. Il y a encore de l'air dans la conduite de gaz.	Allumez l'un des boutons de surface pour libérer l'air des conduites de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncez le bouton avant de le tourner à un réglage.
	L'orifice du brûleur est obstrué.	Nettoyez l'ouverture de l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse en nylon rigide ou d'un trombone redressé.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les flammes du brûleur sont inégales, jaunes et/ou bruyantes	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez l'ouverture de l'orifice du brûleur à l'aide d'une brosse en nylon rigide ou d'un trombone redressé.
	Les couvercles des brûleurs ne sont pas correctement positionnés.	Placez les couvercles des brûleurs de manière à ce que les broches d'alignement soient correctement alignées avec les fentes.
	Le propane est utilisé.	La cuisinière doit être convertie au gaz propane par un technicien qualifié.
La flamme du brûleur est trop haute ou trop basse	L'alimentation en gaz de la table de cuisson n'est pas correcte.	Assurez-vous que la cuisinière est réglée pour le type de gaz correct. Elle est réglée en usine pour le gaz naturel. Si elle est connectée au gaz propane, les brûleurs doivent être convertis au gaz propane avec le kit d'orifices fourni et le détendeur-régulateur de pression converti au réglage de gaz propane par un technicien qualifié.
	La pression du gaz n'est pas correcte.	Assurez-vous que le détendeur-régulateur de pression est correctement installé et que la pression de la conduite de gaz est correcte. Voir les instructions d'installation.
Le brûleur émet des bruits de claquement	Le brûleur est mouillé.	Laissez le brûleur sécher avant de l'utiliser.
	Le couvercle du brûleur ou le diffuseur de gaz n'est pas correctement positionné.	Placez les couvercles des brûleurs de manière à ce que les broches d'alignement soient correctement alignées avec les fentes.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne taille pour le brûleur.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec une surface de fond approximativement de la même taille que la zone de cuisson et le brûleur. Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser plus de 1" (2,5 cm) de la zone de cuisson. Réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas autour des ustensiles de cuisson.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux attendus	Utilisation d'ustensiles de cuisson incorrects.	Voir la section « Ustensiles de cuisson ».
	Le bouton de commande n'est pas réglé au niveau de chaleur approprié.	Voir la section « Commandes ».

PROBLÈMES AVEC LE FOUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	La cuisinière n'est pas alimentée.	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous qu'il y a une alimentation électrique correcte au four.
	Le contrôle du four n'est pas activé.	Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Utilisation d'ustensiles de cuisson ou position de grille incorrecte..	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour les positions de grille recommandées. Réduisez toujours la température de la recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection.
L'affichage du four reste éteint	Interruption de courant.	Éteignez le courant à la source principale (boîte à fusibles ou disjoncteur). Réinitialisez le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez le service après-vente.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après que le four est éteint	Les composants électroniques n'ont pas encore suffisamment refroidi..	Le ventilateur s'éteindra automatiquement lorsque les composants électroniques auront suffisamment refroidi.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Ampoule lâche ou brûlée.	Réinsérez ou remplacez l'ampoule. Toucher l'ampoule avec les doigts peut provoquer la combustion de l'ampoule.
La lumière du four reste allumée	La porte ne ferme pas complètement.	Vérifiez s'il y a une obstruction dans la porte du four. Vérifiez si la charnière est pliée ou si l'interrupteur de porte est cassé.
Impossible de retirer le couvercle de la lentille	Accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille.	Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche avant de tenter de retirer le couvercle de la lentille.
L'horloge et le minuteur ne fonctionnent pas correctement	La cuisinière n'est pas alimentée.	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous qu'il y a une alimentation électrique correcte au four.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Humidité excessive		Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson par convection et le rôtiage par convection élimineront toute humidité dans le four.
Éclats de porcelaine	L'intérieur en porcelaine est heurté par les grilles du four.	Lors du retrait et du remplacement des grilles du four, inclinez toujours les grilles vers le haut et ne les forcez pas pour éviter d'écailler la porcelaine.

EXIGENCES D'INSTALLATION

OUTILS ET PIÈCES

Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation. Lisez et suivez les instructions fournies avec tous les outils énumérés ici.

OUTILS NÉCESSAIRES

- Ruban à mesurer
- Tournevis à lame plate
- Tournevis cruciforme
- Niveau
- Perceuse
- Clé ou pince
- Clé à tuyau
- Clé combinée de 15/16" (2,4 cm)
- Mèche de 1/8" (3.2 mm) (pour planchers en bois)
- Marqueur ou crayon
- Composés d'étanchéité pour tuyau résistant au gaz propane
- Mèche de 3/16" (4,8 mm) avec pointe en carbure (pour planchers en béton/céramique)
- Solution de détection de fuites non corrosive

PIÈCES FOURNIES



Dosseret avec vis



Bride anti-basculement avec vis



Détendeur-régulateur de pression de gaz



Adaptateur de tuyau de gaz avec rondelles

PIÈCES NÉCESSAIRES

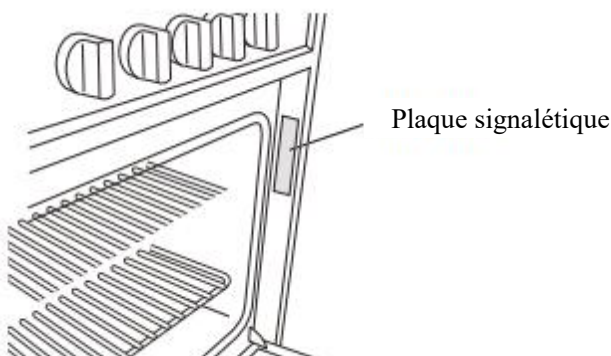


Kit de ligne d'alimentation en gaz
(ligne d'alimentation et 2
adaptateurs)

EXIGENCES D'EMPLACEMENT

IMPORTANT : Respectez tous les codes et règlements en vigueur. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

