

FREESTANDING GAS RANGE PRODUCT GUIDE

GUIDE DE PRODUIT DE LA CUISINIÈRE À GAZ

AUTOPORTANTE

GUÍA DE PRODUCTO DE LA ESTUFA AUTÓNOMA A GAS

Table of Contents/Table des matières/Índice

OWNER'S MANUAL	2	GUIDE D'UTILISATION	37	MANUAL DEL PROPIETARIO	74
Range Safety	2	Sécurité de la cuisinière	37	Seguridad de la estufa	74
Range Maintenance and Care	6	Entretien et réparation de la cuisinière	41	Mantenimiento y cuidado de la estufa	78
Installation Instructions	7	Instructions d'Installation	43	Instrucciones de instalación	80
Requirements	7	Spécifications	43	Requisitos	80
Installation	10	Installation	46	Instalación	83
Gas Conversions	20	Conversions de gaz	57	Conversiones de gas	93
QUICK START GUIDE	28	GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	65	GUÍA DE INICIO RÁPIDO	103
CONTROL GUIDE	29	GUIDE DES COMMANDES	66	GUÍA DE LOS CONTROLES	104

OWNER'S MANUAL

RANGE SAFETY

WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas suppliers 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 range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



WARNING

Tip Over Hazard

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

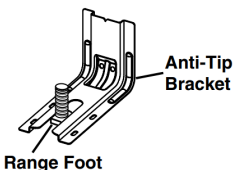
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

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



To verify the anti-tip bracket is properly installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under the anti-tip bracket.
- See Installation Instructions for details.

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.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

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” or “WARNING.” 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.

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.

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

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

- Installation and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- Acceptable Shut-off Devices: Gas Cocks and Ball Valves installed for use shall be listed.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 4 feet (121.9 cm).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using the appliance, 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 FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO 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 air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- **Do Not Leave Children Alone** - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- **User Servicing** – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Storage in or on Appliance** – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- This appliance is not intended for storage.
- **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 surface units. 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.**
- 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.
- **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 the 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.
- **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.
- **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.**
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

For self-cleaning ranges –

- **CAUTION: DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.**
- 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.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For smart enabled ranges and ovens

- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RANGE MAINTENANCE AND CARE

General 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.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

- Rub in direction of grain to avoid damaging.
- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

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. Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

SURFACE BURNERS

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.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner (not included).

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Dishwasher (steam rack water reservoir only, not racks):
Although the water reservoir is durable, it may lose its shine and/or discolor when washed in a dishwasher.

STORAGE/WARMING DRAWER (on some models)

Check that storage/warming drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See the "Self-Cleaning Cycle" or "Clean Cycle" section first.

Self-Cleaning Cycle

⚠ WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from the oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: 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.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see the "Oven Vent" or "Oven Vents" section in the Quick Start Guide.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks, and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1 $\frac{1}{2}$ " (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before Self-Cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool, damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the Self-Cleaning cycle at any time, press OFF/CANCEL or the Cancel keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "locked/🔒" will be displayed. The cooling fan may continue to run.

The oven light will not function during the Self-Cleaning cycle.

On some models: Once the cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 12 hour delay before another Self-Cleaning cycle can be started.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The Self-Cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 30-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and 4 hours 30 minutes for heavy soil.

To Self-Clean:

1. Press CLEAN.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter the desired Self-Cleaning cycle time.
3. Press START.

The oven door will automatically lock. The Door Locked and Clean indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.

4. When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the Door Locked and Clean indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press OFF/CANCEL or the Cancel keypad. The door will unlock once the oven cools.

INSTALLATION INSTRUCTIONS 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

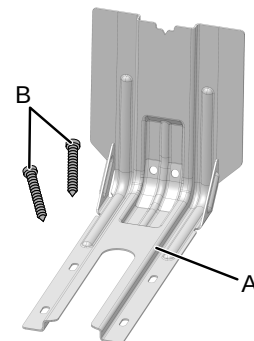
- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- 1/8" flat-blade screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Hammer
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" combination wrench
- 1/4" drive ratchet
- 3/8" nut driver
- 1/8" drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution
- 3/16" carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors) (For Slide-in/Front Control Ranges)

For Propane/Natural Gas Conversions

- 3/8" combination wrench
- 1/2" combination wrench
- 5/8" combination wrench
- 9/32" nut driver
- Quadrex®† or Phillips screwdriver
- Masking tape
- 3/8" nut driver (For Slide-in/Front Control Ranges)

Parts Supplied

Check that all parts are included.



- A. Anti-tip bracket
B. #12 x 1 $\frac{5}{8}$ " (4.1 cm) screws (2)

†Quadrex® is a registered trademark of NLW Holdings, Inc.

Anti-tip bracket must be securely mounted to floor or wall. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to floor.

Parts needed

Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See "Electrical Requirements" and "Gas Supply Requirements" sections.

NOTE: Be sure to purchase only whirlpool factory-certified parts and accessories for your appliance. Your installation may require additional parts. To order, refer to the contact information referenced in your Quick Start Guide.

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 top right/left-hand side of 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.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section.
- 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" (6.4 mm) plywood under range if installing range over carpeting.

IMPORTANT: To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

Mobile Home - Additional Installation Requirements

The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes. In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-Z240.1 - latest edition, or with local codes.

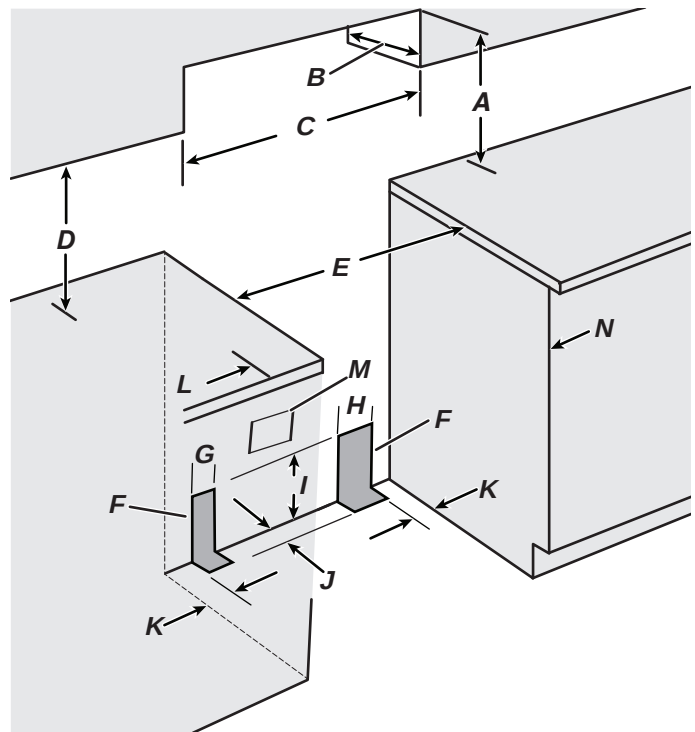
Mobile Home Installations Require:

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured according to the instructions in this document.

Cabinet Dimensions

Cabinet opening dimensions shown are for 25" (64.0 cm) countertop depth, 24" (61.0 cm) base cabinet depth and 36" (91.4 cm) countertop height.

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the cooking surface, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.



- A. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE*.
- B. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
- C. 30" (76.2 cm) minimum opening width
- D. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
- E. 30" (76.2 cm) minimum opening width
- F. The shaded areas are recommended for installation of rigid gas pipe.
- G. 4½" (11.4 cm)
- H. 8" (20.3 cm)
- I. 17" (43.2 cm)
- J. 2" (5.1 cm)
- K. 4½" (11.4 cm)
- L. 3" (7.6 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material.
- M. Grounded outlet
- N. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.

NOTE: 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than 1/4" (6.35 mm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper. 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

IMPORTANT: The range must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

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.

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

National Fire Protection Association

1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- A 120 V, 60 Hz, AC only, 15 A fused, ground and polarized 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 V 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 do 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 tech sheet and wiring diagram are located on the back of the range in a 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 propane, 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, and 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 the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 - latest edition.

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions. Refer to the "Complete Connection" in the "Make gas connection" section for the leak testing instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

- This range is factory set for use with Natural gas. See "Gas Conversions" section. The model/serial/rating plate located on the oven frame behind of the oven door 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.

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

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 Conversions" section.

Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (19 mm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. With Propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (13 mm) minimum. Usually, Propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.
- **NOTE:** Pipe-joint compounds that resist the action of Propane gas must be used. Do not use TEFLON[®]† tape.

†TEFLON[®] is a registered trademark of Chemours.

Flexible Metal Appliance Connector:

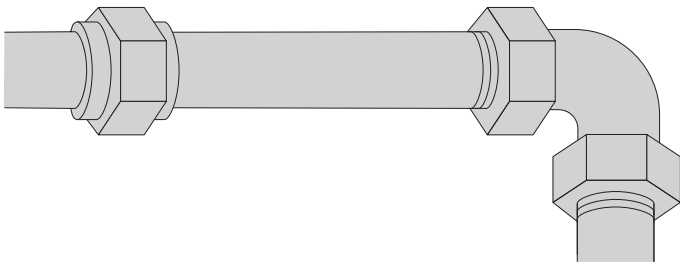
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- A 1/2" (13 mm) 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.

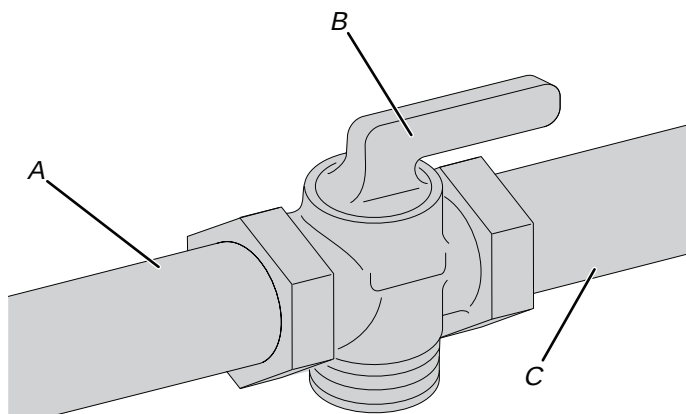
Rigid pipe connection:

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.



- Must include a shut-off valve:

Install a manual gas line shut-off valve 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 cooktop.



- A. Gas supply line
B. Shut-off valve "open" position
C. To 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:

Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) 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 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.5 cm) 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 1/2 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.5 cm) 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

Unpack Range

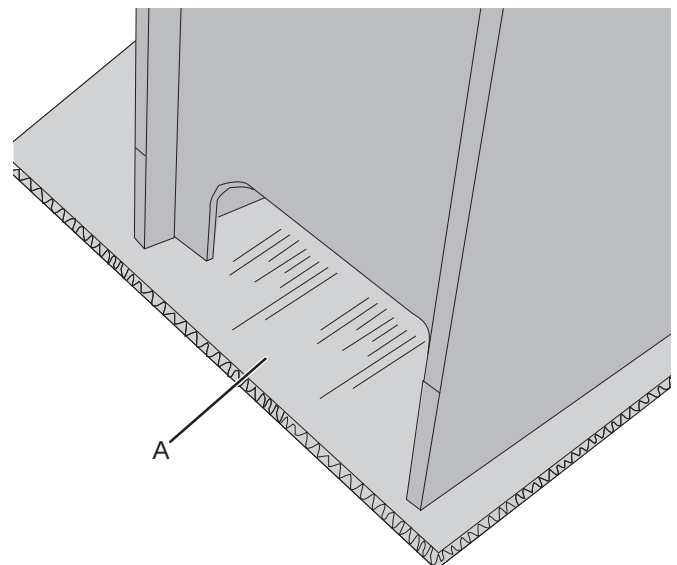
⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

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

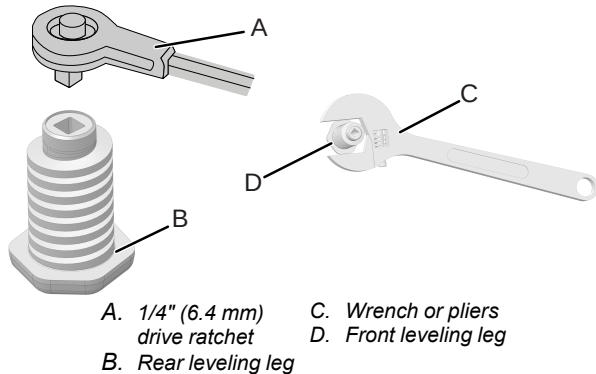
1. Remove shipping materials, tape and film from range.
2. Remove oven racks and parts package from inside oven.
3. Do not remove the shipping base at this time.



A. Shipping base

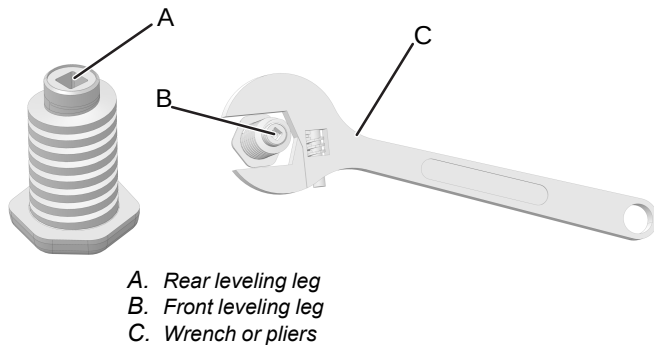
4. On Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Remove the storage drawer. See the "Storage Drawer" section. Use a 1/4" (6.4 mm) drive ratchet to lower the rear leveling legs one-half turn. Use a wrench or pliers to lower front leveling legs one-half turn.



On Ranges Equipped with a Warming Drawer or Premium Storage Drawer:

On ranges equipped with a warming drawer or premium storage drawer, the rear legs cannot be accessed by removing the warming drawer or premium storage drawer. It will be necessary to adjust the rear legs from outside the range. Use wrench or pliers to lower the front and rear leveling legs one-half turn.



Install Anti-Tip Bracket

⚠ 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.

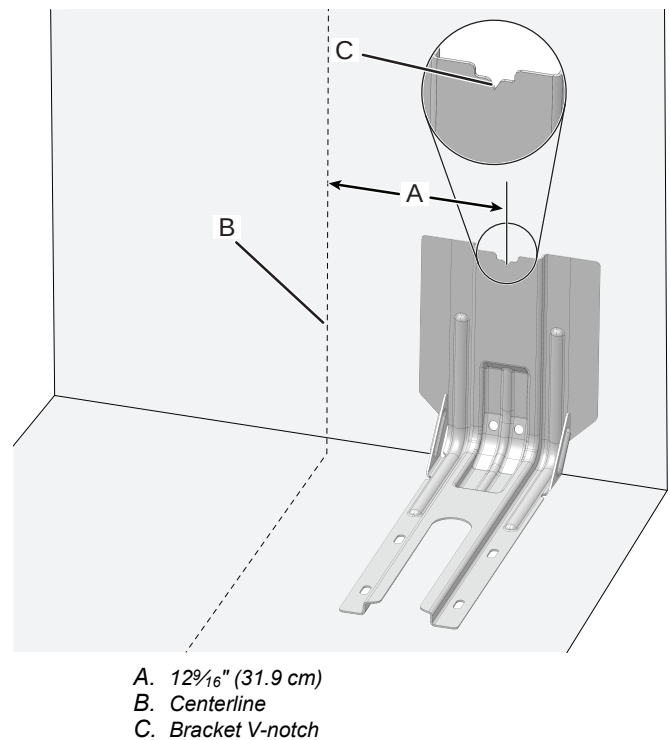
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

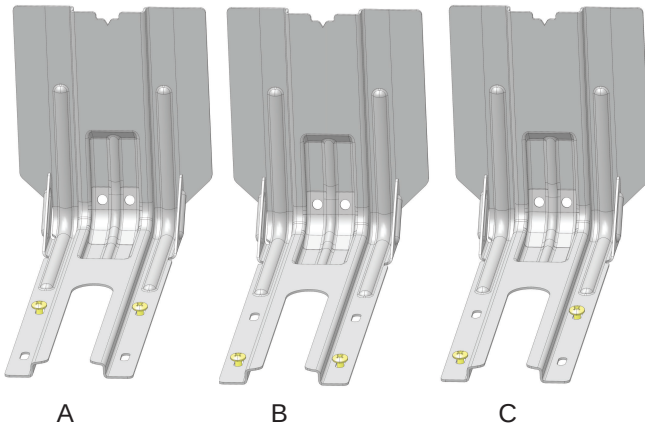
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Remove the anti-tip bracket from where it is taped inside the storage drawer, warming drawer, or premium storage drawer.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting can be installed on either the left side or right side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is 12⁹/₁₆" (31.9 cm) from centerline as shown.



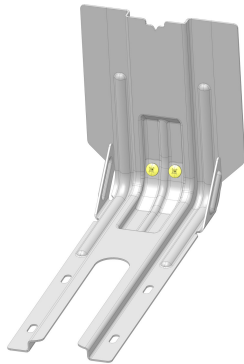
4. Drill two 1/8" (3 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

Floor Mounting

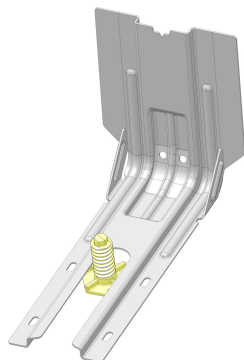


- A. Rear Position
B. Front Position
C. Diagonal (2 options)

Wall Mounting



5. Using the Phillips screwdriver, mount anti-tip bracket to the wall or floor with the two #12 x 1 5/8" (4.1 cm) screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.
6. Move range close enough to opening to allow for final gas and electrical connections. Remove shipping base, cardboard or hardboard from under range.
7. Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.



8. Move range forward onto shipping base, cardboard or hardboard to continue installing the range using the following installation instructions.

Make 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 propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

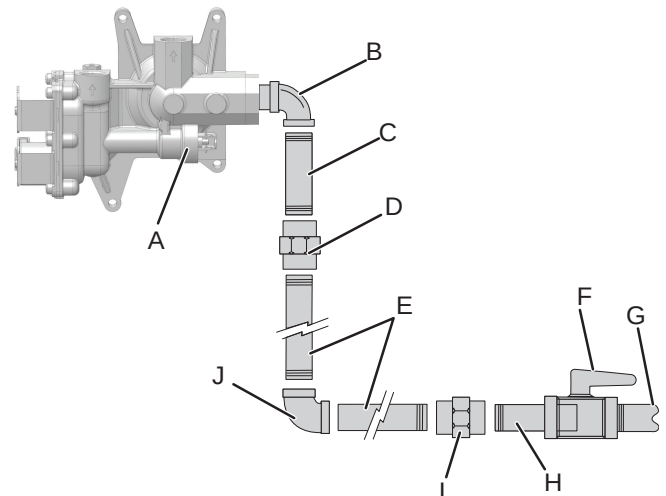
Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

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

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.