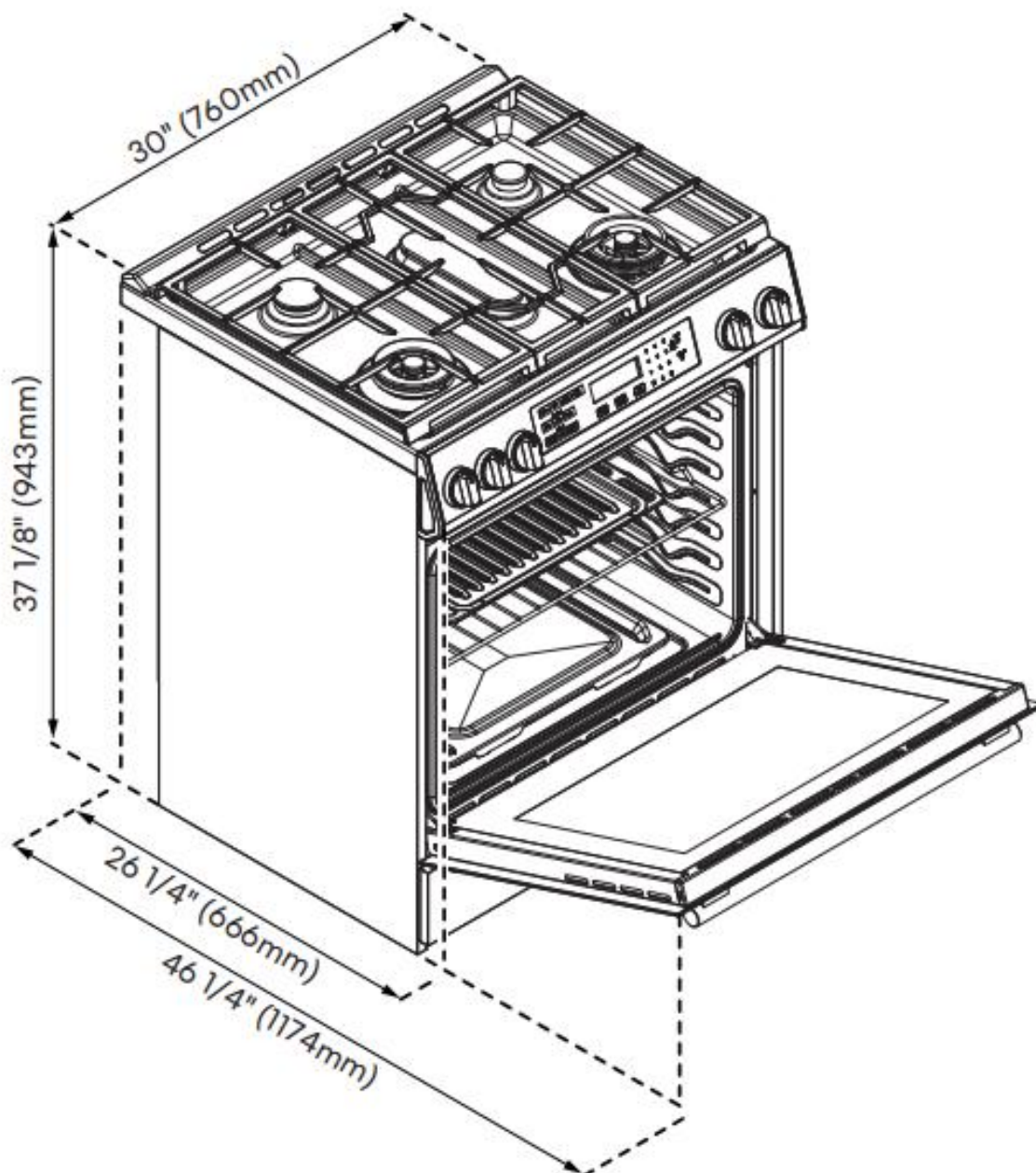
- Il incombe à l'installateur de respecter les distances de dégagement spécifiées sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série. • La plaque signalétique du modèle/série est située derrière la porte du four sur le cadre du four.



- La cuisinière doit être placée pour une utilisation pratique dans la cuisine.
- Les installations encastrées doivent fournir une enceinte complète des côtés et de l'arrière de la cuisinière.
- Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées, l'espace de rangement des placards situé au-dessus des unités de surface doit être évité. Si un espace de rangement dans les placards doit être prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière ou une combinaison hotte-micro-ondes qui dépasse horizontalement d'au moins 5" (12,7 cm) du bas des placards.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le sol où la cuisinière doit être installée doivent être scellées.
- Ne scellez pas la cuisinière aux armoires latérales.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées doivent être utilisées.
- Une alimentation électrique mise à la terre est requise. Consultez la section « Exigences Électriques ».
- Une connexion d'alimentation en gaz appropriée doit être disponible. Voir la section "Exigences en matière d'alimentation en gaz".
- Contactez un installateur qualifié de revêtements de sol pour vérifier que le revêtement de sol peut supporter au moins 200°F (93°C).
- Utilisez un coussin isolant ou un contreplaqué de 1/4" (0,64 cm) sous la cuisinière si vous installez la cuisinière sur un tapis.