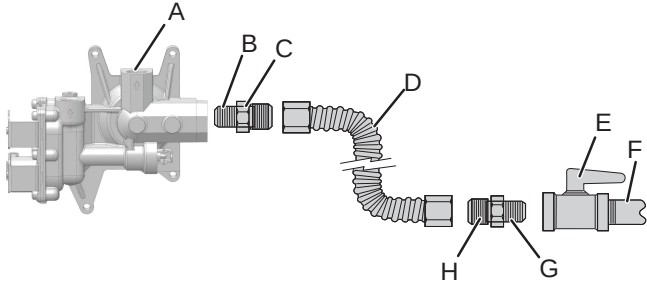
1. Apply pipe-joint compound made for use with Propane gas to all pipe thread connections.
2. Using a pipe wrench to tighten, connect the gas supply to the range.



- | | |
|---|--|
| A. Gas pressure regulator | F. Manual gas shutoff valve |
| B. 90° elbow (must have 1/3" [1.2 cm] male pipe thread) | G. 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) gas pipe |
| C. Nipple | H. Nipple |
| D. Union | I. Union |
| E. Black iron pipe | J. 90° elbow |

Typical flexible connection

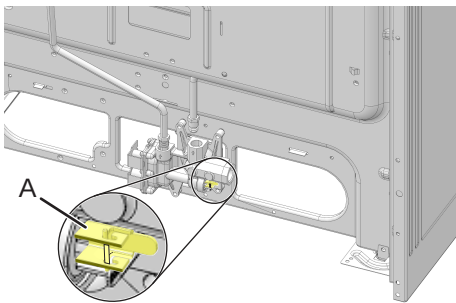
1. Apply pipe-joint compound made for use with propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and G in the following illustration).
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shut-off valve. Tighten both adapters.
3. Use a 15/16" (23.8 mm) combination wrench and channel lock pliers to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.



- | | |
|--|--|
| A. Gas pressure regulator | E. Manual gas shutoff valve |
| B. Use pipe-joint compound. | F. 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) gas pipe |
| C. Adapter (must have 1/3" [12.7 mm] male pipe thread) | G. Use pipe-joint compound. |
| D. Flexible connector | H. Adapter |

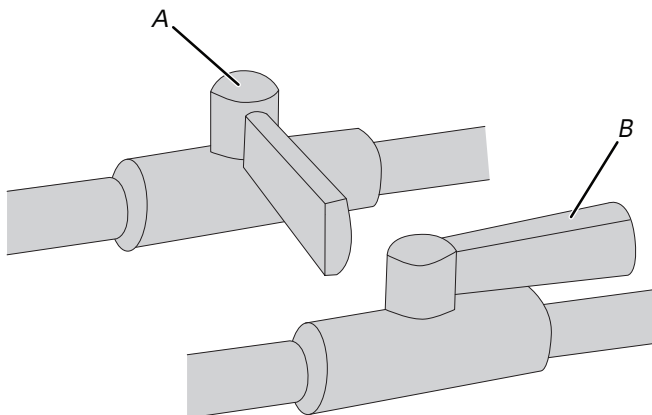
Complete Connection

1. Check that the gas pressure regulator shutoff valve is in the "on" position.



- A. Gas pressure regulator shut-off valve shown in the "on" position

2. Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

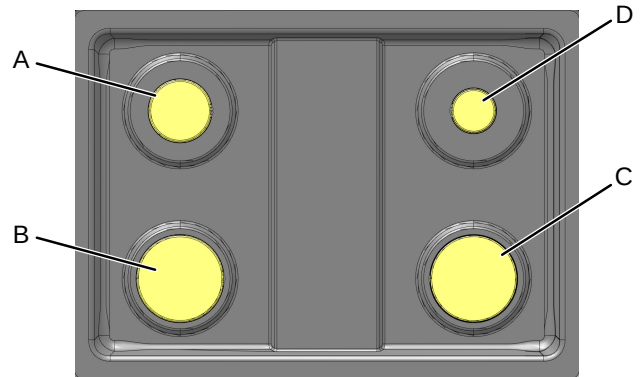


- A. Closed valve
B. Open valve

3. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.

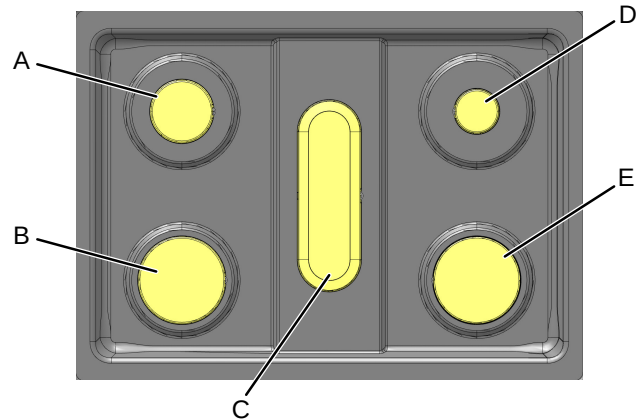
4. Remove cooktop burner caps and bases from package containing parts. Place the burner bases as indicated by the following illustration for your model:

For model AGR6603SF :



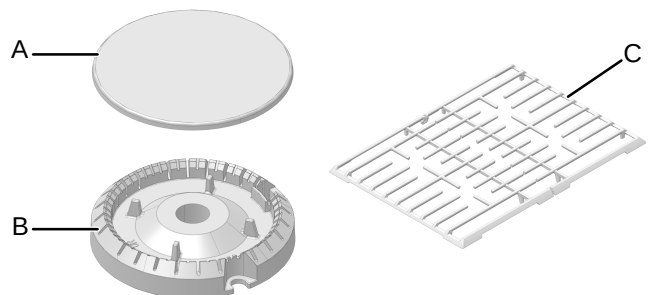
- | | |
|------------------------|------------------------|
| A. Medium (Semi Rapid) | C. Large (Ultra Rapid) |
| B. Large (Ultra Rapid) | D. Small (Auxiliary) |

For models MGR6600P, MGR6600F and WFG550S0H:



- | | |
|------------------------|------------------------|
| A. Medium (Semi Rapid) | C. Oval |
| B. Large (Ultra Rapid) | D. Small (Auxiliary) |
| | E. Large (Ultra Rapid) |

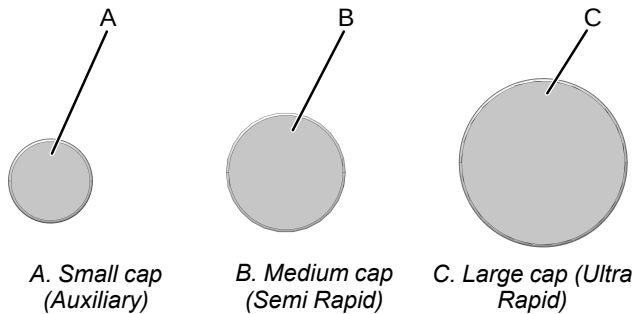
5. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. Place burner grates over burners and caps.



- A. Burner cap
B. Burner base
C. Burner grate

- Place the burner caps on the appropriate burner bases.

IMPORTANT: The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base. Each round burner cap is marked with an AUX, SR, UR, or ST to match with a letter on the burner base.



⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Slide range into final location, making sure the rear leveling leg slides into the slot of the anti-tip bracket.

Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

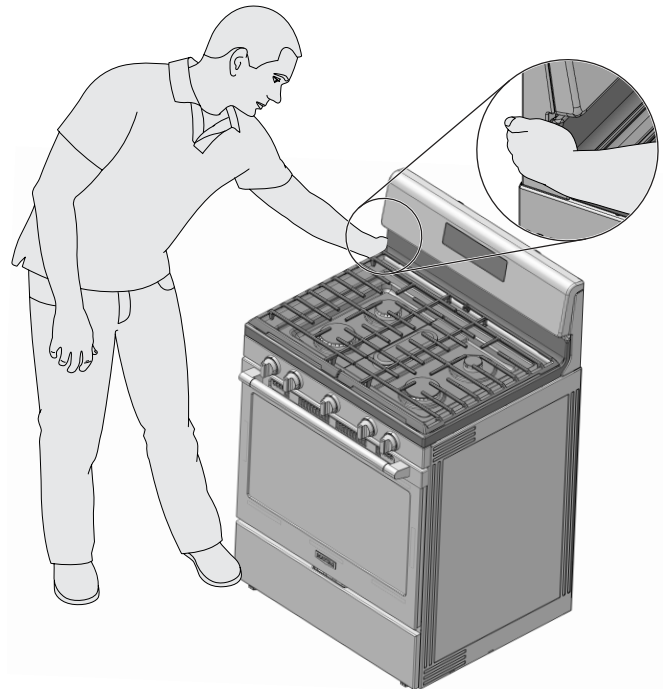
On Ranges Equipped with a Storage Drawer:

- Remove the storage drawer. See the "Storage Drawer" section.
- Use a flashlight to look underneath the bottom of the range.
- Visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

On Ranges Equipped with a Warming Drawer or Premium Storage Drawer:

- Place the outside of your foot against the bottom front of the warming drawer or premium storage drawer, and grasp the lower right or left side of the control panel as shown.

NOTE: If your countertop is mounted with a backsplash, it may be necessary to grasp the range higher than is shown in the illustration.



- Slowly attempt to tilt the range forward. If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket.
- 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.

IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when lifting 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.

- Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
- Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

IMPORTANT: If the back of the range is more than 2" (5.1 cm) from the mounting wall, the rear range foot may not engage the bracket. Slide the range forward and determine if there is an obstruction between the range and the mounting wall. Changes to the gas supply must be performed by a qualified service technician. If you need assistance or service, refer to the Quick Start Guide for contact information.

- Repeat steps 1 and 2 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.

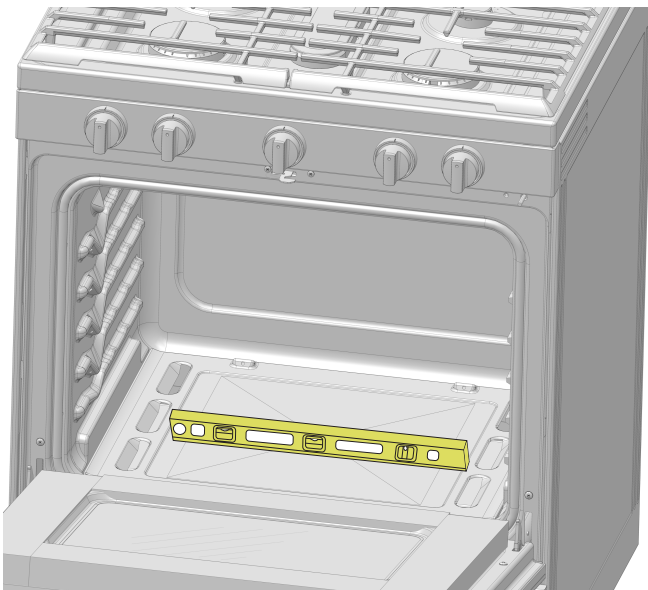
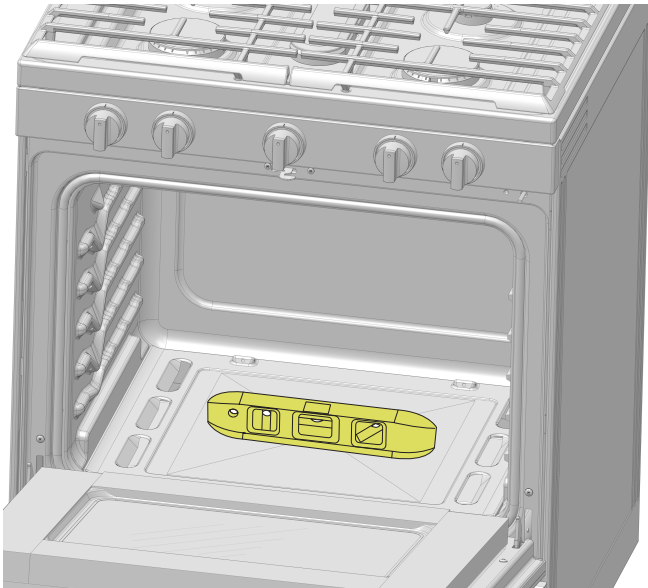
If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged. If you need assistance or service, refer to the Quick Start Guide for contact information.

Level Range

Determine if you have AquaLift® Technology or Steam Clean by referring to the “Range Maintenance and Care” section.

For Ranges with AquaLift® Technology or Steam Clean:

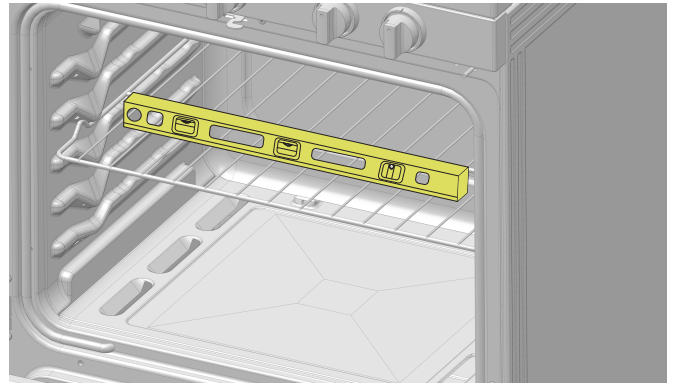
1. Place level on the oven bottom as indicated in one of the two figures below depending on the size of the level. Check with the level side to side and front to back.



2. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
3. Follow the directions in Style 1 or Style 2, depending on the style of drawer supplied with the range.

For Ranges without AquaLift® Technology or Steam Clean:

1. Place a standard flat rack in oven.
2. Place level on the rack and check levelness of the range, first side to side; then front to back.



3. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
4. Follow the directions in Style 1 or Style 2, depending on the style of drawer supplied with the range.

Style 1: Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Use a 1/4" (6.4 mm) drive ratchet, wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

Style 2: Ranges Equipped with a Warming Drawer or Premium Storage Drawer:

Use a wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

NOTE: Range must be level for satisfactory baking performance and best cleaning results using AquaLift® Technology and Steam Clean functions.

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

Cooktop and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is turned to the “LITE” position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues, as long as the control knob is turned to “LITE.”

When the oven control is turned to the desired setting, sparking occurs and ignites the gas.

Check Operation of Cooktop Burners

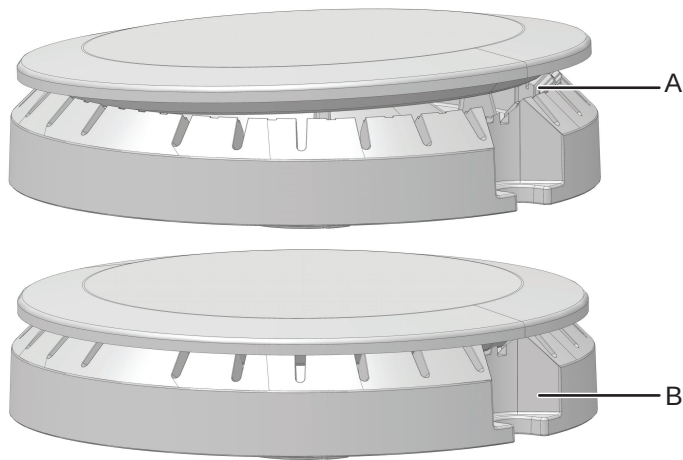
Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the “LITE” position.

The flame should light within 4 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 4 seconds to light because of air in the gas line.

If Burners Do Not Light Properly:

- Turn cooktop control knob to the “OFF” position.
- Check that the range is plugged in. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valves are set to the “open” position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.



- A. Incorrect
B. Correct

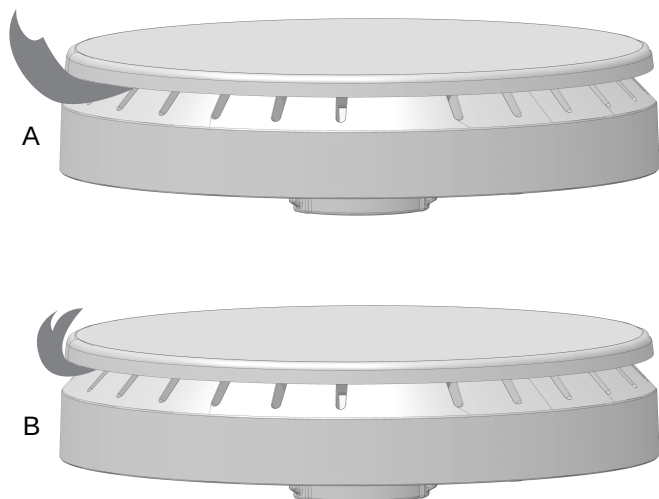
Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to the "OFF" position and contact your dealer or authorized service company for assistance.

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 to LITE. After the burner lights, turn knob to desired setting.

Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.4 mm) high.

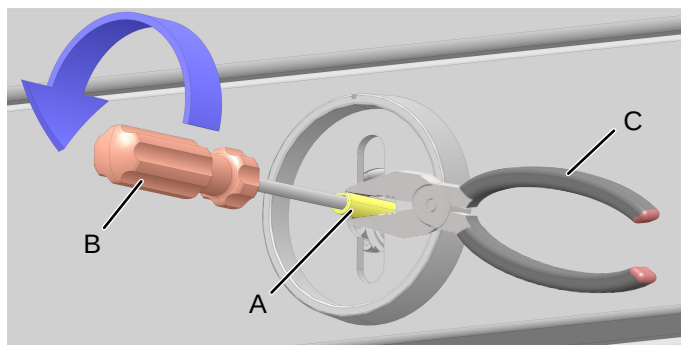


- A. High flame
B. Low flame

To adjust standard burner:

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

If the "low" flame needs to be adjusted:



- A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

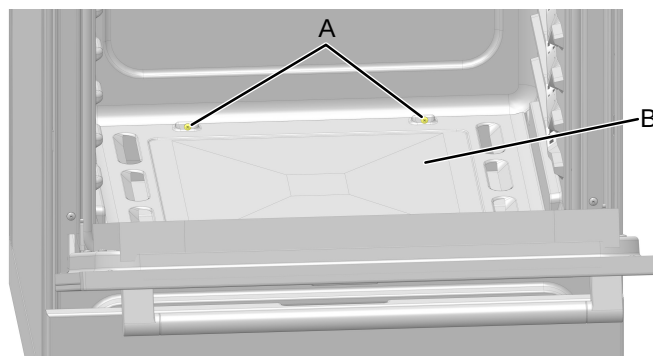
1. Light 1 burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.

Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flat blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size.

3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from "LO" to "HI", checking the flame at each setting.
5. Repeat the previous steps for each burner.

Check Operation of Oven Bake Burner

1. Remove the oven rack.
2. To remove the oven bottom: Remove 2 screws at the rear of the oven bottom. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and place on a covered surface.



- A. Screws
B. Oven bottom

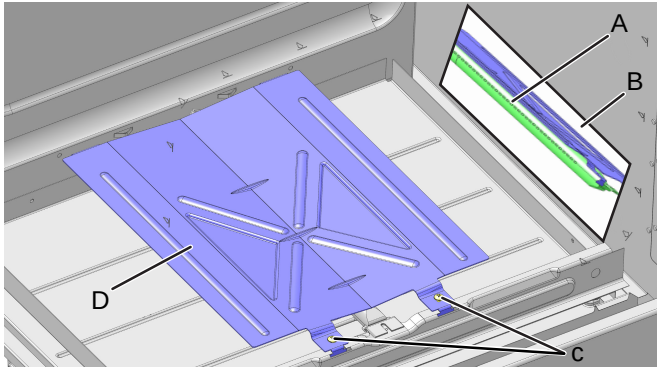
3. You can check the burner flame by removing the flame spreader or by using a mirror.