DIMENSIONS DU PRODUIT

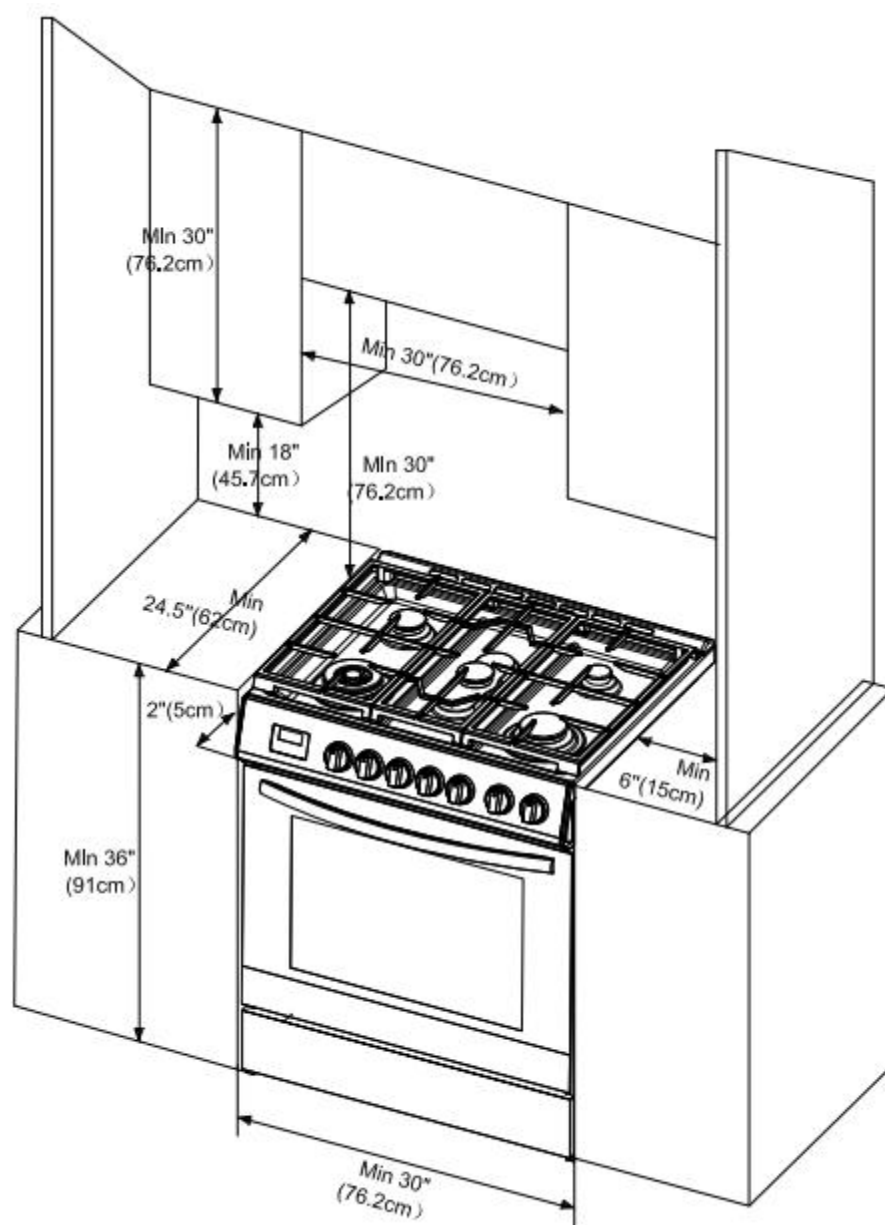
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut apparaître différent des modèles illustrés. Les dimensions données sont les dimensions maximales pour tous les modèles.



DÉGAGEMENTS

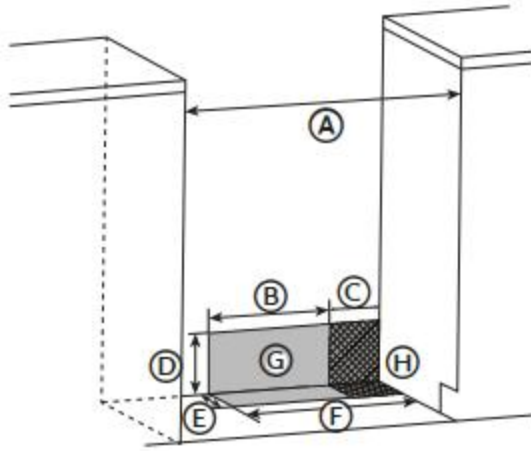
IMPORTANT : Certains matériaux de construction et de placards ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le four pendant la cuisson et l'auto-nettoyage. Consultez votre constructeur ou fournisseur de placards pour vous assurer que les matériaux utilisés ne se décolorent pas, ne se délaminent pas ou ne subissent pas d'autres dommages.

LES DIMENSIONS DONNÉES SONT DES DÉGAGEMENTS MINIMUMS.



Emplacement de l'alimentation électrique

IMPORTANT : Une prise électrique au sol peut être soit encastrée soit montée en surface, mais une prise électrique au mur doit être encastrée pour permettre la connexion. Pour le câblage direct, la boîte électrique doit être montée sur le mur.



(A) 30" (76 cm)

(B) 11½" (29,2 cm)

(C) 6" (15,2 cm)

(D) 3" (18,4 cm)

(E) 3" (7,6 cm)

(F) 17½" (44 cm)

(C) Emplacement recommandé pour la prise électrique

(H) : Emplacement recommandé pour la connexion d'alimentation en gaz

EXIGENCES DE VENTILATION

IMPORTANT : Cette cuisinière doit être ventilée vers l'extérieur, sauf si vous utilisez une ventilation sans conduit. Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

- Ne terminez pas le système de ventilation dans un grenier ou une autre zone fermée.
- Utilisez un capuchon de ventilation approuvé pour une performance adéquate. Si un capuchon mural ou de toit alternatif est utilisé, assurez-vous que la taille du capuchon n'est pas réduite et qu'il dispose d'un clapet anti-retour.
- Le système de ventilation doit se terminer à l'extérieur, sauf si vous utilisez un kit de ventilation sans conduit.
- Une ventilation en métal rigide est recommandée. Pour une performance optimale, n'utilisez pas de ventilation en plastique ou en aluminium.
- Si une solive ou un montant doit être coupé, une structure de support doit être construite.
- La taille de la ventilation doit être uniforme.
- Le système de ventilation doit avoir un clapet.
- Scellez toutes les joints dans le système de ventilation.
- Utilisez du calfeutrage pour sceller l'ouverture du mur extérieur ou du toit autour du capuchon.
- Déterminez quelle méthode de ventilation convient le mieux à votre application.

Air compensatoire

Les codes du bâtiment locaux peuvent exiger l'utilisation de systèmes d'air compensatoire lorsque des systèmes de ventilation déplacent une quantité d'air supérieure à celle spécifiée en CFM. La quantité de CFM spécifiée varie selon les localités. Consultez votre professionnel HVAC pour connaître les exigences spécifiques de votre région.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

120V/60Hz



AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Mettez électriquement à la terre la cuisinière.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort un incendie ou un choc électrique.

Instructions de mise à la terre électrique

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise de courant correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Cette cuisinière est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas si elle est branchée sur une prise non correctement polarisée.

Si les codes le permettent et qu'un fil de terre séparé est utilisé, il est recommandé qu'un installateur électrique qualifié vérifie que le chemin de terre est adéquat et que la jauge du fil est conforme aux codes locaux.

Ne pas utiliser de rallonge.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise connexion du conducteur de mise à la terre de l'équipement peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié ou un technicien de service si vous avez des doutes sur la mise à la terre correcte de l'appareil. Ne modifiez pas la fiche du cordon d'alimentation. Si elle ne correspond pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES - ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT

Assurez-vous que la connexion électrique et la taille du fil sont adéquates et conformes au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA No. 70-dernière édition et à tous les codes et règlements locaux.

Une copie des normes du code ci-dessus peut être obtenue auprès de :

National Fire Protection Association

1 Batterymarch Park

Quincy, MA 02169Quincy, MA 02169

Connexion électrique

- Vérifiez les codes locaux et consultez le fournisseur de gaz. Vérifiez l'alimentation électrique existante et l'alimentation en gaz. Il est recommandé que toutes les connexions électriques soient faites par un installateur électrique qualifié et agréé.
- La cuisinière doit être connectée à la tension et à la fréquence électriques appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série. La plaque signalétique est située derrière la porte du four sur le cadre du four. Reportez-vous aux illustrations dans la section "Exigences relatives à l'emplacement".
- Un circuit électrique de 120 volts, 60 Hz, AC seulement, de 15 ampères avec fusible est requis. Un fusible temporisé ou un disjoncteur est également recommandé. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé servant uniquement cette cuisinière.
- Les systèmes d'allumage électronique fonctionnent dans des limites de tension larges, mais une mise à la terre et une polarité correctes sont nécessaires. Vérifiez que la prise fournit une alimentation de 120 volts et est correctement mise à la terre.
- Cette cuisinière à gaz n'a pas besoin d'être branchée sur une prise GFCI (interrupteur de défaut à la terre). Il est recommandé de ne pas brancher une cuisinière à gaz à allumage par étincelle électrique ou tout autre appareil majeur dans une prise murale GFCI car cela pourrait provoquer le déclenchement du GFCI lors des cycles normaux.
- La performance de cette cuisinière ne sera pas affectée si elle est utilisée sur un circuit protégé par GFCI. Cependant, un déclenchement intempestif du disjoncteur GFCI est possible en raison de la nature normale des cuisinières à gaz électroniques.
- Le schéma de câblage est situé à l'arrière de la cuisinière dans un sac en plastique transparent.

REMARQUE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être mis à la terre pour que le panneau de commande fonctionne. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas mis à la terre, aucun clavier ne fonctionnera. Consultez un électricien qualifié si vous avez des doutes sur la mise à la terre du châssis métallique de la cuisinière.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES - CANADA UNIQUEMENT

Assurez-vous que la connexion électrique et la taille du fil sont adéquates et conformes à la norme CSA C22.1, Code électrique canadien, partie 1 - dernière édition et à tous les codes et ordonnances locaux.

Une copie des normes du code ci-dessus peut être obtenue auprès de :

Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

Connexion électrique

Vérifiez les codes locaux et consultez le fournisseur de gaz. Vérifiez l'alimentation électrique existante et l'alimentation en gaz. Il est recommandé que toutes les connexions électriques soient faites par un installateur électrique qualifié et agréé.

- Consultez un installateur électrique qualifié si vous n'êtes pas sûr que la cuisinière est correctement mise à la terre.
- Un fusible temporisé ou un disjoncteur est recommandé.
- Cette cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation certifié CSA International, destiné à être branché dans une prise murale standard 14-50R mise à la terre. Assurez-vous que la prise murale est accessible depuis l'emplacement final de la cuisinière.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Le schéma de câblage est situé à l'arrière de la cuisinière dans un sac en plastique transparent.

REMARQUE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être mis à la terre pour que le panneau de commande fonctionne. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas mis à la terre, aucun clavier ne fonctionnera. Consultez un électricien qualifié si vous avez des doutes sur la mise à la terre du châssis métallique de la cuisinière.

EXIGENCES D'ALIMENTATION EN GAZ



AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA International.

Installez une vanne d'arrêt.

Serrez fermement toutes les connexions de gaz.

Si connecté au GPL, faites en sorte qu'une personne qualifiée s'assure que la pression du gaz ne dépasse pas 14" (36 cm) colonne d'eau.

Exemples de personnes qualifiées :

- Personnel de chauffage agréé
- Personnel autorisé de la compagnie de gaz
- Personnel de service autorisé

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.

IMPORTANT : Cette installation doit être conforme à tous les codes et ordonnances locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme nationale américaine, Code national du gaz combustible ANSI Z223.1 - dernière édition ou CAN/CGA B149 - dernière édition.

IMPORTANT : Les tests d'étanchéité de la cuisinière doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant.

TYPE DE GAZ

Gaz naturel :

Cette cuisinière est certifiée par CSA International pour une utilisation avec du gaz naturel ou, après une conversion appropriée, pour une utilisation avec du gaz propane (GPL).

- Cette cuisinière est configurée en usine pour une utilisation avec du gaz naturel. La plaque signalétique du modèle/série située sur le côté droit du cadre de la porte du four contient des informations sur les types de gaz qui peuvent être utilisés. Si les types de gaz répertoriés ne comprennent pas le type de gaz disponible, consultez le fournisseur de gaz local.

Conversion au gaz propane (GPL) :

La conversion doit être effectuée par un technicien de service qualifié. L'agence qualifiée effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion au gaz.

Aucune tentative ne doit être faite pour convertir l'appareil du gaz spécifié sur la plaque signalétique du modèle/série pour une utilisation avec un gaz différent sans consulter le fournisseur de gaz de service. Voir la section "CONVERSION AU GAZ".

CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ

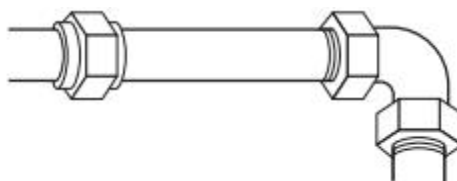
Fournissez une conduite d'alimentation en gaz de 3/4" (1,9 cm) en tuyau rigide à l'emplacement de la cuisinière. Un tuyau de plus petite taille sur de plus longues distances peut entraîner une alimentation en gaz insuffisante. Des composés pour joints de tuyaux résistants à l'action du gaz propane doivent être utilisés. Avec le gaz propane, la taille des tuyaux ou des tubes peut être de 1/2" (1,3 cm) minimum. Habituellement, les fournisseurs de gaz propane déterminent la taille et les matériaux utilisés dans le système.

Connecteur d'appareil en métal flexible :

- Si les codes locaux le permettent, un connecteur d'appareil en métal flexible, de 4 à 5 pieds (122 à 152,4 cm) de long, 1/2" (1,3 cm) ou 3/4" (1,9 cm) I.D., certifié CSA peut être utilisé pour connecter la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz.