Remove flame spreader:

Remove 2 screws from the front tabs of the flame spreader. Lift front of the flame spreader and pull forward to remove tabs from rear of oven.

Using a mirror:

Insert a mirror to one side of the burner. Look into the mirror to check flame.



- A. Flame reflection
- B. Mirror
- C. 2 screws
- D. Flame spreader

4. Push the BAKE pad.
5. Press the START pad.

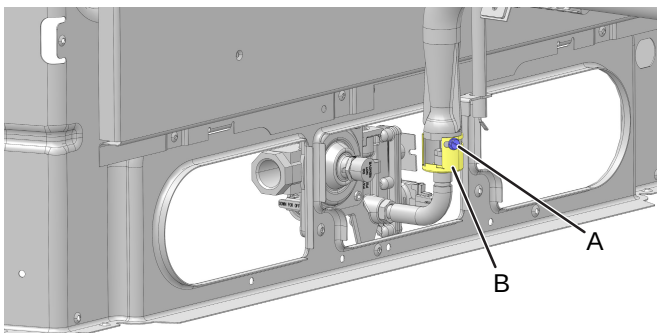
The oven bake burner should light within 8 seconds. Under certain conditions, it may take the burner up to 50 to 60 seconds to light.

Electronic igniters are used to light the bake and broil burners.

Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

Adjust Oven Bake Burner Flame (if needed)

1. On models with a warming drawer, remove access cover plate (1 screw) located at the back of the warming drawer compartment.
2. Check the oven bake burner for proper flame.
This flame should have a 1/2" (1.3 cm) long inner cone of bluish-green, with an outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing or lifting of flame should occur.
3. If the oven bake burner needs to be adjusted, locate the air shutter near the center rear of the range. Loosen the locking screw and rotate the air shutter until the proper flame appears. Tighten locking screw.



- A. Locking screw
- B. Air shutter

4. Push CANCEL/OFF when finished.
5. Reinstall flame spreader and oven bake burner cover.

Check Operation of Oven Broil Burner

1. Close the oven door.
2. Press the BROIL pad.
3. Press the START pad.

The oven burner should light within 8 seconds. Under certain conditions, it may take the burner up to 50 to 60 seconds to light.

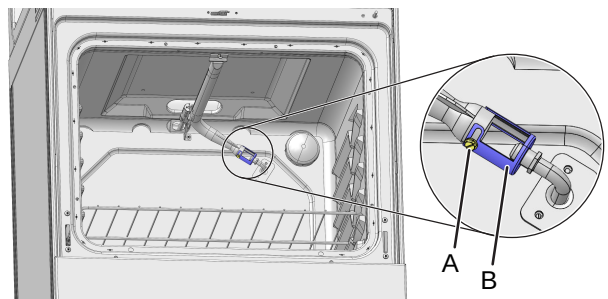
Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

Adjust Oven Broil Burner Flame (if needed)

Look through oven window to check broil burner for proper flame. This flame should have a 1/2" (1.3 cm) long inner cone of bluish-green, with an outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing or lifting of flame should be present.

If flame needs to be adjusted:

1. Loosen the lock screw on the air shutter located at the rear of the broil burner.
2. Adjust the air shutter as needed.
3. Tighten lock screw.



- A. Lock screw
- B. Air shutter

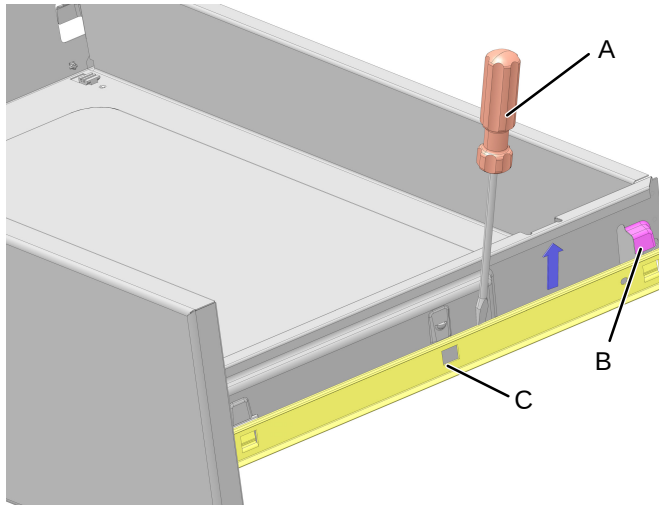
4. Press CANCEL/OFF when finished.

Warming Drawer or Premium Storage Drawer (on some models)

Remove all items from inside the baking drawer, warming drawer or premium storage drawer, and then allow the range to cool completely before attempting to remove the drawer.

To Remove:

1. Open the drawer to its fully open position.
2. Using a flat-blade screwdriver, gently loosen the drawer from the glide alignment notch, and then lift up the drawer alignment tab from the glide.

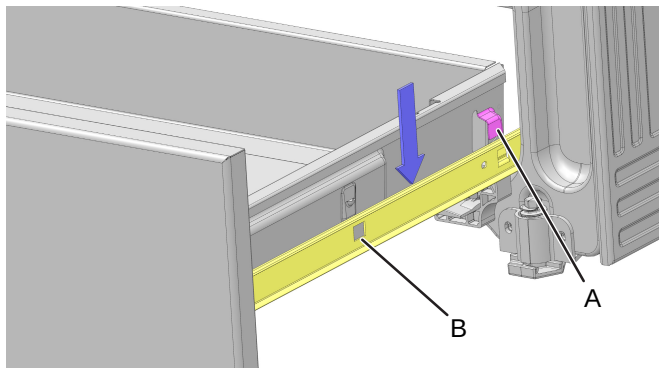


A. Flat-blade screwdriver
B. Drawer alignment tab
C. Drawer glide notch

3. Repeat Step 2 on the other side. The drawer is no longer attached to the drawer glides. Using both hands, pick up the drawer to complete the removal.

To Replace:

1. Align the forward drawer notches with the notches in the drawer glides on both sides. Place the rear alignment tabs into the drawer glides on both sides.



A. Drawer alignment tab
B. Drawer glide notch

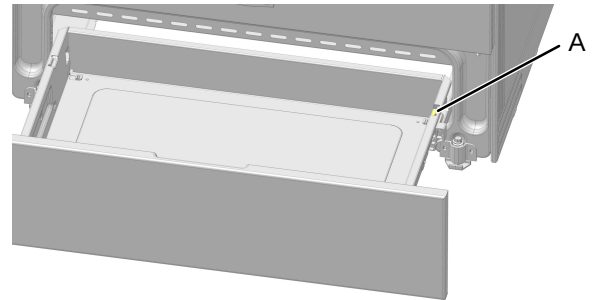
2. Push the warming drawer or premium storage drawer in all the way.
3. Gently open and close the warming drawer or premium storage drawer to ensure it is seated properly on the glides on both sides.

Storage Drawer (on some models)

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull the storage drawer straight back to the drawer stop.

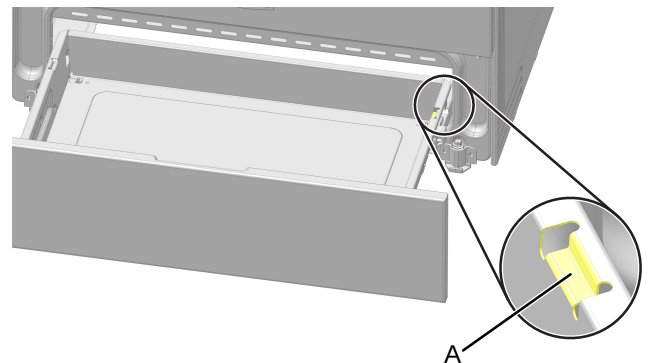


A. Drawer stop notch

2. Lift up the front of the drawer and pull the drawer out.

To Replace:

1. Lift up the front of the drawer and place the rear of the drawer inside the range so that the drawer stop notch is behind the drawer glide.
2. Lower the drawer so that the edge of the slide rail drops into the slot in the drawer glide.
3. Slowly push the drawer into the range.



A. Engage drawer glide

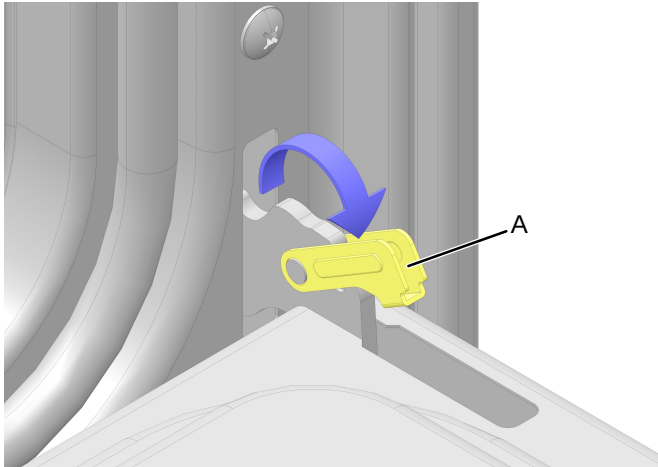
NOTE: When properly installed, the rear slides on the bottom of the drawer will engage the base rails and the drawer will not tip when items are placed in the drawer.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is OFF and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

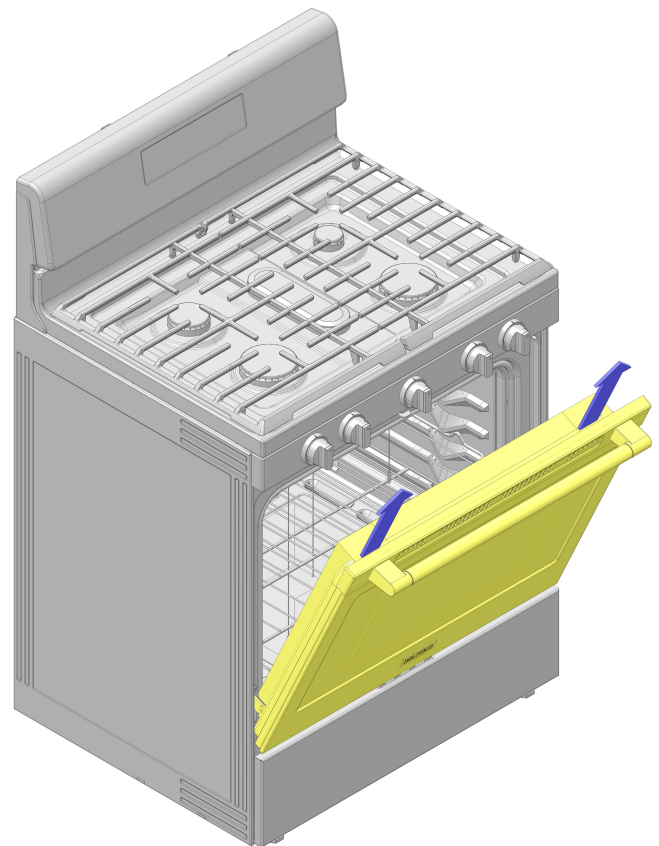
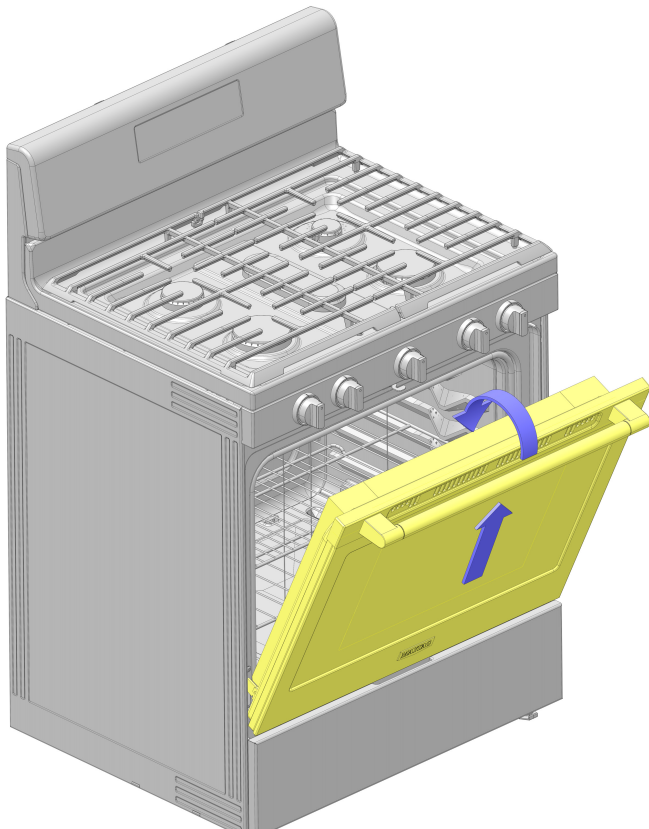
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Pinch the hinge latch between two fingers and pull forward. Repeat on other side of oven door.



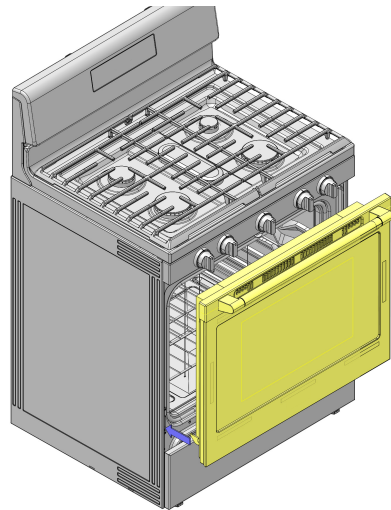
A. Hinge Latch

3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides. Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door. You should hear a click as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all of your tools.
3. Dispose of/recycle all packaging materials.
4. Check that the range is level. See the "Level Range" section.
5. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, read the "Range Maintenance and Care" section.
6. Read the Quick Start Guide and online Control Guide.
7. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide and online Control Guide for specific instruction on range operation.

If Range Does Not Operate, Check the Following:

- Household fuse is intact and tight; or circuit breaker has not tripped.
 - Range is plugged into a grounded 3-prong outlet.
 - Gas pressure regulator shutoff valve is in the "on" position.
 - Electrical supply is connected.
 - See the online "Troubleshooting" section.
8. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shut-off valve is open.
 - If the gas supply line shut-off valve is closed, open it, and then repeat the 5 minute test as outlined above.
 - If the gas supply line shutoff valve is open, press the CANCEL button on the oven control panel and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please reference the Quick Start Guide for contact information.

GAS CONVERSIONS

Gas conversions from Natural gas to propane gas or from propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

⚠ 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 propane, 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, and authorized service personnel.

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

⚠ WARNING:

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, an explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

Propane Gas Conversion

⚠ 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.

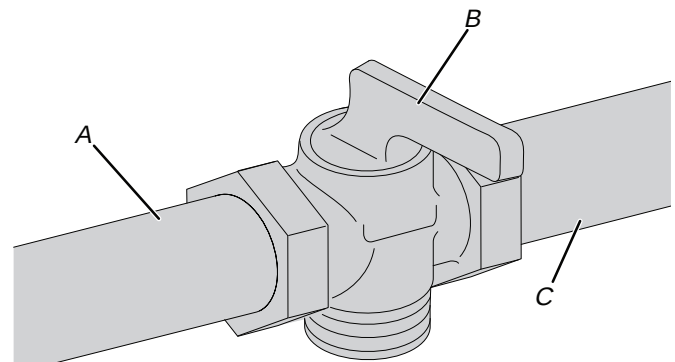
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



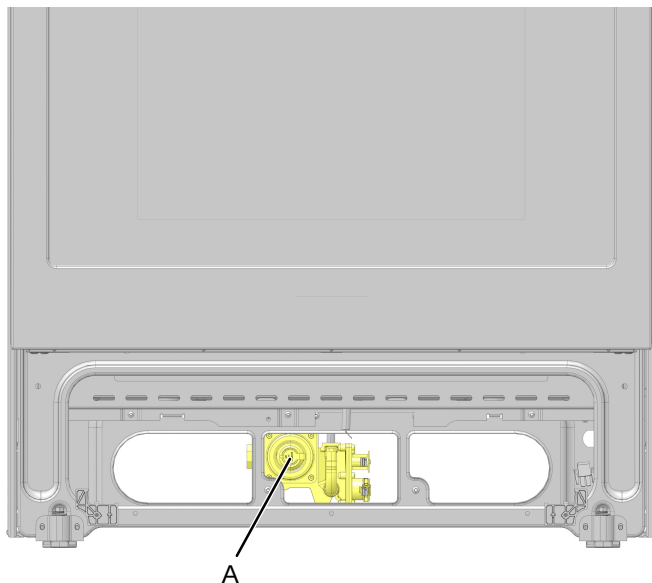
- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural gas to Propane)

1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer. See the "Remove/Replace Drawer", "Storage Drawer" or "Warming Drawer or Premium Storage Drawer" section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

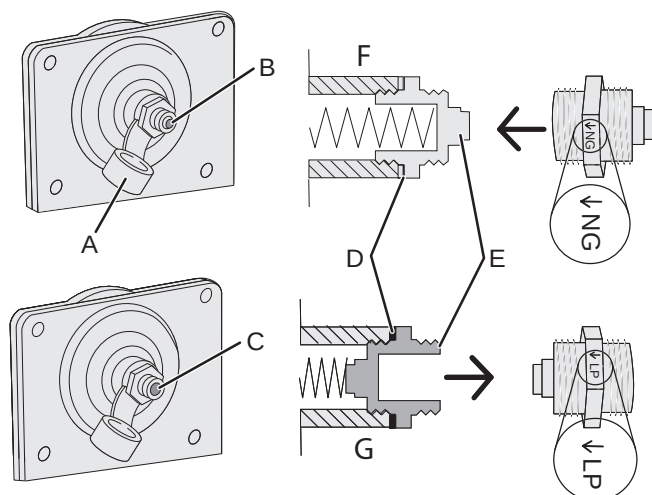
NOTE: On models with a warming drawer or baking drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.



IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
4. Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (1.6 cm) combination wrench to remove.

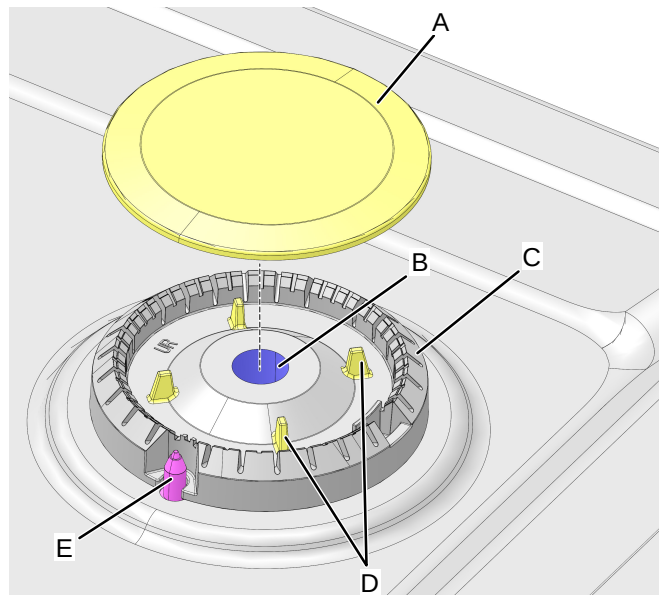
NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.