- Un filetage mâle de 1/2" (1,3 cm) est nécessaire pour la connexion aux filetages femelles de l'entrée du détendeur-régulateur de pression de l'appareil.
- Ne pas plier ni endommager le tuyau métallique flexible lors du déplacement de la cuisinière.

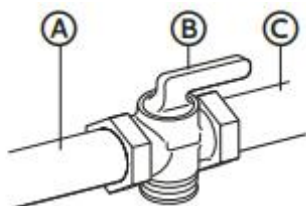


Connexion de tuyau rigide :

La connexion de tuyau rigide nécessite une combinaison de raccords de tuyaux pour obtenir une connexion en ligne à la cuisinière. Le tuyau rigide doit être de niveau avec la connexion de la cuisinière. Toutes les tensions doivent être éliminées des conduites d'alimentation et de carburant pour que la cuisinière soit de niveau et en ligne.

Vanne d'arrêt de gaz :

Une vanne d'arrêt de la conduite de gaz manuelle doit être installée dans un endroit facilement accessible. Ne bloquez pas l'accès à la vanne d'arrêt. La vanne est destinée à ouvrir ou à fermer l'alimentation en gaz de la cuisinière.



- Ⓐ Conduite d'alimentation en gaz
- Ⓑ Vanne d'arrêt en position "ouverte"
- Ⓒ Vers la cuisinière

Détendeur-régulateur de pression de gaz

Le détendeur-régulateur de pression de gaz fourni avec cette cuisinière doit être utilisé. La pression d'entrée au régulateur doit être comme suit pour un fonctionnement correct :

	Gaz naturel	Gaz propane
Pression minimale	4" WCP	10" WCP
Pression maximale	7" WCP	11" WCP

Contactez le fournisseur de gaz local si vous n'êtes pas sûr de la pression d'entrée.

Exigences d'entrée du brûleur :

Les cotes d'entrée indiquées sur la plaque signalétique du modèle/série sont pour des altitudes allant jusqu'à 2 000 pieds (609,6 m).

Pour des altitudes supérieures à 2 000 pieds (609,6 m), les cotes sont réduites à un taux de 4% pour chaque 1 000 pieds (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable pour le Canada).

TEST DE PRESSION D'ALIMENTATION EN GAZ

La pression d'alimentation en gaz pour tester le régulateur doit être d'au moins 1" (2,5 cm) de pression de colonne d'eau au-dessus de la pression du collecteur indiquée sur la plaque signalétique du modèle/série.

Test de pression de la conduite au-dessus de 0,5 psi manomètre (14" WCP) :

La cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectées du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions de test supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa).

Test de pression de la conduite à 0,5 psi manomètre (14" WCP) ou moins :

La cuisinière doit être isolée du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

IMPORTANT : Cet appareil doit être installé uniquement par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux sur les installations de gaz, aux codes municipaux du bâtiment, aux réglementations sur le câblage électrique et aux réglementations locales sur l'approvisionnement en eau.

DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE



AVERTISSEMENT

Risque - Poids excessif

Utilisez deux personnes ou plus pour déplacer et installer la cuisinière.

Le non-respect de cette instruction peut entraîner des blessures au dos ou à d'autres parties du corps.

1. Retirez les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et le film de protection de la cuisinière. Conservez le carton sous la cuisinière. Ne jetez rien avant que l'installation ne soit complète.
2. Retirez les grilles de four et le paquet de pièces du four ainsi que les matériaux d'emballage.
3. Pour retirer le carton inférieur, prenez d'abord les 4 coins de carton du carton. Empilez un coin en carton sur l'autre. Répétez avec les 2 autres coins. Répétez avec les deux autres coins. Placez-les dans le sens de la longueur sur le sol derrière la cuisinière pour soutenir la cuisinière lorsqu'elle est posée sur le dos.
4. À l'aide de deux personnes ou plus, saisissez fermement la cuisinière et posez-la doucement sur le dos sur les coins en carton.
5. Retirez le carton du dessous.

REMARQUES :

- Les pieds de nivellement peuvent être ajustés lorsque la cuisinière est sur le dos.
- Pour remettre la cuisinière en position verticale, placez une feuille de carton ou de panneau dur sur le sol devant la cuisinière pour protéger le revêtement de sol. À l'aide de deux personnes ou plus, redressez la cuisinière sur le carton ou le panneau dur.

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT



AVERTISSEMENT



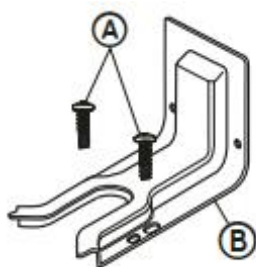
Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
- Installez la bride anti-basculement au sol ou au mur conformément aux instructions d'installation.
- Reculez la cuisinière pour que le pied arrière s'engage dans la fente du support anti.
- Réengagez la bride anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière sans la bride anti-basculement installé et engagé.
- Ne pas suivre ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.

IMPORTANT :

- Une bride anti-basculer est fournie avec la cuisinière. La bride anti-basculement utilise un pied arrière de la cuisinière pour fixer la cuisinière au sol ou au mur.
- Fixez la bride anti-basculement au sol ou au mur de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière soit centré dans la bride lorsque la cuisinière est poussée dans sa position finale.

1. Retirez la bride anti-basculement et les vis du sac de pièces.



(A) Vis 16 x 1 5/8" (2)

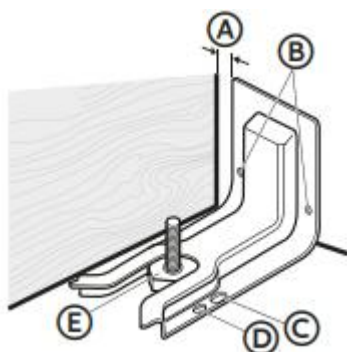
(B) Bride anti-basculement

REMARQUE : La bride anti-basculement doit être solidement fixée au sous-plancher ou au mur. L'épaisseur du revêtement de sol peut nécessiter des vis plus longues pour ancrer la bride au sous-plancher.

2. Placez la bride de manière à ce que l'arrière de la bride soit contre le mur arrière et que le bord latéral de la bride soit à 3/8" à 1/2" du meuble adjacent.

REMARQUE : S'il n'y a pas de meuble adjacent, placez la bride de manière à ce que le bord de la bride soit à 3/8" à 1/2" du panneau latéral de la cuisinière. Si le plan de travail dépasse du meuble, déplacez la bride par rapport au meuble de la profondeur du surplomb plus 3/8" à 1/2".