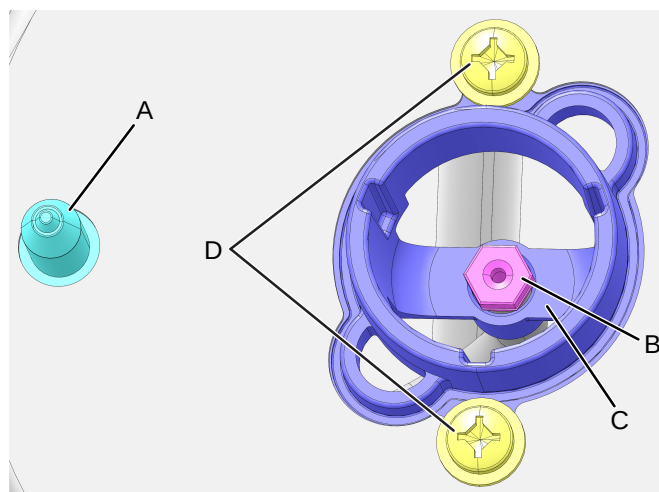
5. Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the hollow end faces out and the marking "LP" is facing the direction shown in the above drawing.
6. Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

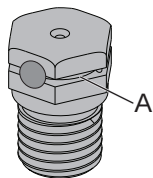
1. Remove burner cap.
2. Remove the burner base.



3. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



- Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct propane gas orifice spud.



A. Propane groove

Refer to the following chart for correct Propane gas orifice spud placement.

Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burner

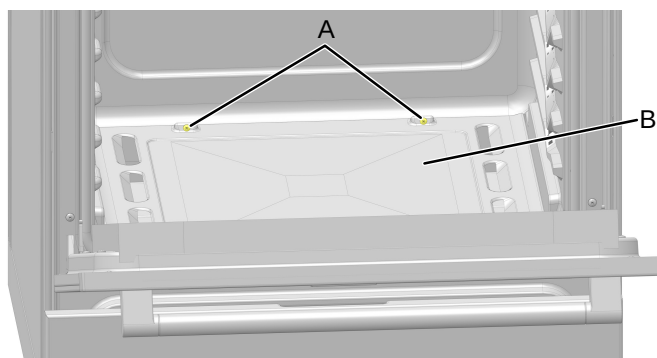
Placement	Burner Rating/Type	Size (mm)	ID Number
LF	14,200 BTU	1.08	108AM
LR	8,000 BTU	0.84	084AM
RF	14,200 BTU	1.08	108AM
RR	5,000 BTU	0.64	064AM
CTR	8,000 BTU	0.84	084AM

NOTE: Refer to the Tech Sheet located on the rear cover for the applicable individual burner BTU rating per fuel type.

- Place Natural gas orifice spuds in the orifice spud bag.
- IMPORTANT:** Keep the Natural gas orifice spuds in case of reinstallation with Natural gas.
- Replace the burner base.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1-7 for the remaining burners.

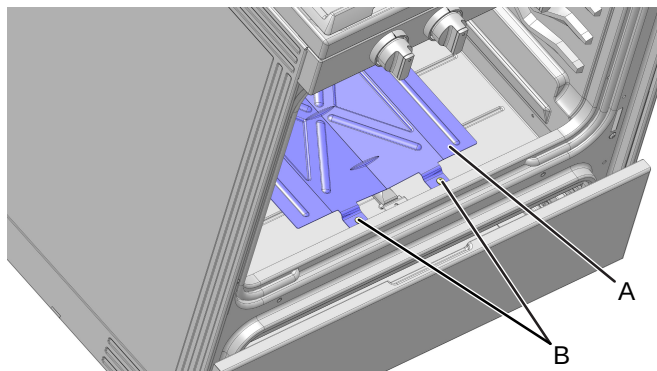
To Convert Oven Bake Burner (Natural Gas to Propane Gas)

- Remove the oven racks.
- Remove 2 screws at the rear of the oven bottom.
- Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.



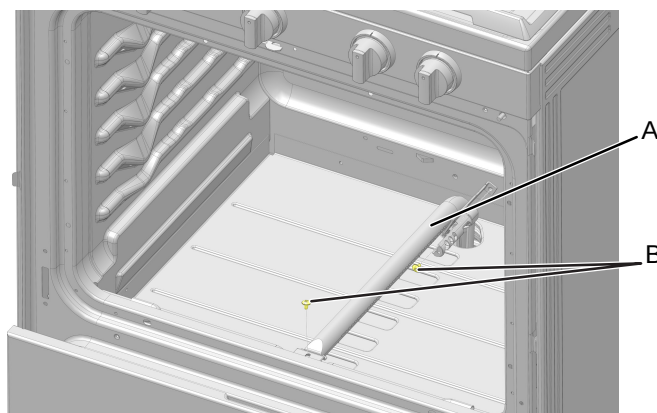
A. Screws
B. Oven bottom

- Remove 2 screws from the front tabs of the flame spreader. Lift the front of the flame spreader and pull forward to remove tabs from rear of oven and set it aside on a covered surface.



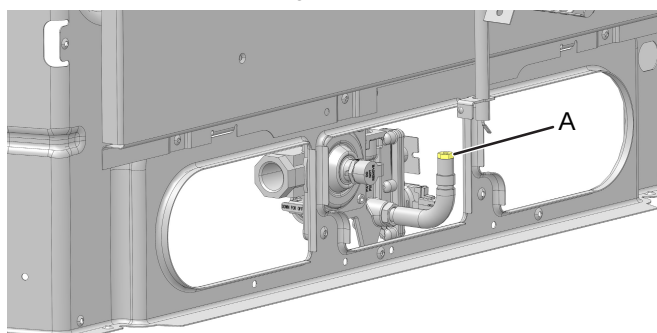
A. Flame spreader
B. Screws

- Remove 2 screws from the bake burner.
- Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside.



A. Bake burner
B. Screws

- Use a 3/8" (1 cm) nut driver or combination wrench and turn the Natural gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "49."
- Replace the "49" spud with a "57" spud. Install the Propane gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.



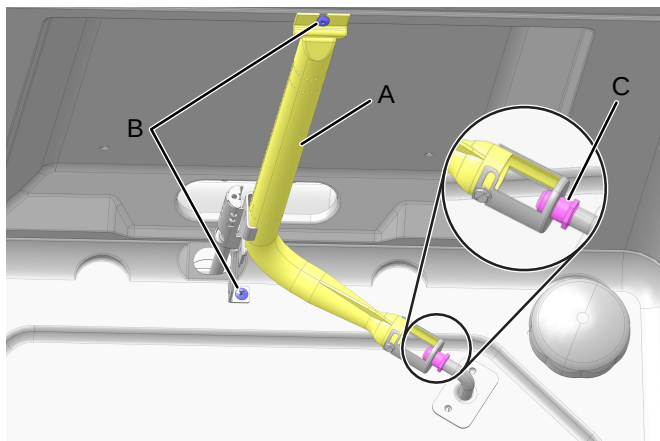
A. Orifice spud

- Position the back of the bake burner over the oven orifice, and slide the tab on front of the bake burner into the front of the oven.
- Reattach the bake burner with 2 screws.
- Insert the tabs on the rear of the flame spreader into the rear of the oven.

12. Reattach the front tabs of the flame spreader to the oven with 2 screws.
13. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame and lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
14. Reattach the oven bottom panel with 2 screws.

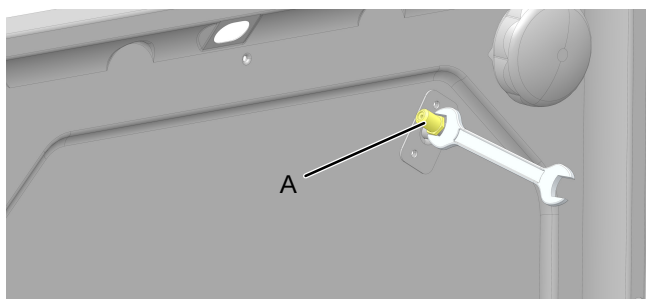
To Convert Oven Broil Burner (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove the screw from the broil burner.
 2. Remove the flame spreader.
 3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.
- NOTE:** The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Screws
C. Orifice hood

4. Use a 3/8" (1 cm) combination wrench and turn the Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "53."
 5. Replace the "53" hood with a "090" hood. Install the Propane gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.
- IMPORTANT:** Do not overtighten.
6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood and insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.



A. Orifice hood

7. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 2 screws.
8. Replace storage drawer, warming drawer or premium storage drawer. See the "Storage Drawer" or "Warming Drawer or Premium Storage Drawer" section.
9. Replace the oven door if it has been removed. See the "Oven Door" section.
10. Replace the oven racks.

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

IMPORTANT: You may have to adjust the "LO" setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (0.64 cm) to 1/2" (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.

3. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

NOTE: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

Natural Gas Conversion

⚠ 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.

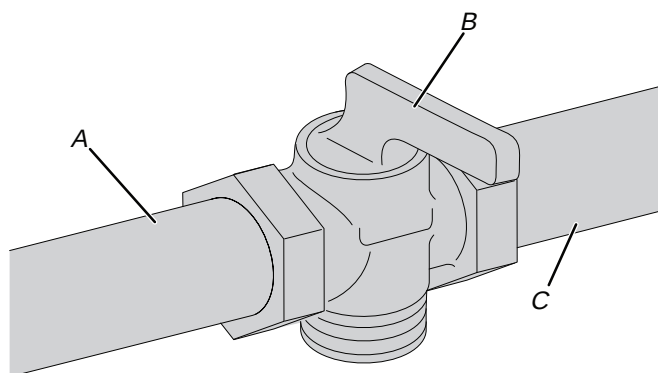
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



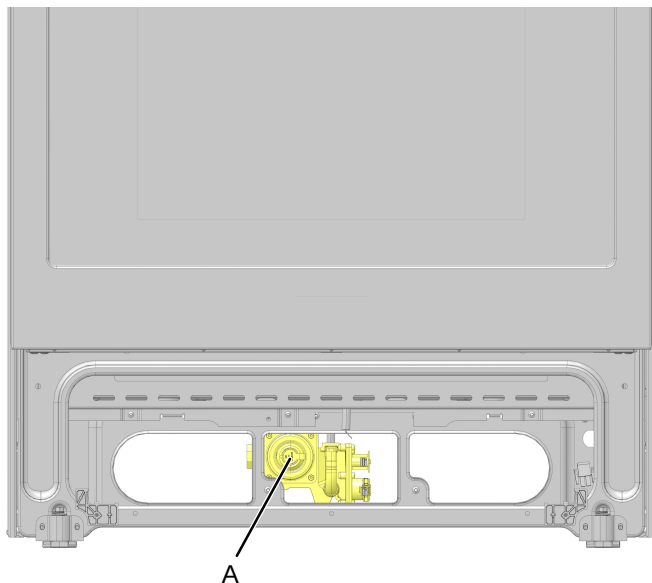
A. To range
B. Manual shut-off valve closed position
C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer or premium storage drawer. See the Remove/Replace Drawer, Storage Drawer or Warming Drawer or Premium Storage Drawer section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

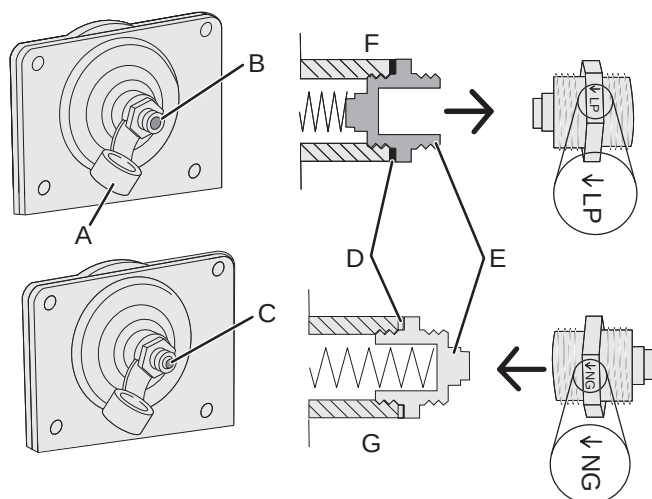
NOTE: On models with a warming drawer or baking drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.



IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
4. Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (1.6 cm) combination wrench to remove.

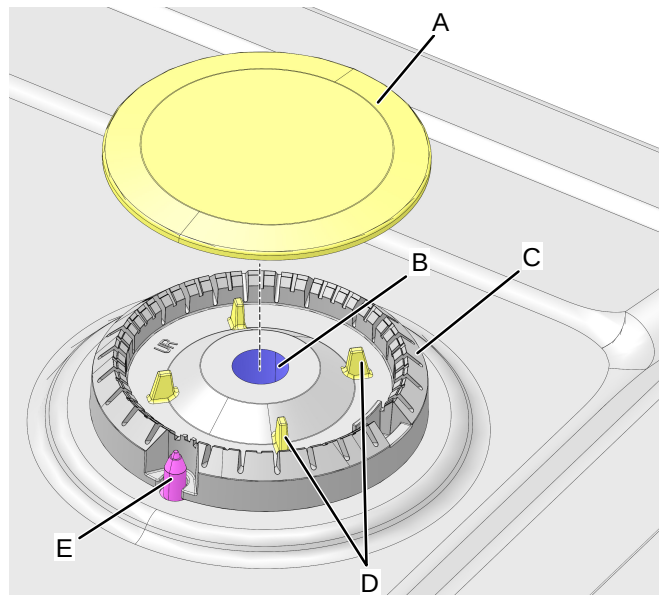
NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.



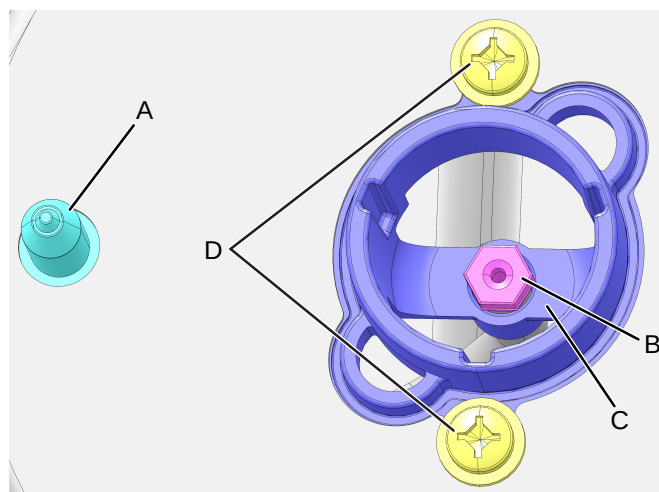
5. Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the solid end faces out and the marking "LNG" is facing the direction shown in the above drawing.
6. Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

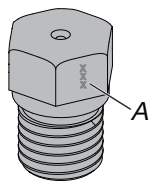
1. Remove burner cap.
2. Remove the burner base.



3. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



- Gas orifice spuds are stamped with a number on the side. Replace the propane gas orifice spud with the correct Natural gas orifice spud.



A. Stamped number

Refer to the following chart for the correct Natural gas orifice spud placement.

Natural Gas Orifice Spud Chart

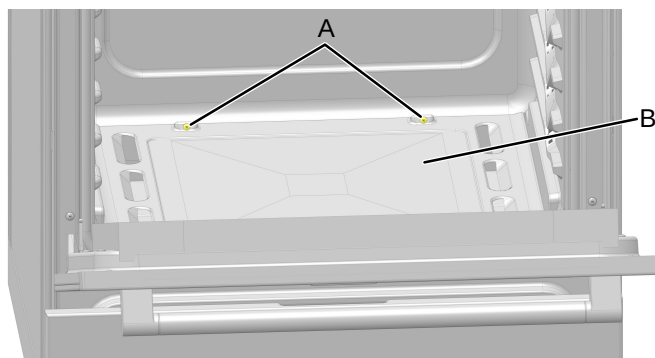
Burner Rating	Size (mm)	ID Number
18,000 BTU	2.00	200AM
17,000 BTU	1.96	196AM
15,000 BTU	1.80	180AM
9,500 BTU	1.40	140AM
8,000 BTU	1.30	130AM
5,000 BTU	1.00	100AM

NOTE: Refer to the Tech Sheet located on the rear cover for the applicable individual burner BTU rating per fuel type.

- Place propane gas orifice spuds in the orifice spud bag.
- IMPORTANT:** Keep the propane gas orifice spuds in case of reinstallation with propane gas.
- Replace the burner base using both screws.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.

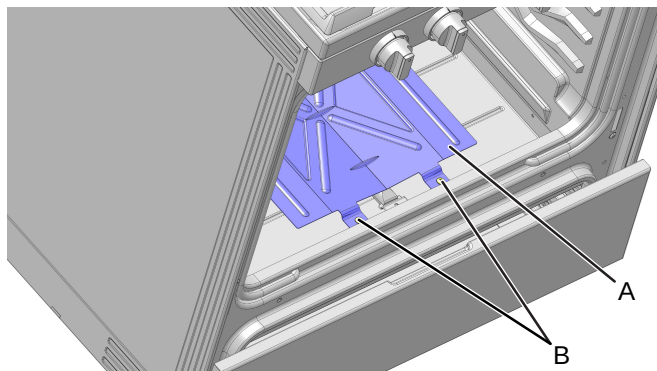
To Convert Oven Bake Burner (Propane Gas to Natural Gas)

- Remove the oven racks.
- Remove 2 screws at the rear of the oven bottom.
- Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.



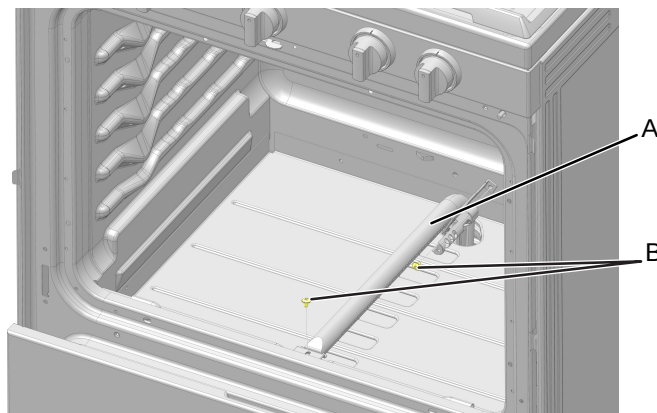
A. Screws
B. Oven bottom

- Remove 2 screws from the front tabs of the flame spreader. Lift front of the flame spreader and pull forward to remove tabs from rear of oven and set it aside on a covered surface.



A. Flame spreader
B. Screws

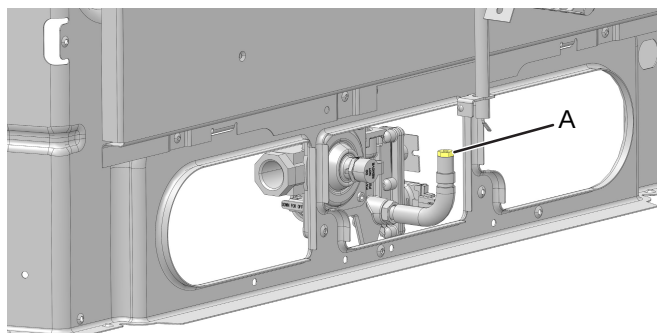
- Remove 2 screws from the bake burner.
- Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside.



A. Bake burner
B. Screws

- Use a 3/8" (1 cm) nut driver or combination wrench and turn the Propane gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "57."
- Replace the "57" spud with a "49" spud. Install the Natural gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

IMPORTANT: Do not overtighten.



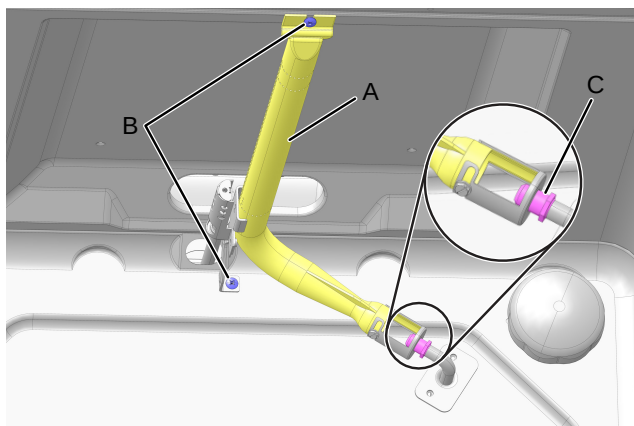
A. Orifice spud

- Position the back of the bake burner over the oven orifice, and slide the tab on front of the bake burner into the front of the oven.
- Reattach the bake burner with 2 screws.
- Insert the tabs on the rear of the flame spreader into the rear of the oven.

12. Reattach the front tabs of the flame spreader to the oven with 2 screws.
13. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame and lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
14. Reattach the oven bottom panel with 2 screws.

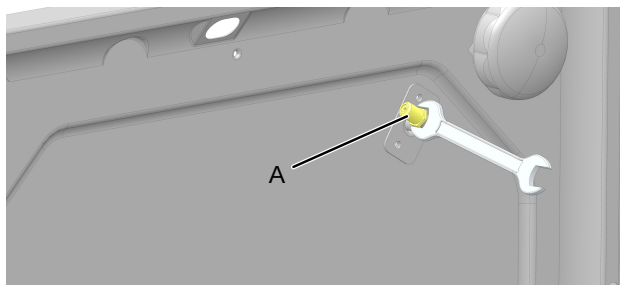
To Convert Oven Broil Burner (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove the screw from the broil burner
 2. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.
- NOTE:** The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Screws
C. Orifice hood

3. Using a 3/8" (9.5 mm) combination wrench, turn the Propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "090."
 4. Replace the "090" hood with a "53" hood. Install the Natural gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.
- IMPORTANT:** Do not overtighten.



A. Orifice hood

5. Place the broil burner on the broil burner orifice hood and insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
6. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 2 screws.
7. Replace storage drawer or warming drawer. See the "Storage Drawer" or "Warming Drawer or Premium Storage Drawer" section.
8. Replace the oven door. See the "Oven Door" section.
9. Replace the oven racks.

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

IMPORTANT: You may have to adjust the "LO" setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. Natural gas flames do not have yellow tips.

3. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

NOTE: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

Moving the Range

⚠ 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 anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

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

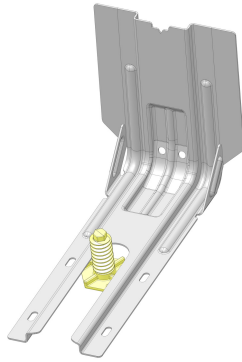
When moving range, slide range onto cardboard or hardboard to avoid damaging the floor covering.

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance:

For power supply cord-connected ranges:

1. Slide range forward.
2. Turn manual shutoff valve to the closed position.
3. Unplug the power supply cord.
4. Disconnect the gas supply tubing.
5. Complete cleaning or maintenance.
6. Reconnect the gas supply tubing.
7. Open the manual shutoff valve in the gas supply line.
8. Plug in power supply cord.

- 9.** Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.



- 10.** Refer to the "Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged" section to verify engagement.
- 11.** Check that range is level.

CONTROL GUIDE

FEATURE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

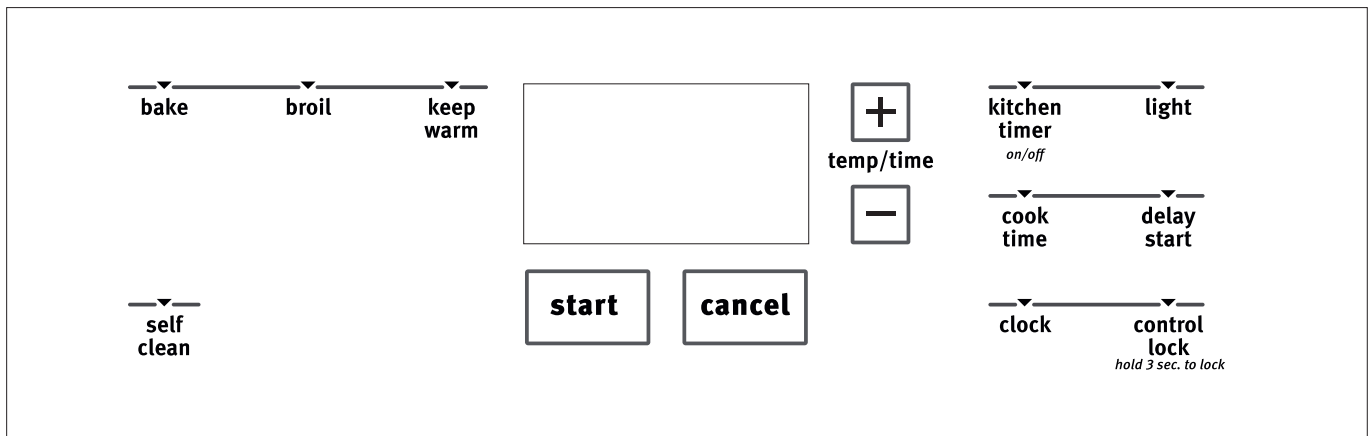
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at www.maytag.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help section at www.maytag.ca.

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

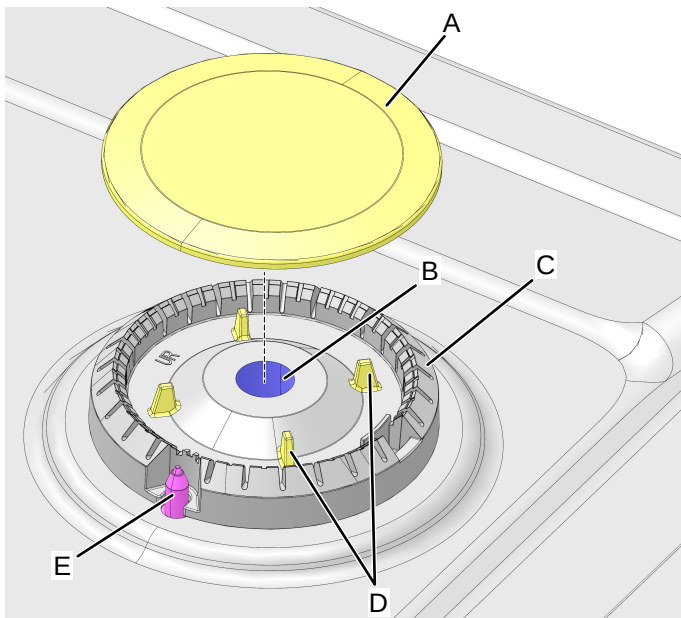
Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
clock	Clock	This clock uses a 12 hour cycle. 1. Check that the oven is OFF. 2. Press clock. 3. Press the temp/time "+" or "-" keypad to set the time of day. Press and hold to scroll quickly. 4. Press clock or start.
light	Oven cavity light	While the oven door is closed, press light to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
kitchen timer on/off	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. 1. Press kitchen timer. 2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to set the length of time. 3. Press start to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. 4. Press kitchen timer to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the cancel keypad because the oven will turn off. 5. If the Timer is running but not in the display, press kitchen timer to display the countdown for 5 seconds.
start	Cooking start	The start keypad begins any oven function. If start is not pressed within 10 seconds, a tone will sound, and start will blink until pressed or canceled. If start is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
cancel	Range function	The cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
bake	Baking and roasting	1. Press bake. 2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature. 3. Press start. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press start for the change to take effect. 5. Press cancel when finished.
broil	Broiling	1. Press broil. 2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature. 3. Press start, and then allow the oven to preheat for 5 minutes. 4. Position cookware in oven and close the oven door. 5. Press cancel when finished.
keep warm	Hold warm	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. 1. Press keep warm. 2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature. 3. Press start. 4. Press cancel when finished.
delay start	Delayed start	The delay start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.
cook time	Timed cooking	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.
self clean	Self-Cleaning cycle	See the "Self-Cleaning Cycle" section in the Owner's Manual.
control lock hold 3 sec. to lock	Oven control lockout	1. Check that the oven is off. 2. Press and hold control lock for 3 seconds. 3. A tone will sound and a lock will be displayed. 4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.

Sealed Surface Burners



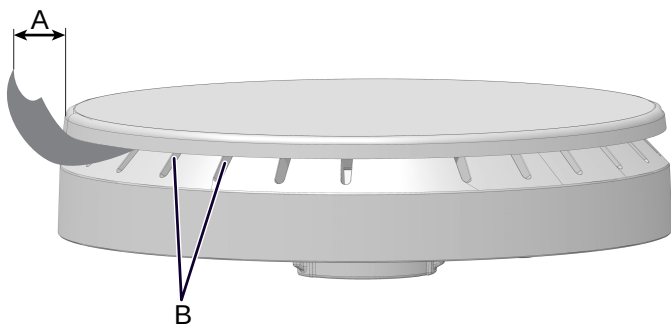
A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base
D. Alignment pins
E. Igniter

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover, and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section in the Owner's Manual.

Alignment: Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube opening by always using a burner cap.



A. 1-1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

Burner Ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

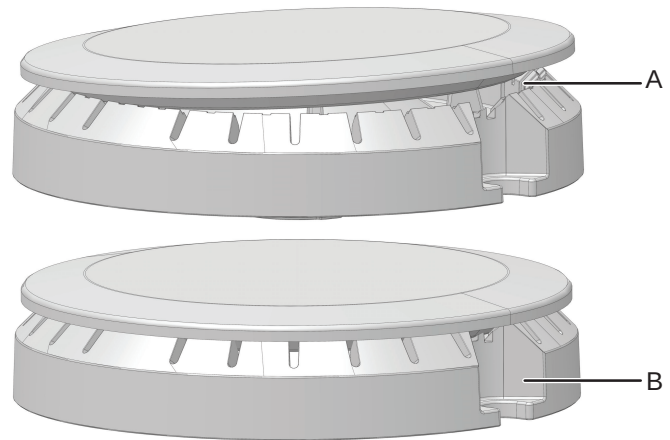
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section in the Owner's Manual.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



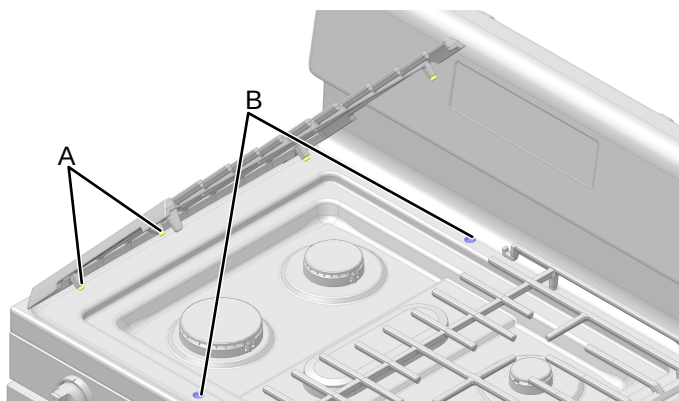
A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Surface Grates

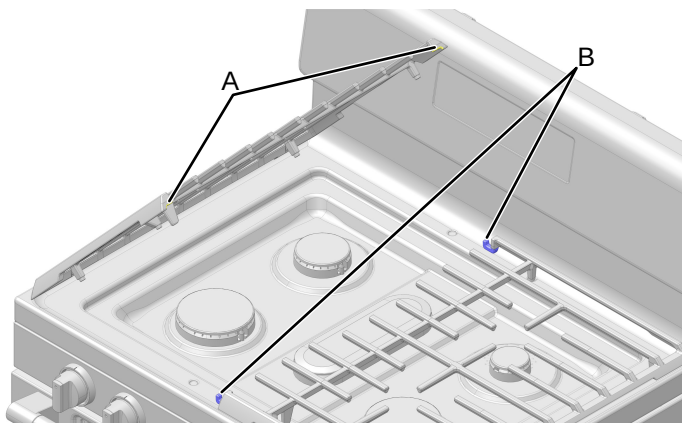
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

To ensure proper positioning, align bumpers on grate bottom with the indentations in the cooktop.



A. Bumpers
B. Alignment indentations

The surface grates interlock using the hook on one end of the grate and the indent on the other. To remove the grates, lift the rear of the left grate off the hook, and then lift the front of the right grate off the hook and pull apart. To replace the grates, replace the left grate first. Place the front indent of the right grate over the hook of the left grate, and then lift the rear of the left grate and place the indent over the hook on the right grate.



A. Indent
B. Hook

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor due to the high temperatures of the gas flame.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

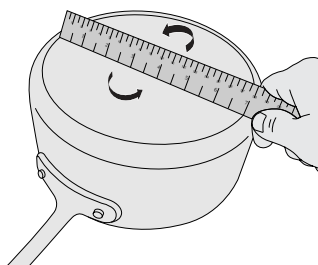
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates/coils. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the surfaces.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

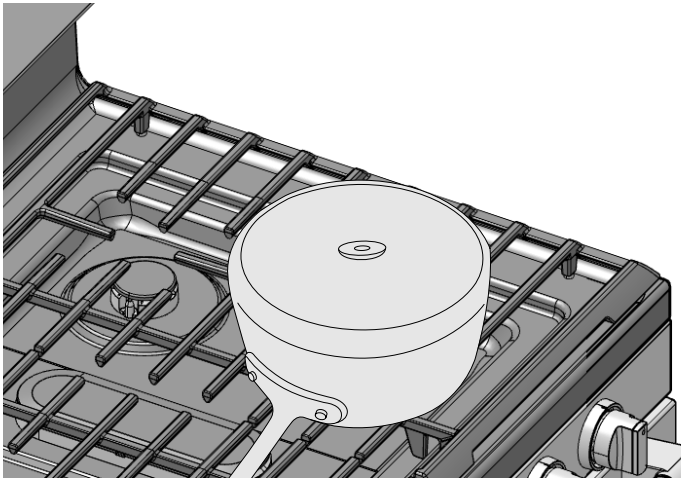
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Earthenware/ Stoneware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Oven Use

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cooking cycle:

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing.
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed.
- A “poof” sound is heard when a bake or broil burner ignites.

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

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

NOTE: On some models: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press the Cancel keypad to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered.
- Reminder (on some models), repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

On some models: Use the clock keypad to change the tone settings.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset to Fahrenheit but can be changed to Celsius.

To change: Press and hold the temp/time “+” arrow keypad for 5 seconds. “°C” or “°F” will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press cancel.

Keypress Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

To change: Press and hold light for 5 seconds. Repeat to change back.

To exit mode, press cancel.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

To change: Press cancel, cancel, the temp/time “+” keypad, kitchen timer. Repeat to change back and end Demo mode.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold the temp/time “-” keypad for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00.”
2. Press the temp/time “+” or “-” keypad to increase or decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press start.

Keep Warm

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 Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press keep warm.
2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the temp/time "+" or "-" keypad to enter the desired temperature and then start.

3. Press start.
4. Place food in the oven.
5. Press cancel when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press cancel.
2. Remove food from the oven.

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. The Oven Control Lockout Feature (if present) will be disabled during the Sabbath. After the Sabbath mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer mode will be canceled (if active), and only the following keypads will function:

- "+" and "-" keypads
- cancel

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

When power is restored after a power failure, the oven will return to Sabbath mode and remain Sabbath compliant with the bake elements OFF until cancel is pressed.

Pressing cancel at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Before entering the Sabbath mode, it must be decided if the oven light is to be ON or OFF for the entire Sabbath mode period. If the light is ON when entering Sabbath mode, it will remain ON for the entire time Sabbath mode is in use. If the light is OFF when entering Sabbath mode, it will remain OFF for the entire time Sabbath mode is in use. Opening the oven door or pressing Light will not affect the oven light once Sabbath mode has been entered.

If the oven has the Convection Bake feature, the oven light is controlled by a separate Oven Light switch on the console. If the oven light is ON when entering the Sabbath mode, it will remain ON for the entire time Sabbath mode is in use. For the oven light to be OFF during the Sabbath mode, the light bulb must be removed from the oven prior to entering the Sabbath mode. Not performing these steps will cause the oven light to turn on when the oven door is opened, resulting in the oven being not Sabbath compliant.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath mode by pressing the "+" or "-" keypad. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the keypad is pressed. The display will not change and there will be no sounds during this adjustment.

To Activate and Bake Using Sabbath Mode:

1. Press bake.
2. Press the temp/time "+" or "-" keypad.
3. Press start.
4. Press and hold kitchen timer for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
5. Press start within 5 seconds to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant.

Pressing cancel at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath mode compliant).

To Set a Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

1. Press bake.
2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press cook time. The cook time indicator light will light up.
4. Press the temp/time "+" or "-" keypad to enter a cook time length.
5. Press start.
6. Press and hold kitchen timer for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
7. Press start within 5 seconds to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing cancel at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

To Set a Delayed Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

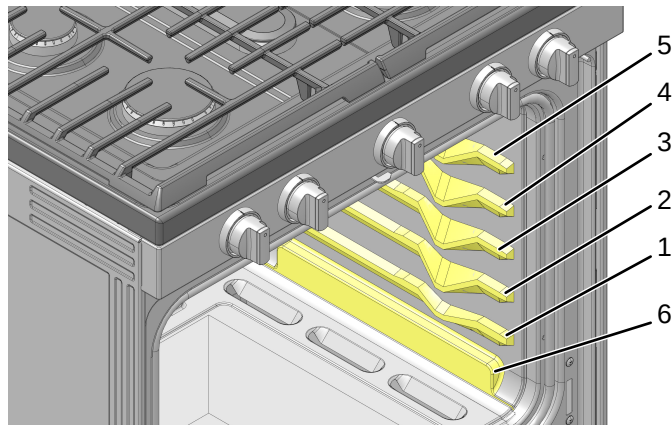
1. Press bake.
2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press cook time. The cook time indicator light will light up.
4. Press the temp/time "+" or "-" keypad to enter a cook time length.
5. Press delay start. The Delay indicator light will light up.
6. Press the temp/time "+" or "-" keypad to enter a start time.
7. Press start.
8. Press and hold kitchen timer for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
9. Press start within 5 seconds to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The On and Delay indicator lights will be displayed.

When the start time is reached, the Bake, On, and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing cancel at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and chart as a guide for positioning racks.