3. En utilisant la bride anti-bascullement comme modèle, marquez les deux trous pour une installation au sol en bois, au sol en béton ou au mur, comme indiqué.



- (A) Distance du meuble adjacent (3/8" à 1/2" [0,95 cm à 1,27 cm])
- (B) Trous muraux
- (C) Trous de sol en béton
- (D) Trous de sol en bois
- (E) Pied arrière de la cuisinière

4. Percez deux avant-trous aux endroits marqués. Suivez les instructions spécifiques à votre construction.

REMARQUE : Un clou ou un poinçon peut être utilisé pour créer un avant-trou, si une perceuse n'est pas disponible. Pour la construction en béton, des boulons à languette de 1/4" x 1 1/2" et des ancrages à manchon de 1/2" O.D. sont nécessaires.

Bois :

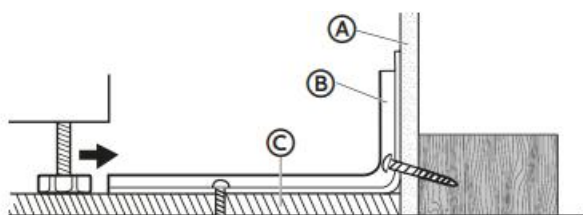
- Plancher - Percez un avant-trou de 1/8", comme indiqué.

REMARQUE : Contactez un installateur de revêtement de sol qualifié pour connaître la meilleure procédure de perçage des trous de montage à travers votre type de revêtement de sol.

- Mur - Percez un avant-trou de 1/8" en angle, comme indiqué.

Béton :

- Percez le trou de la taille recommandée pour les ancrages dans le béton au centre des trous identifiés comme Plancher en béton ou Mur.



- (A) Mur
- (B) Bride anti-bascullement
- (C) Plancher

5. Installez la bride anti-basculement.

Bois :

- En utilisant les deux vis (fournies), fixez la bride anti-basculement au sol ou au mur.

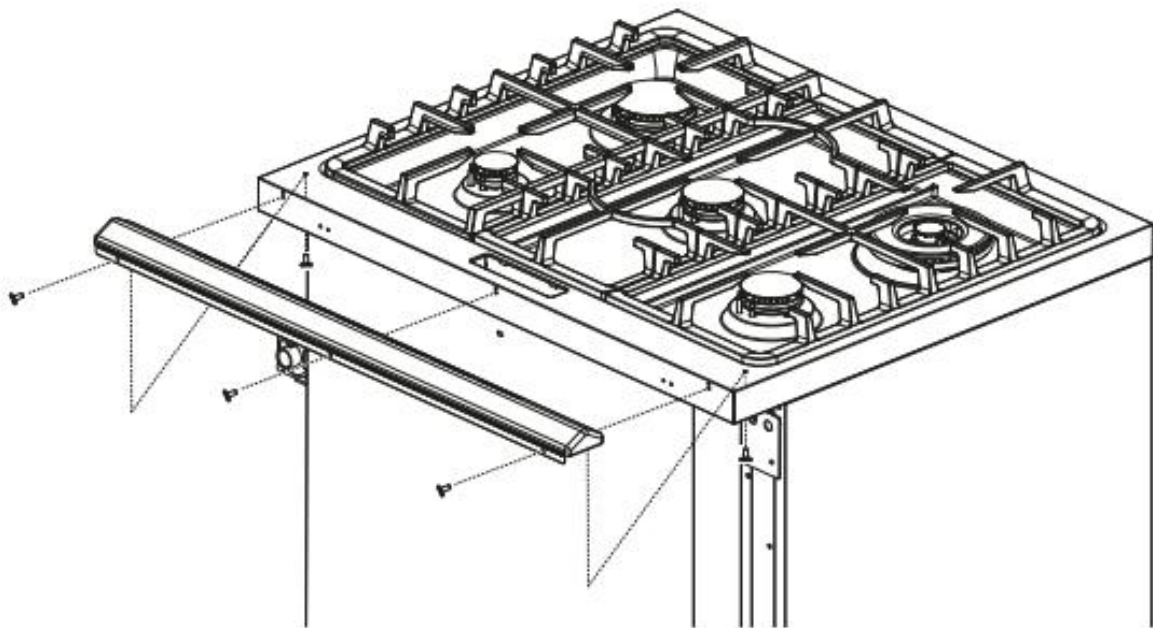
REMARQUE : La vis doit entrer dans le bois ou le métal.

Béton :

- Insérez l'ancrage à manchon dans les trous percés, puis insérez les boulons à languette à travers la bride anti-basculement et dans le sol ou le mur. Les boulons doivent être correctement serrés comme recommandé pour la quincaillerie.

INSTALLATION DU DOSSIER

- Installez le dossier à l'arrière de la cuisinière avec les vis fournies.



RACCORDEMENT DU GAZ



AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz approuvée par CSA International.

Installez une vanne d'arrêt.

Serrez fermement toutes les connexions de gaz.

Si connecté au GPL, faites en sorte qu'une personne qualifiée s'assure que la pression du gaz ne dépasse pas 14" (36 cm) colonne d'eau.

Exemples de personnes qualifiées :

- Personnel de chauffage agréé
- Personnel autorisé de la compagnie de gaz
- Personnel de service autorisé

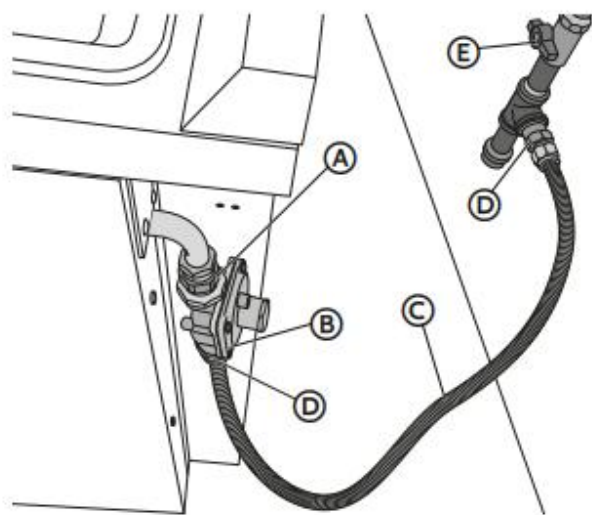
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Cet appareil doit être installé uniquement par des personnes autorisées et conformément aux instructions d'installation du fabricant, aux règlements locaux sur les installations de gaz, aux codes municipaux du bâtiment, aux réglementations sur le câblage électrique et aux réglementations locales sur l'approvisionnement en eau.