Food	Rack Position
Extra-large items	6
Roasting large and small cuts of meat and poultry	1
Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and 2-rack baking	2
Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan, or in muffin pans; casseroles; frozen convenience foods	3
Use for broiling and toasting.	4
2-rack baking	5

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Multiple Rack Cooking

Two-rack: Use rack positions 2 and 5.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, Convection Bake, or Convection Roast 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 your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

■ For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See the Quick Start Guide for contact information.

NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press bake.
2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature.
3. Press cook time.
4. Press the temp/time "+" or "-" keypad to enter the length of time to cook.
5. Press start. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press cancel to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.

1. Press bake.
2. Press the temp/time "+" or "-" keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature.
3. Press cook time.
4. Press the temp/time "+" or "-" keypad to enter the length of time to cook.
5. Press delay start.
6. Press the temp/time "+" or "-" keypad to enter the time of day to start. Press and hold to scroll quickly.
7. Press start.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime by repeating steps 1 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and "End" will appear on the display.

8. Press cancel to clear the display.

GUIDE D'UTILISATION

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Ne pas remiser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ**
 - Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.
 - Ne toucher aucun interrupteur électrique.
 - N'utiliser aucun téléphone dans votre immeuble.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un poste téléphonique voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si le fournisseur de gaz n'est pas joignable, appeler les pompiers.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

 AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de cuisson de la partie supérieure de cet appareil sans surveillance.

- Ne pas respecter cet énoncé de mise en garde peut provoquer un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages à la propriété, des blessures ou un décès.
- Si un incendie se produit, rester à distance de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculement.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

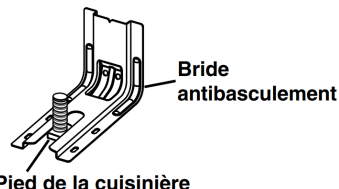
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.

AVERTISSEMENT : Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odorat.

Les fournisseurs de gaz recommandent d'utiliser un détecteur de gaz approuvé UL ou CSA.

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

Si une fuite de gaz est détectée, suivre les instructions de la section « Que faire en cas de détection d'une odeur de gaz ».

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

 **DANGER**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANT : Ne pas installer un système de ventilation avec évacuation de l'air vers le bas, qui évacuerait l'air vers cet appareil de cuisson à gaz. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson et entraîner des blessures corporelles ou le fonctionnement non désiré de cet appareil.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou monteur d'installations au gaz qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation doivent être indiqués.
- Si un raccord flexible de gaz est utilisé, il ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE FIXÉE EN INSTALLANT CORRECTEMENT LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT BIEN INSTALLÉS, FAIRE GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU MUR OU AU PLANCHER, PUIS FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE FAÇON À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
- **ATTENTION :** Ne pas entreposer de produits d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dossier d'un appareil – Les enfants grimpant sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur l'Appareil – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'espace de rangement.
- Ne pas utiliser d'eau sur les Feux de Friture – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousseux.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ne jamais laisser les Surfaces de Cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les ébullitions provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de Cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émailage peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans briser en raison du changement de température soudain.
- Les Poignées des Ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de Surface de Cuisson – Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour votre protection contre les décharges électriques et doit être branché directement à une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Installation conforme – L'appareil, lors de son installation, doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le *National Electrical Code*, *ANSI/NFPA 70* ou le Code canadien des installations électriques, *CSA C22.1-02*. Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
 - Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
 - Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
 - La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.
 - Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
 - Nettoyer la Table de Cuisson avec précaution – Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faire attention aux brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.
 - Ouvrir la porte lentement – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
 - Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
 - Garder dégagés les Conduits de Ventilation du Four.
 - NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – les ouvertures de ventilation et les surfaces autour de ces ouvertures, les portes du four et les hublots de portes font partie de ces surfaces.
 - Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Pour les cuisinières autonettoyantes –**
- **AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER D'ALIMENTS, D'USTENSILES DE CUISSON, ETC. DANS LE FOUR PENDANT L'UTILISATION DU MODE DE NETTOYAGE PYROLYTIC.**
 - Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
 - Ne pas utiliser de nettoyants à four – Aucun nettoyant commercial ou revêtement de protection pour four d'aucune sorte ne devrait être utilisé dans le four ou près de ses parties.
 - Ne nettoyer que les pièces indiquées dans le manuel.
 - Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.
- Pour les appareils avec hotte de ventilation –**
- Nettoyer régulièrement les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
 - Lorsque des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Pour les cuisinières et fours intelligents**
- Utilisation à distance – cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers Affresh® – réf. W10355010 (non fourni) :

Consulter le guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule ou quelques applications.

Méthode de nettoyage :

- Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.
- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :

Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits anti-rouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés. Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et (ou) se décoloreront lorsqu'on les lave au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce n° 31617 (non fournie) :
Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

BRÛLEURS DE SURFACE

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux ont refroidi.
- Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz (non fourni).

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de Nettoyage :

- Savon et eau : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.
- Lave-vaisselle (réservoir d'eau de la grille d'étuvage uniquement; la grille d'étuvage n'est pas lavable au lave-vaisselle) : Bien que le réservoir soit durable, il perdra progressivement de son lustre et/ou se décolorera lorsqu'on le lave au lave-vaisselle.

TIROIR DE REMISAGE/TIROIR-RÉCHAUD (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Consulter d'abord les sections « Programme d'autonettoyage » ou « Programme de nettoyage ».

Programme d'autonettoyage

⚠ WARNING



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le Self-Cleaning cycle (programme d'autonettoyage). L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon le modèle, voir la section « Événement du four » ou « Événements du four » du guide de démarrage rapide.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et de rôtissage, les grilles du four, le papier d'aluminium et sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2 po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson, car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de rangement.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le Self-Cleaning cycle (programme d'autonettoyage) ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur la touche OFF/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) ou Cancel (annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et « cool » (refroidissement) et « locked/verrouiller » ou/ s'affichent. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le Self-Cleaning cycle (programme d'autonettoyage).

Sur certains modèles : Une fois la température de nettoyage atteinte, la commande électronique nécessite un délai de 12 heures avant qu'un autre Self-Cleaning cycle (programme d'autonettoyage) puisse être lancé.

Commande électronique de four avec temps de nettoyage réglable (sur certains modèles)

La durée du Self-Cleaning cycle (programme d'autonettoyage) est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 30 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes.

Pour utiliser le programme d'autonettoyage :

1. Appuyer sur CLEAN (NETTOYAGE).
2. Appuyer sur la touche à flèche vers le « haut » ou vers le « bas » de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée du Self-Cleaning cycle (programme d'autonettoyage désirée).
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux Door Locked (Porte Verrouillée) et Clean (Nettoyage) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le Self-Cleaning cycle (programme d'autonettoyage) est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux Door locked (porte verrouillée) et Clean (nettoyage) s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour quitter le programme d'autonettoyage avant la fin, appuyer sur OFF/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) ou sur la touche Cancel (annulation). La porte se déverrouille dès que le four est froid.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS

Outils et Pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

Outils nécessaires

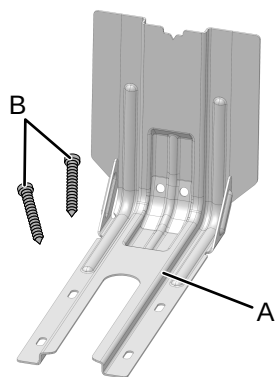
- Ruban à mesurer
- Tournevis à tête plate
- Tournevis à tête cruciforme
- Tournevis à tête plate de 1/8 po (3,2 mm)
- Niveau
- Perceuse manuelle ou électrique
- Marteau
- Clé ou pince
- Clé à tuyauterie
- Clé mixte de 15/16 po
- Clé à cliquet de 1/4 po
- Tourne-écrou de 3/8 po
- Mèche de 1/8 po (3,2 mm) (pour planchers en bois)
- Marqueur ou crayon
- Composé d'étanchéité des raccords filetés – résistant au gaz propane
- Solution non corrosive de détection des fuites
- Mèche à maçonnerie à pointe carburée de 3/16 po (4,8 mm) (pour planchers en béton/céramique) (Pour les cuisinières avec commandes encastrées/à l'avant)

Pour les Conversions Gaz Propane/Naturel

- Clé mixte de 3/8 po
- Clé mixte de 1/2 po
- Clé mixte de 5/8 po
- Tourne-écrou de 9/32 po
- Quadrex®† Tournevis cruciforme ou
- Ruban adhésif de masquage
- Tourne-écrou de 3/8 po (Pour les cuisinières avec commandes encastrées/à l'avant)

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.



A. Bride antibascullement

B. Vis no 12 x 1 5/8 po (4,1 cm) (2)

La bride antibascullement doit être bien fixée au plancher ou au mur. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le plancher.

Pièces nécessaires

Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections « Spécifications électriques » et « Spécifications de l'alimentation en gaz ».

REMARQUE : S'assurer d'acheter uniquement des pièces et des accessoires Whirlpool certifiés par le fabricant de l'appareil. Il se peut que l'installation nécessite des pièces supplémentaires. Pour commander, consulter les coordonnées indiquées dans le guide de démarrage rapide.

Exigences d'emplacement

IMPORTANT : Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit/gauche du châssis.
- La cuisinière doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées doivent être utilisées. Ces dimensions constituent les valeurs minimums des dégagements.
- La bride antibascullement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibascullement fournie avec la cuisinière, voir la section « Installation de la bride antibascullement ».
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section « Spécifications électriques ».
- Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être accessible. Voir la section « Spécifications de l'alimentation en gaz ».
- Demander à un installateur de revêtement de sol qualifié de vérifier que le revêtement de plancher peut supporter une température de 200 °F (93 °C).
- Dans le cas de l'installation de la cuisinière sur une moquette, placer sous la cuisinière un tapis isolant ou une plaque de contreplaqué de 1/4 po (6,4 mm).

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les armoires, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des armoires pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages. Ce four a été conçu conformément aux exigences des normes UL et CSA International et respecte les températures maximums permises de 194 °F (90 °C) pour les armoires en bois.

Résidence mobile – Spécifications additionnelles à respecter lors de l'installation

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux dispositions de la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, l'installation doit satisfaire aux critères de la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou aux dispositions des codes locaux. Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-Z240.1, ou des codes locaux en vigueur.

Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

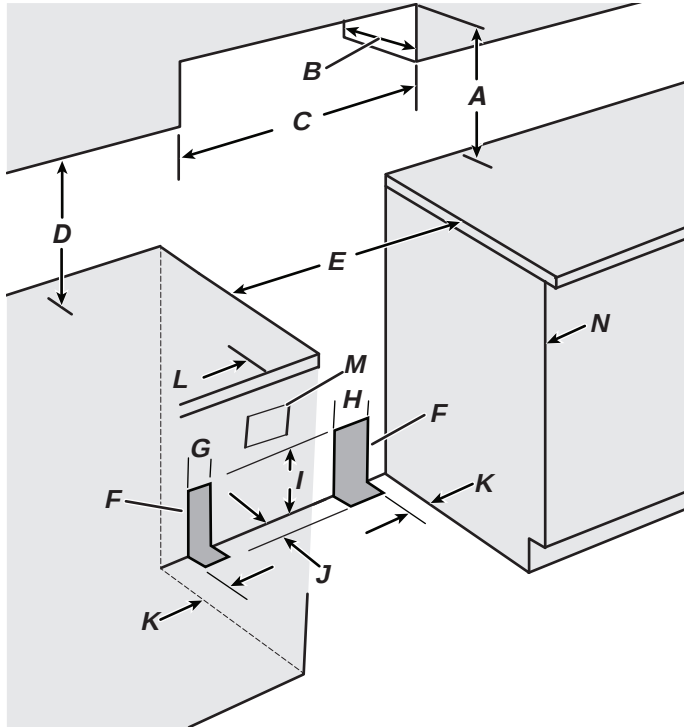
- Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée selon les instructions de ce document.

†Quadrex® est une marque enregistrée de NLW Holdings, Inc.

Dimensions de l'armoire

Les dimensions de l'espace entre les armoires correspondent à une installation entre des armoires de 24 po (61 cm) de profondeur, avec comptoir de 25 po (64 cm) de profondeur et de 36 po (91,4 cm) de hauteur.

IMPORTANT : En cas d'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte/micro-ondes au-dessus de la surface de cuisson, suivre les instructions fournies avec la hotte ou l'ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.



- A. Pour le dégagement minimum vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE*.
- B. 13 po (33 cm) maximum de profondeur de l'armoire supérieure
- C. 30 po (76,2 cm) minimum de largeur d'ouverture
- D. 18 po (45,7 cm) entre l'armoire latérale supérieure et le comptoir
- E. 30 po (76,2 cm) minimum de largeur d'ouverture
- F. Il est recommandé d'effectuer l'installation de la canalisation de gaz rigide dans les zones grisées.
- G. 4 1/2 po (11,4 cm)
- H. 8 po (20,3 cm)
- I. 17 po (43,2 cm)
- J. 2 po (5,1 cm)
- K. 4 1/2 po (11,4 cm)
- L. 3 po (7,6 cm) minimum de dégagement entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d'autres matériaux combustibles.
- M. Prise reliée à la terre
- N. La porte ou les charnières de l'armoire ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.

REMARQUE : Distance de séparation de 24 po (61,0 cm) ou plus lorsque le fond d'une armoire de bois ou de métal est protégée par une planche ignifugée d'au moins 1/4 po (6,35 mm) recouverte d'une feuille métallique d'épaisseur égale ou supérieure à : acier calibre 28 MSG, acier inoxydable 0,015 po (0,4 mm), aluminium 0,024 po (0,6 mm) ou cuivre 0,020 po (0,5 mm). Distance de séparation minimale de 30 po (76,2 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le fond d'une armoire de bois ou de métal non protégée.

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

IMPORTANT : La cuisinière doit être reliée à la terre en conformité avec les codes et règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1.

Cette cuisinière est dotée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas en cas de branchement dans une prise qui n'est pas correctement polarisée.

Si on utilise un conducteur distinct de mise à la terre lorsque les codes le permettent, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie que la mise à la terre est adéquate.

Pour obtenir un exemplaire des normes des codes ci-dessus, contacter :

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- L'appareil doit être alimenté par un circuit triphasé mis à la terre de 120 V CA à 60 Hz seulement et protégé par fusible de 15 A. On recommande également d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder l'appareil sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- Les systèmes d'allumage électronique fonctionnent avec des limites de tension étendues, mais une liaison à la terre correcte et une polarité appropriée sont nécessaires. Vérifier que la prise fournit une alimentation de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- Il n'est pas nécessaire de brancher cette cuisinière à gaz à une prise équipée d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT). Il est recommandé de ne pas brancher une cuisinière à gaz ou tout autre gros appareil électroménager à allumage électrique par étincelle dans une prise murale munie d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT), car ce dernier peut se déclencher lors de l'utilisation normale de l'allumeur.
- Le comportement de cette cuisinière ne change pas si elle est branchée à un circuit protégé par disjoncteur différentiel. Toutefois, le déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel en utilisation normale peut se produire du fait de la nature des cuisinières à gaz à allumage électronique.

- La fiche technique et le schéma de câblage sont situés à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet plastique.

REMARQUE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être relié à la terre pour que le tableau de commande puisse fonctionner. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas relié à la terre, aucune touche ne fonctionne. L'utilisateur doit consulter un électricien qualifié s'il n'est pas sûr que le châssis métallique de la cuisinière est relié à la terre.

Spécifications de l'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

IMPORTANT : Cette installation doit être effectuée conformément avec les codes et règlements locaux. En l'absence de code local, l'installation doit satisfaire aux prescriptions de la plus récente édition du code national en vigueur de la National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Canada, National Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

IMPORTANT : Les tests de fuite de la cuisinière doivent être effectués selon les instructions du fabricant. Consulter le point « Achever le raccordement » de la section « Raccordements au gaz » pour obtenir les instructions de test de fuite.

Type de gaz

Gaz naturel :

- Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Voir la section « Conversions pour changement de gaz ». La plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière la porte du four indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur local.

Conversion pour l'alimentation au propane :

L'opération de conversion doit être exécutée par un technicien de réparation qualifié.

Ne pas entreprendre de convertir l'appareil pour une utilisation avec un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique sans d'abord consulter le fournisseur de gaz. Voir la section « Conversions pour changement de gaz ».

Conduite de gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4 po (19 mm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. Un tuyau d'un plus petit diamètre utilisé sur une grande distance pourrait ne pas fournir une alimentation suffisante en gaz. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations ou tuyaux doit être de 1/2 po (13 mm) minimum. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.
- **REMARQUE :** On doit utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban TEFLON[†].

Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

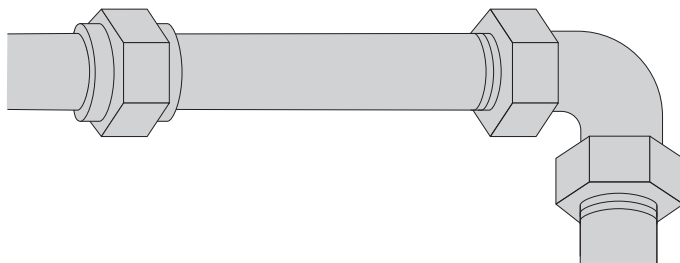
- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord flexible en métal de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de long, 1/2 po (13 mm) ou 3/4 po (19 mm) D.I., (diamètre intérieur) certifié par CSA peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz.



- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.

Raccordement par un ensemble rigide :

On doit utiliser une combinaison de raccords pour réaliser un raccordement rigide entre la cuisinière et la canalisation de gaz. Le tuyau rigide doit se trouver au même niveau que le raccord de connexion de la cuisinière. On doit veiller à ne soumettre les sections de canalisation d'alimentation et de combustible à aucune traction ou flexion afin que la cuisinière soit d'aplomb et correctement alignée.



- Robinet d'arrêt nécessaire :

Procéder à l'installation d'un robinet d'arrêt manuel pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson.

[†]TEFLON[®] est une marque déposée de Chemours.

INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

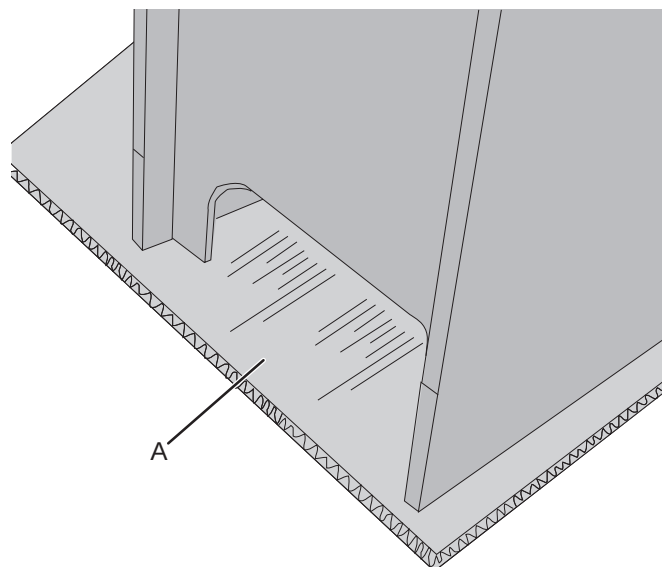
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer l'appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures.