Cette cuisinière est configurée en usine pour une utilisation avec du gaz naturel. Pour utiliser cette cuisinière avec du gaz propane, consultez la section "CONVERSION AU GAZ" avant de raccorder cette cuisinière à l'alimentation en gaz. Les conversions de gaz naturel à gaz propane ou de gaz propane à gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

CONNEXION FLEXIBLE TYPIQUE

1. Appliquez un composé pour joints de tuyaux conçu pour être utilisé avec du gaz propane sur les extrémités filetées plus petites des adaptateurs du connecteur flexible.
2. Attachez un adaptateur au régulateur de pression de gaz et l'autre adaptateur à la vanne d'arrêt de gaz. Serrez les deux adaptateurs, en veillant à ne pas bouger ou tourner le régulateur de pression de gaz.



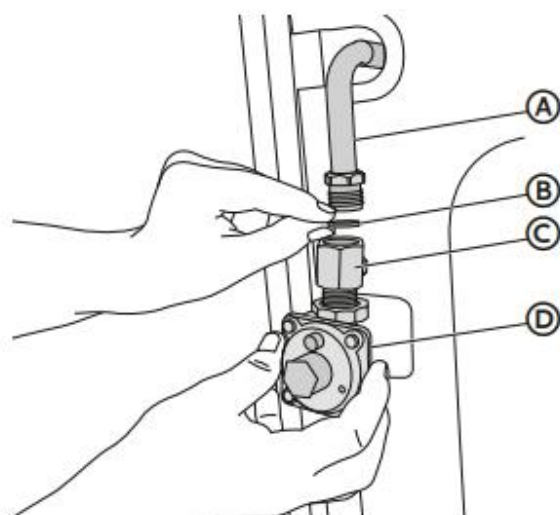
- Ⓐ Adaptateur (fourni)
- Ⓑ Détendeur-régulateur de pression de gaz
- Ⓒ Conduite d'alimentation en gaz
- Ⓓ Adaptateurs (du kit de ligne d'alimentation en gaz)
- Ⓔ Vanne d'arrêt de gaz

3. Utilisez une clé combinée de 15/16" (2.4 cm) et des pinces pour attacher le connecteur flexible aux adaptateurs. Vérifiez que le connecteur n'est pas plié.

CONNEXION TYPIQUE DE TUYAU RIGIDE

Une combinaison de raccords de tuyauterie doit être utilisée pour connecter la cuisinière à la ligne de gaz existante. Vos connexions peuvent être différentes selon le type, la taille et l'emplacement de la ligne d'alimentation.

1. Appliquez un composé pour joints de tuyaux conçu pour être utilisé avec du gaz propane sur toutes les connexions filetées.
2. Utilisez une clé à tuyau pour serrer, connectez l'alimentation en gaz à la cuisinière.



- Ⓐ Conduite de gaz de la cuisinière
- Ⓑ Rondelle (fournie)
- Ⓒ Adaptateur (fourni)
- Ⓓ Détendeur-régulateur de pression de gaz

CONVERSION AU GAZ PROPANE (OPTIONNEL)

Cette cuisinière est livrée configurée pour être utilisée avec du gaz naturel. Elle peut être convertie pour être utilisée avec du gaz propane par un technicien de service qualifié.

Le kit de conversion au propane est vendu séparément. La conversion au propane nécessite le changement de tous les orifices des brûleurs de surface et, le cas échéant, des orifices du four à gaz. De plus, la buse du régulateur de pression de gaz doit être inversée.

Consultez la section "CONVERSION AU GAZ" pour des instructions détaillées.

REMARQUE : Tous les orifices remplacés doivent être laissés au consommateur, y compris les instructions et les tailles et indications de retrofit des orifices.

RACCORDEMENT COMPLET



AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

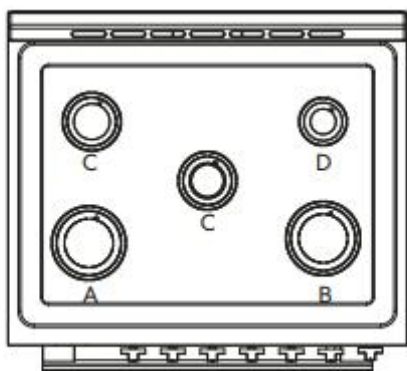
Débranchez l'alimentation avant de procéder à l'entretien.

Branchez à une prise à 3 broches mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge.

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

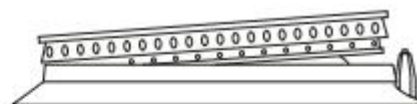
1. Ouvrez la vanne d'arrêt manuelle dans la ligne d'alimentation en gaz. La vanne est ouverte lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.
2. Testez toutes les connexions en appliquant une solution de détection de fuites non corrosive approuvée. Si des bulles apparaissent, une fuite est indiquée. Corrigez toute fuite trouvée.
3. Retirez, le cas échéant, les rubans d'emballage fixant les brûleurs sur la surface. Si les bases et les chapeaux des brûleurs du dessus de cuisson ne sont pas pré-installés, retirez-les de l'emballage contenant les pièces, alignez et placez les bases et les chapeaux des brûleurs en conséquence.



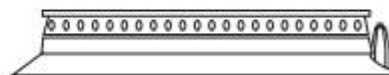
REMARQUE : Alignez les encoches dans les chapeaux des brûleurs avec les broches dans la base des brûleurs. Les chapeaux des brûleurs doivent être de niveau lorsqu'ils sont correctement positionnés. Si les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas.



Brûleur auxiliaire Brûleur
semi-rapide Brûleur rapide



Positionnement incorrect



Correctement positionné

4. Placez les grilles des brûleurs sur les brûleurs et les chapeaux.

5. Branchez la cuisinière ou reconnectez l'alimentation.

AJUSTEZ LA HAUTEUR DE LA FLAMME

Vérifiez et ajustez la hauteur des flammes des brûleurs supérieurs. La flamme "basse" du brûleur de la plaque de cuisson doit être une flamme bleue stable d'environ 1/4" (6 mm) de haut. Les flammes de gaz propane ont une pointe légèrement jaune.



Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

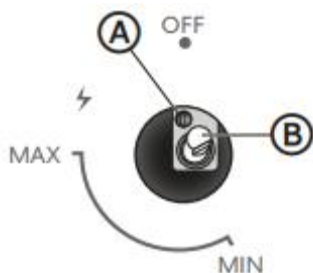
1. Tournez le bouton de commande du brûleur en position "OFF".
2. Vérifiez que la cuisinière est branchée. Vérifiez que le disjoncteur n'a pas sauté ou que le fusible domestique n'a pas grillé.
3. Vérifiez que les vannes d'arrêt de gaz sont réglées en position "ouverte".
4. Vérifiez que les chapeaux des brûleurs sont correctement positionnés sur les bases des brûleurs.

Pour ajuster le brûleur standard :

IMPORTANT : Les ajustements doivent être faits avec deux autres brûleurs en fonctionnement sur un réglage moyen. Cela empêche la rangée supérieure de flammes d'être réglée trop basse, ce qui entraînerait l'extinction de la flamme lorsque d'autres brûleurs sont allumés.

La flamme peut être ajustée en utilisant la vis de réglage au centre de la tige de la vanne. La tige de la vanne est située directement derrière le bouton de commande.

1. Allumez le brûleur et tournez le bouton au réglage le plus bas (MIN).
2. Retirez le bouton de commande.
3. Insérez un petit tournevis à lame plate dans la vis de réglage et tournez lentement la vis jusqu'à ce que l'apparence de la flamme soit correcte.
 - Ouvrez plus la vanne si les flammes sont trop petites ou vacillantes.
 - Fermez plus la vanne si les flammes sont trop grandes.



- Ⓐ Vis de réglage
Ⓑ Tige du bouton de commande

4. Remettez le bouton de commande.
5. Testez et vérifiez la flamme en tournant le bouton de commande du réglage le plus bas au réglage le plus élevé.

REMARQUE : Pour les brûleurs (sur certains modèles) avec une vanne de sécurité, assurez-vous que la régulation obtenue est suffisante pour maintenir le chauffage du thermocouple. Sinon, augmentez la flamme minimale.

FONCTIONNEMENT ANORMAL

TOUT CE QUI SUIT EST CONSIDÉRÉ COMME UN FONCTIONNEMENT ANORMAL ET PEUT NÉCESSITER UN ENTRETIEN :

- Pointes jaunes de la flamme du brûleur de la plaque de cuisson
- Noircissement des ustensiles de cuisson
- Brûleurs ne s'allumant pas correctement
- Brûleurs ne restant pas allumés
- Brûleurs éteints par la porte du four
- Vannes de gaz difficiles à tourner

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, CONTACTEZ LE FOURNISSEUR DE SERVICE AGRÉÉ DANS VOTRE RÉGION.

LES BRÛLEURS NE NÉCESSITENT AUCUNE RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE.

MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

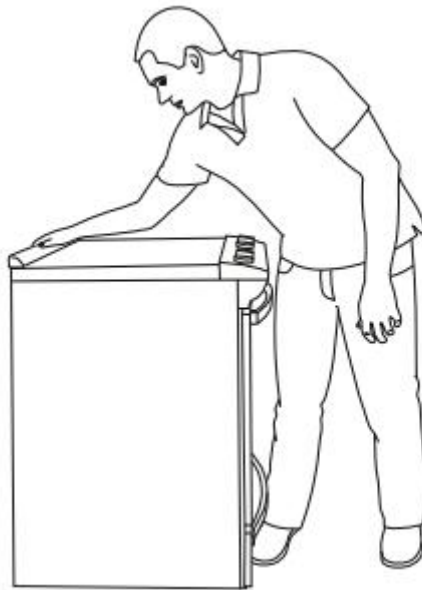
IMPORTANT : N'utilisez pas la cuisinière si son pied arrière n'est pas complètement engagé dans la bride anti-basculement. Ne retirez jamais complètement les pieds de nivellement ou la cuisinière ne sera pas correctement sécurisée à l'appareil anti-basculement.

1. Glissez la cuisinière dans l'emplacement final, en veillant à ce que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride anti-basculement. Laissez un espace de 1" (2.5 cm) entre l'arrière de la cuisinière et le mur arrière.
2. Vérifiez que la cuisinière est de niveau en plaçant un niveau sur le fond du four. Si nécessaire, utilisez une clé pour ajuster la hauteur des pieds de nivellement jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau de gauche à droite et d'avant en arrière.

REMARQUE : La cuisinière doit être de niveau pour une performance de cuisson optimale.

VÉRIFIEZ L'ENGAGEMENT DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

1. Placez l'extérieur de votre pied contre le bas du panneau avant pour empêcher la cuisinière de bouger, puis saisissez l'arrière de la cuisinière, comme indiqué.



2. Essayez lentement de basculer la cuisinière vers l'avant.
 - Si vous rencontrez une résistance immédiate, le pied de la cuisinière est engagé dans la bride anti-basculement. L'installation de la cuisinière est terminée.
 - Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2" (1,3 cm) du sol sans résistance, arrêtez de basculer la cuisinière et abaissez-la doucement sur le sol. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride anti-basculement. Passez aux étapes 3 et 4.

IMPORTANT : Si un bruit de claquement ou de crépitement se fait entendre lors du soulèvement de la cuisinière, celle-ci peut ne pas être entièrement engagée dans la bride. Vérifiez s'il y a des obstructions empêchant la cuisinière de glisser vers le mur ou le pied de la cuisinière de glisser dans le support. Vérifiez que le support est solidement fixé en place par les vis de montage.

3. Faites glisser la cuisinière vers l'avant et vérifiez que la bride anti-basculement est solidement fixé au sol ou au mur.
4. Glissez la cuisinière en arrière pour que le pied arrière de la cuisinière soit inséré dans la fente du support anti-basculement.

IMPORTANT : Si la cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, vérifiez toujours à nouveau l'engagement de la bride anti-basculement.

Kenmore®

Pour l'assistance à la clientèle, rendez-vous sur le site :

www.kenmore.com/contact-us/

Pour sélectionner votre région ou détaillant local où cet appareil a été acheté afin d'obtenir des informations sur la planification du service de réparation à domicile ou la commande de pièces de rechange.