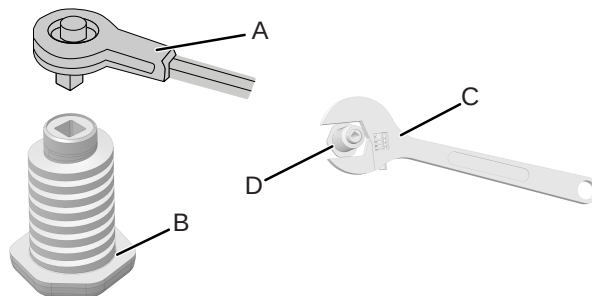
1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces de l'intérieur du four.
3. Ne pas enlever la base d'expédition pour l'instant.



A. Base de livraison

4. Sur les cuisinières avec tiroir de rangement :

Retirer le tiroir de rangement. Voir la section « Tiroir de Rangement ». Déployer les pieds de nivellement arrière d'un demi-tour; utiliser une clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm). Utiliser une clé ou une pince pour abaisser les pieds de nivellement avant d'un demi-tour.

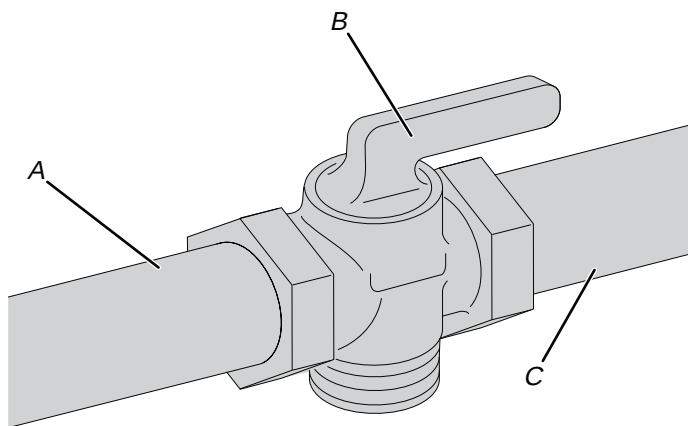


A. Clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm)

B. Pied de nivellement arrière

C. Clé ou pince

D. Pied de nivellement avant



A. Conduite de gaz
B. Robinet d'arrêt en position « ouverte »
C. Vers la cuisinière

Détendeur

Le détendeur fourni avec cette cuisinière doit être utilisé. La pression d'alimentation du détendeur doit être comme suit pour un fonctionnement correct :

Gaz naturel :

Pression minimale : 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

Gaz propane :

Pression minimale : 11 po (27,9 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

En cas d'incertitude quant à la pression d'alimentation à établir, contacter le fournisseur de gaz local.

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

Les débits thermiques indiqués sur la plaque signalétique correspondent à une altitude d'utilisation inférieure à 2 000 pi (609,6 m).

Lorsque l'appareil est utilisé à une altitude supérieure à 2 000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable au Canada).

Essai de pression de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,5 cm] de colonne d'eau)

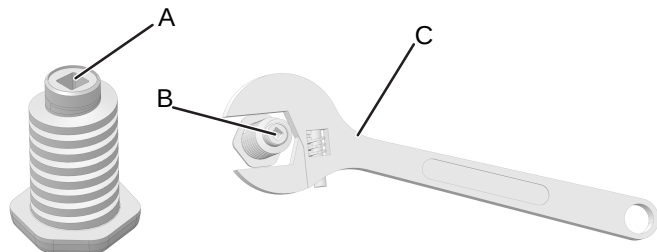
Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau ou moins

Lors de tout test de mise sous pression de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

Sur les cuisinières avec tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure :

Sur les cuisinières avec tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure, on ne peut pas accéder aux pieds arrière en retirant le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement de qualité supérieure. Les pieds arrière doivent être réglés depuis l'extérieur de la cuisinière. Utiliser une clé ou une pince pour abaisser les pieds de nivellement avant et arrière d'un demi-tour.



A. Pied de nivellement arrière
B. Pied de nivellement avant
C. Clé ou pince

Installation de la Bride Antibasculement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

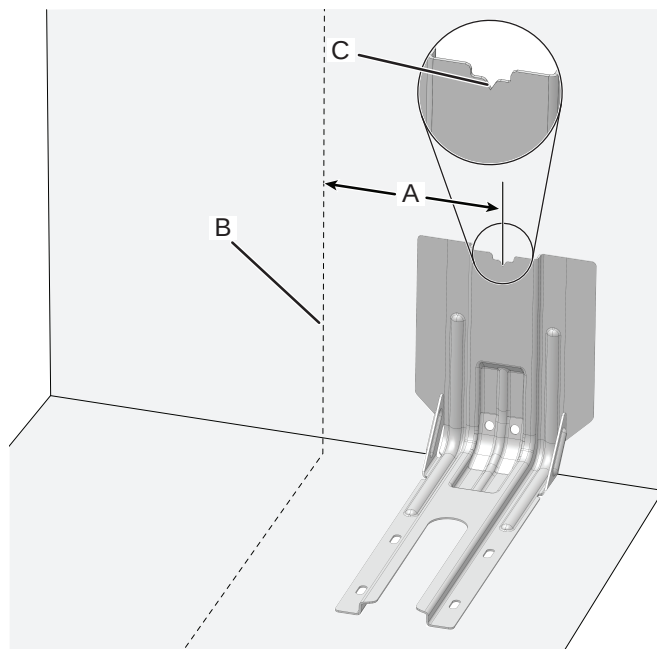
Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Ôter la bride antibasculement fixée par du ruban adhésif à l'intérieur du tiroir de rangement, du tiroir-réchaud ou du tiroir de rangement de qualité supérieure.

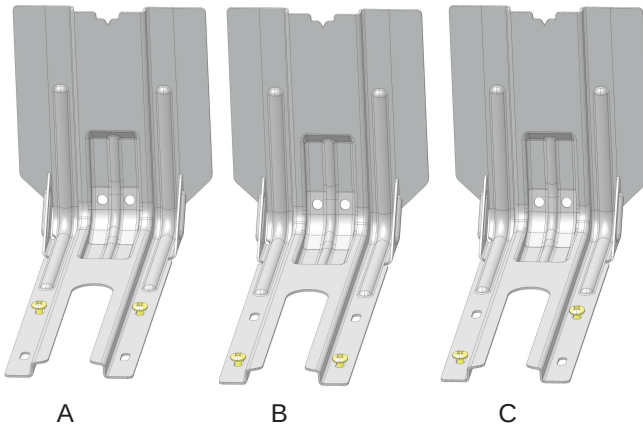
2. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur. Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur. En cas d'installation de la cuisinière dans une résidence mobile, il est impératif de fixer la cuisinière au sol.
3. Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. Le montage peut être effectué du côté gauche ou droit de la découpe. Positionner la bride de montage contre le mur dans l'ouverture, de telle sorte que l'encoche en V de la bride se trouve à 12 9/16 po (31,9 cm) de l'axe central, comme illustré.



A. 12 9/16 po (31,9 cm)
B. Axe central
C. Encoche en V de la bride

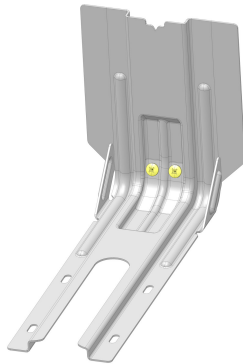
4. Percer deux trous de 1/8 po (3 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

Montage au plancher

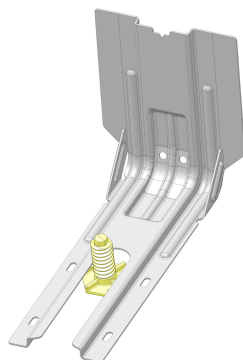


- A. Position arrière
B. Position avant
C. Diagonale (2 options)

Montage mural



5. Utiliser un tournevis cruciforme pour visser la bride antibasculement au mur ou au plancher à l'aide de deux vis n° 12 x 1 5/8 po (4,1 cm) incluses, visser la bride antibasculement au mur ou au plancher.
6. Rapprocher suffisamment la cuisinière de l'ouverture pour permettre le raccordement électrique et le raccordement final au gaz. Retirer la plaque de transport le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
7. Déplacer la cuisinière vers son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



8. Déplacer la cuisinière vers l'avant sur sa plaque de transport son carton ou son panneau de fibres dur pour poursuivre l'installation de la cuisinière à l'aide des instructions d'installation suivantes.

Raccordement au Gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

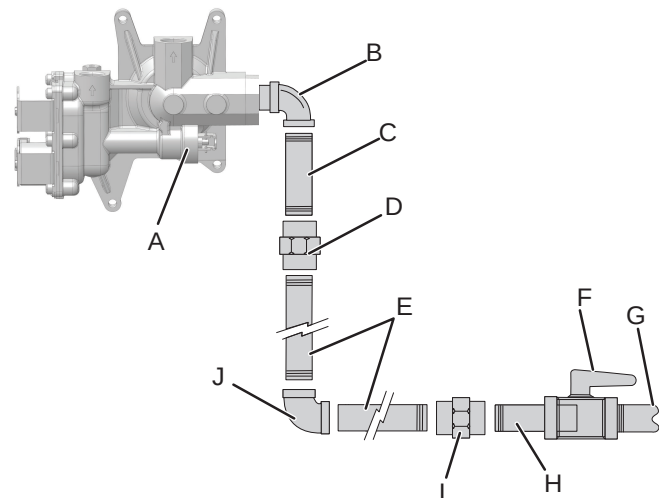
Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Raccordement typique à une canalisation rigide

On doit utiliser une combinaison de raccords pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz existante. Le raccordement peut varier, selon le type d'alimentation, la dimension et l'emplacement.

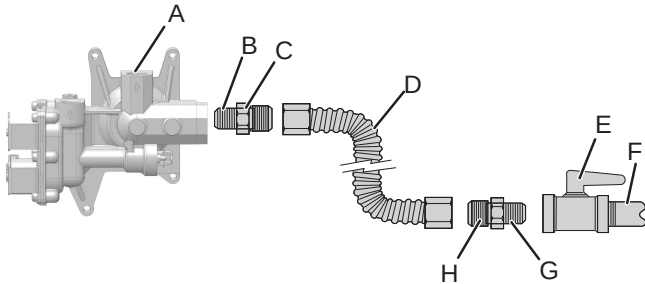
1. Appliquer de la pâte à joint conçue pour une utilisation avec le gaz propane sur tous les filets de connexion.
2. Utiliser une clé à tuyau pour serrer, raccorder l'entrée de gaz à la cuisinière.



- | | |
|---|--|
| A. Détendeur | F. Robinet d'arrêt manuel |
| B. Coude à 90° [avec filetage mâle 1/3 po [1,2 cm] pour tuyauterie] | G. Conduite de gaz de 1/2 po (1,3 cm) ou 3/4 po (1,9 cm) |
| C. Mamelon | H. Mamelon |
| D. Raccord | I. Raccord |
| E. Tuyau en fer noir | J. Coude à 90° |

Raccordement typique par raccord flexible

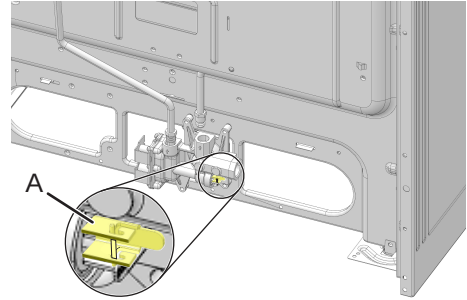
1. Appliquer un composé d'étanchéité de filetages résistant au propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir B et G ci-dessous).
2. Fixer un raccord d'adaptation sur le régulateur de pression du gaz et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs.
3. Utiliser une clé mixte de 15/16 po (23,8 mm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les raccords d'adaptation. S'assurer que le raccord n'est pas déformé.



- | | |
|--|--|
| A. Détendeur | E. Robinet d'arrêt manuel |
| B. Appliquer un composé d'étanchéité. | F. Conduite de gaz de 1/2 po (1,3 cm) ou 3/4 po (1,9 cm) |
| C. Raccord d'adaptation[doit posséder un filetage mâle 1/3 po [12,7 mm] pour tuyauterie] | G. Appliquer un composé d'étanchéité. |
| D. Raccord flexible | H. inclus |

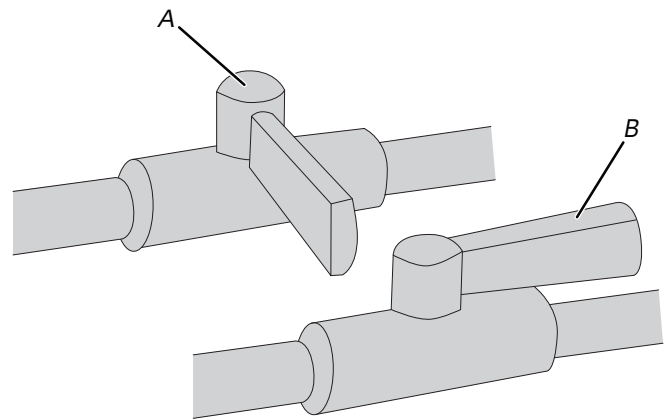
Achever le raccordement

1. Vérifier que le robinet d'arrêt du détendeur est à la position « on » (ouvert).



A. Robinet d'arrêt du détendeur à la position « on » (ouvert)

2. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.

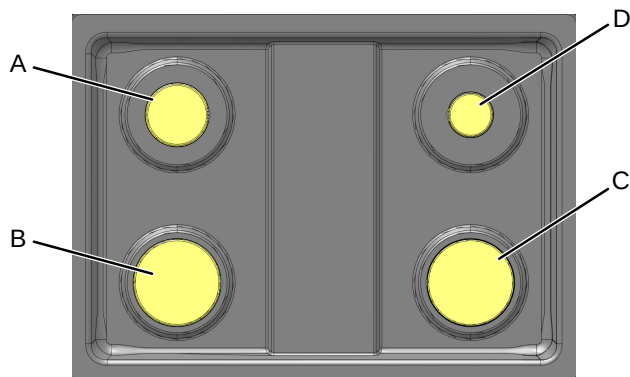


A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

3. Vérifier tous les raccords en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique une fuite. Réparer toutes les fuites.

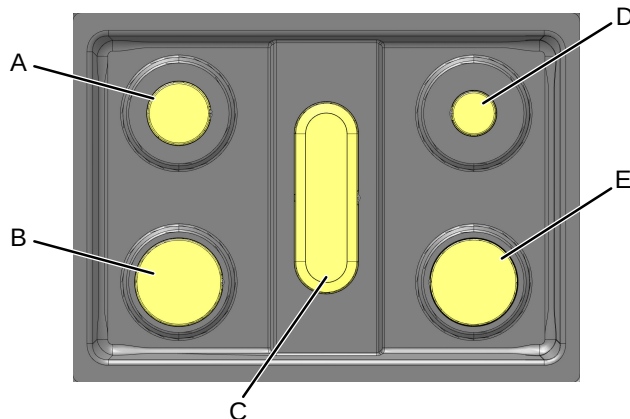
4. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces. Placer les bases de brûleurs comme indiquer dans l'illustration suivante pour votre modèle :

Pour le modèle AGR6603SF :



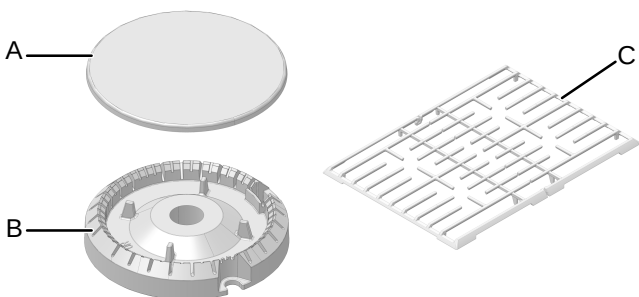
- A. Moyen (Semi-Rapide) C. Grand (ultra rapide)
B. Grand (ultra rapide) D. Petit (Auxiliaire)

Pour les modèles MGR6600P, MGR6600F et WFG550S0H :



- A. Moyen (Semi-Rapide) C. Ovale
B. Grand (ultra rapide) D. Petit (auxiliaire)
E. Grand (ultra rapide)

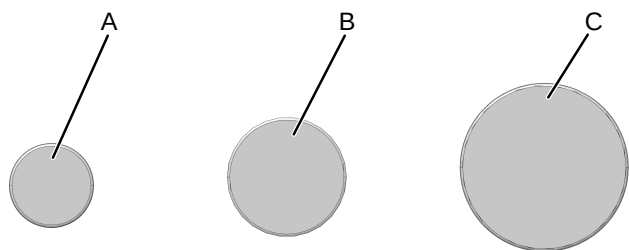
5. Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas. Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et chapeaux.



- A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Grille de brûleur

6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.

IMPORTANT : La partie inférieure des petits chapeaux et des chapeaux moyens est différente. Ne pas poser un chapeau de la mauvaise taille sur la base du brûleur. Chaque chapeau de brûleur rond porte la marque AUX, SR, UR ou ST pour correspondre avec la marque sur la base du brûleur.



- A. Petit chapeau (auxiliaire) B. Chapeau moyen (semi-rapide) C. Grand chapeau (ultra rapide)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

7. Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
8. Déplacer la cuisinière vers son emplacement définitif en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans les fentes de la bride antibasculement.

Vérifier que la Bride Antibasculement est bien Installée et engagée

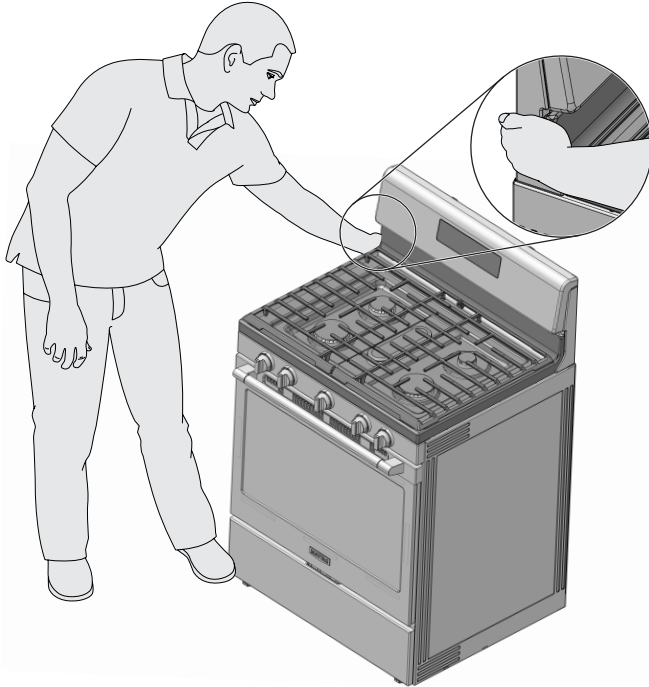
Sur les cuisinières avec tiroir de remisage :

- Retirer le tiroir de remisage. Voir la section « Tiroir de remisage ».
- Au moyen d'une torche électrique, inspecter le dessous de la cuisinière.
- Vérifier visuellement que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Sur les cuisinières avec tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure :

1. Placer l'extérieur du pied contre le bord inférieur avant du tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure, puis saisir le côté inférieur droit ou gauche du tableau de commande comme indiqué.

REMARQUE : Si le comptoir comporte un dosseret, il faudra peut-être saisir la cuisinière plus haut que ce qu'indique l'illustration.



2. Tenter d'incliner la cuisinière vers l'avant avec précaution. En cas de résistance immédiate, cela signifie que le pied de la cuisinière est engagé dans la bride antibasculement.
3. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2 po (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cesser d'incliner la cuisinière et la reposer doucement sur le plancher. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride antibasculement.

IMPORTANT : Si on entend un claquement ou un bruit d'éclatement lorsqu'on soulève la cuisinière, cela signifie peut-être que la cuisinière n'est pas bien engagée dans la bride. Vérifier qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser jusqu'au mur ou le pied de la cuisinière de glisser dans la bride. Vérifier que la bride est fermement maintenue en place par les vis de montage.

4. Glisser la cuisinière vers l'avant et vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
5. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que son pied arrière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

IMPORTANT : Si l'arrière de la cuisinière se trouve à plus de 2 po (5,1 cm) du mur de montage, cela signifie que le pied arrière de la cuisinière n'est peut-être pas engagé dans la bride. Glisser la cuisinière vers l'avant et déterminer si un objet fait obstruction entre la cuisinière et la paroi de montage. Les modifications apportées à l'alimentation en gaz doivent être effectuées par un réparateur qualifié. Si vous avez besoin d'aide ou d'un entretien, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

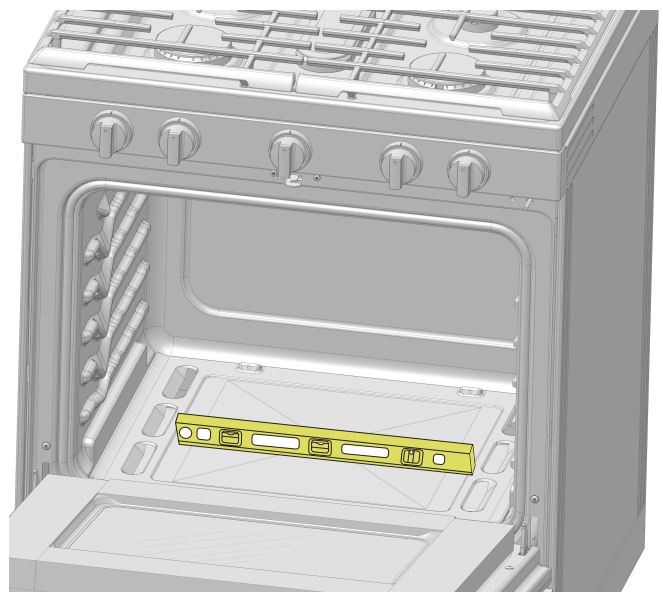
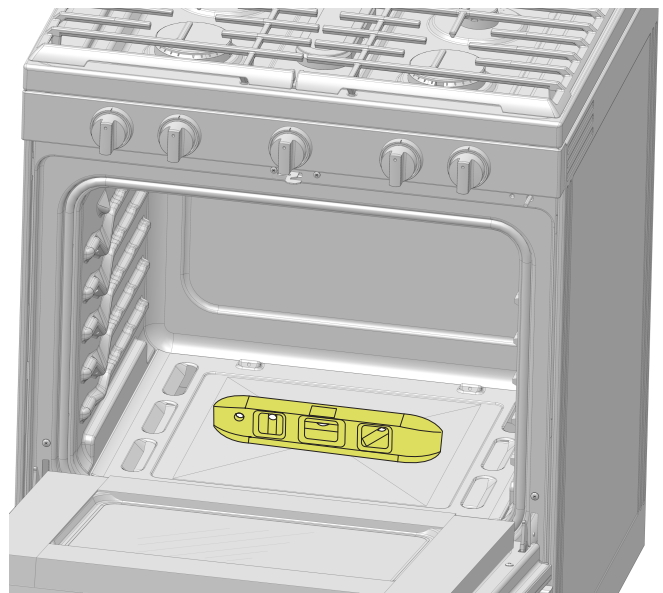
6. Répéter les étapes 1 et 2 pour s'assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans la bride antibasculement. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2 po (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cela peut signifier que la bride antibasculement n'est pas correctement installée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée. Si vous avez besoin d'aide ou d'un entretien, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Réglage de l'aplomb de la cuisinière

Déterminer si la cuisinière est munie de la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) en consultant la section « Entretien et nettoyage de la cuisinière ».

Pour les cuisinières équipées de la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :

1. En fonction de la taille du niveau le placer sur le bas du four comme indiqué dans l'une des deux illustrations ci-dessous. Contrôler l'aplomb transversal et dans le sens avant/arrière.

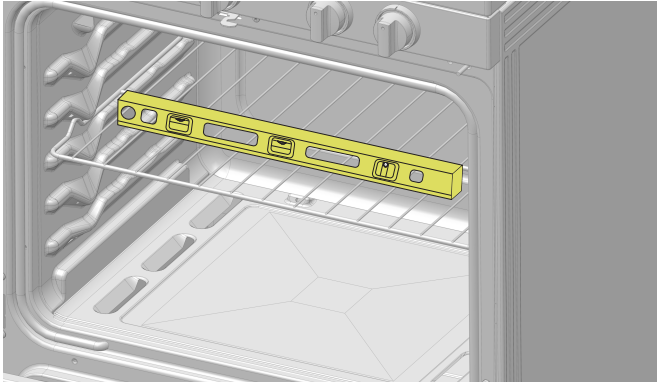


2. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, la tirer de nouveau pour que le pied de nivellement arrière se dégage de la bride antibasculement.

3. Suivre les instructions fournies pour le type 1 ou 2, en fonction du type de tiroir fourni avec la cuisinière.

Pour les cuisinières qui ne possèdent pas la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :

1. Placer une grille plate dans le four.
2. Placer un niveau sur la grille et contrôler l'aplomb de la cuisinière, d'abord transversalement, puis dans le sens avant/arrière.



3. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, la tirer de nouveau pour que le pied de nivellement arrière se dégage de la bride antibasculement.
4. Suivre les instructions fournies pour le type 1 ou 2, en fonction du type de tiroir fourni avec la cuisinière.

Style 1 : Cuisinières avec tiroir de rangement :

Utiliser une clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm), une clé ou une pince pour régler les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb. Repousser la cuisinière pour la remettre en place. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibasculement.

Style 2 : Cuisinières avec tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure :

Utiliser une clé ou une pince pour ajuster les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb. Repousser la cuisinière pour la remettre en place. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibasculement.

REMARQUE : La cuisinière doit être d'aplomb pour que les résultats de cuisson au four soient satisfaisants et les résultats de nettoyage idéaux avec les fonctions de technologie AquaLift® et Steam Clean (nettoyage à la vapeur).

Système d'allumage électronique

Allumage initial et réglage des flammes de gaz

Un système d'allumage électronique est utilisé à la place des flammes de veille pour l'allumage des brûleurs (table de cuisson et four). Lorsqu'on place le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position « LITE » (allumage), le système génère des étincelles pour l'allumage du brûleur. La génération d'étincelles se poursuit aussi longtemps que le bouton de commande est laissé à la position « LITE » (allumage).

Lorsqu'on place le bouton de commande du brûleur du four à la position désirée, les étincelles générées provoquent l'inflammation du gaz.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

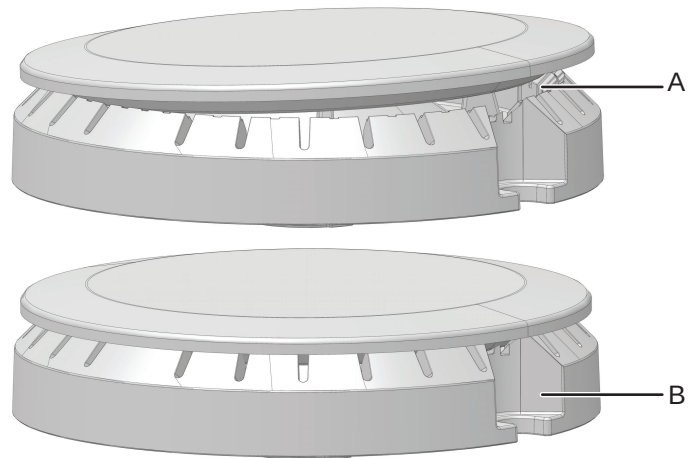
Brûleurs standard de la table de cuisson

Enfoncer et tourner chaque bouton de commande à la position « LITE » (ALLUMAGE).

La flamme doit s'allumer sur le brûleur en moins de 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Tourner le bouton de commande de la table de cuisson à la position « OFF » (ARRÊT).
- Vérifier que la cuisinière est branchée. Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, et qu'aucun fusible du domicile n'a grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position « open » (ouverte).
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.



A. Incorrect

B. Correct

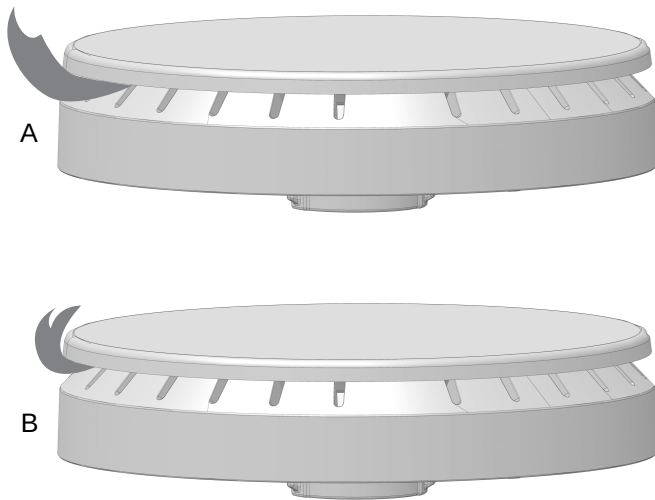
Répéter le processus de mise en marche. Si un brûleur ne s'allume pas à ce stade, tourner les boutons de commande sur la position « OFF » (ARRÊT) et contacter le revendeur ou un réparateur agréé.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE (allumage). Une fois le brûleur allumé, placer le bouton au réglage désiré.

Réglage de la taille des flammes

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique « minimum », on doit observer des flammes stables bleues de 1/4 po (6,4 mm).

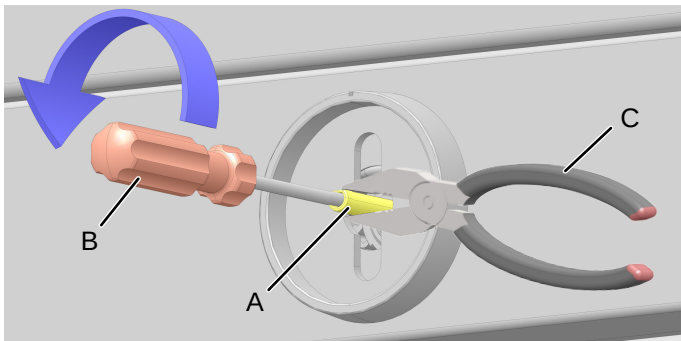


A. Débit thermique maximum
B. Débit thermique minimum

Réglage des brûleurs standard :

La vis de réglage au centre de la tige de commande du robinet permet de régler la taille des flammes. La tige de commande est située directement au-dessous du bouton de commande.

S'il est nécessaire de régler la taille des flammes pour le débit thermique minimum :

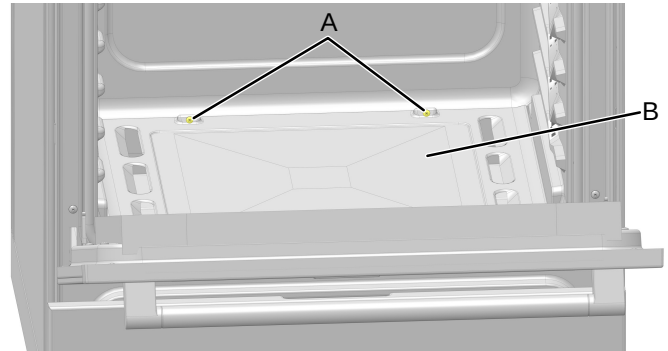


A. Tige du bouton de commande
B. Tournevis
C. Pince

1. Allumer 1 brûleur et le tourner au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.
Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée.
3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de « LO » (basse) à « HI » (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

1. Ôter la grille du four.
2. Pour retirer la partie inférieure du four : Ôter 2 vis à l'arrière de la partie inférieure du four. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le poser sur une surface couverte.



A. Vis
B. Fond du four

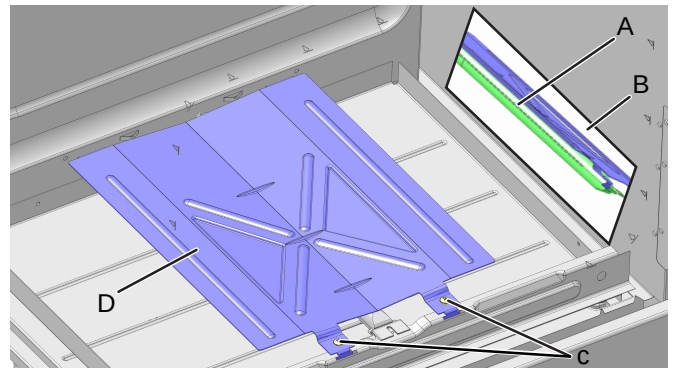
3. Pour vérifier la flamme du brûleur, ôter le répartiteur de flammes ou utiliser un miroir.

Pour ôter le répartiteur de flammes :

Ôter 2 vis des volets avant du répartiteur de flammes. Soulever l'avant du répartiteur de flammes et tirer vers l'avant pour retirer les onglets de l'arrière du four.

Utilisation d'un miroir :

Insérer un miroir sur un côté du brûleur. Regarder dans le miroir pour vérifier la flamme.



A. Réflexion de la flamme
B. Miroir
C. 2 vis
D. Répartiteur de flammes

4. Appuyer sur la touche BAKE (CUISSON AU FOUR).
5. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Dans certaines circonstances, le brûleur peut mettre jusqu'à 50 à 60 secondes pour s'allumer.

Un dispositif d'allumage électronique est utilisé pour l'allumage des brûleurs du four et du gril.

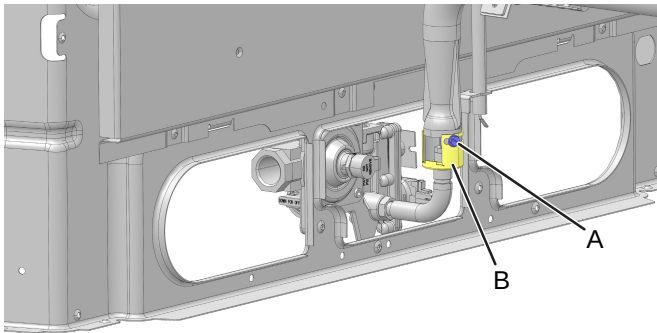
Consulter le Guide de Démarrage rapide et le Guide de Commande en ligne pour connaître le bon fonctionnement des commandes du four.

Réglage de la taille des flammes sur le brûleur du four (le cas échéant)

1. Sur les modèles avec tiroir-réchaud, retirer la plaque de fermeture de l'ouverture d'accès (1 vis) située à l'arrière du compartiment du tiroir-réchaud.
2. Observer les flammes sur le brûleur du four pour déterminer si un réglage est nécessaire.

Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu vert de 1/2 po (1,3 cm) et une zone externe bleu foncé; la forme des flammes doit être nette et douce. On ne doit pas observer de pointes jaunes, ni d'effet de soufflage ou de séparation entre les flammes et le brûleur.

3. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, identifier la virole de réglage de l'admission d'air près du centre/à l'arrière de la cuisinière. Desserrer la vis de blocage et faire tourner l'obturateur d'air pour obtenir de belles flammes. Resserrer la vis de blocage de la virole.



A. Vis de blocage
B. Admission d'air

4. Appuyer sur CANCEL/OFF (ANNULATION/ARRÊT) une fois terminé.
5. Réinstaller le répartiteur de flammes et la plaque de couverture du brûleur de four.

Contrôle du fonctionnement du brûleur du grill

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche BROIL (grill).
3. Appuyer sur la touche START (mise en marche).

Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Dans certaines circonstances, le brûleur peut mettre jusqu'à 50 à 60 secondes pour s'allumer.

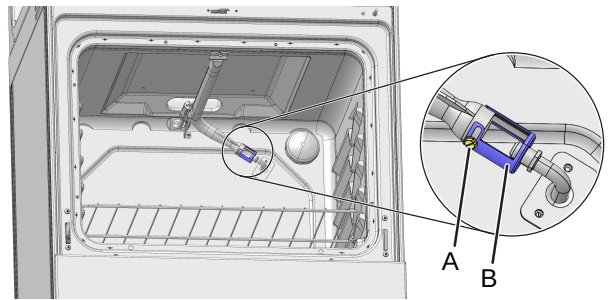
Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne pour connaître le bon fonctionnement des commandes du four

Réglage de la taille des flammes sur le brûleur du grill (le cas échéant)

Examiner les flammes sur le brûleur du grill à travers le hublot du four. Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu vert de 1/2 po (1,3 cm) et une zone externe bleu foncé; la forme des flammes doit être nette et douce. On ne doit pas observer de pointes jaunes, ni d'effet de soufflage ou de séparation entre les flammes et le brûleur.

S'il est nécessaire de régler la taille des flammes :

1. Desserrer la vis de blocage de la virole de réglage de l'admission d'air, à l'arrière du brûleur du grill.
2. Régler l'admission d'air selon le besoin.
3. Resserrer la vis de blocage.



A. Vis de blocage
B. Admission d'air

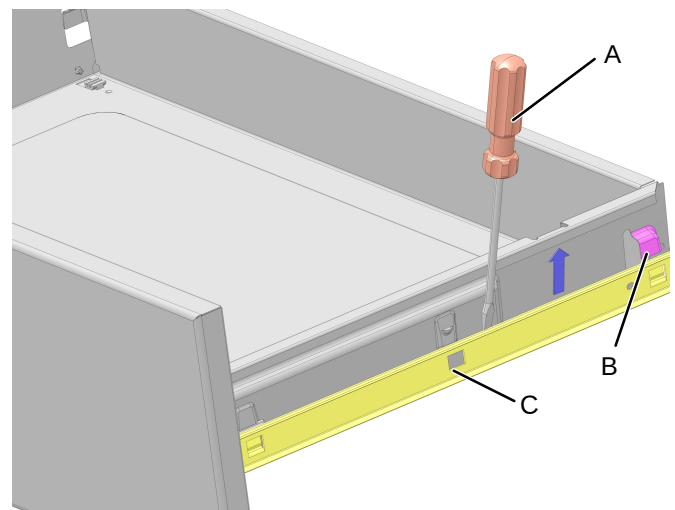
4. Appuyer sur CANCEL/OFF (ANNULATION/ARRÊT) après avoir terminé.

Tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure (sur certains modèles)

Enlever tous les objets du tiroir-réchaud, du tiroir de cuisson ou du tiroir de remisage de qualité supérieure, puis laisser la cuisinière refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

Retrait :

1. Ouvrir le tiroir complètement.
2. À l'aide d'un tournevis à lame plate, desserrer doucement le tiroir pour le dégager de l'encoche d'alignement de glissières et soulever l'onglet d'alignement du tiroir pour le dégager de la glissière.

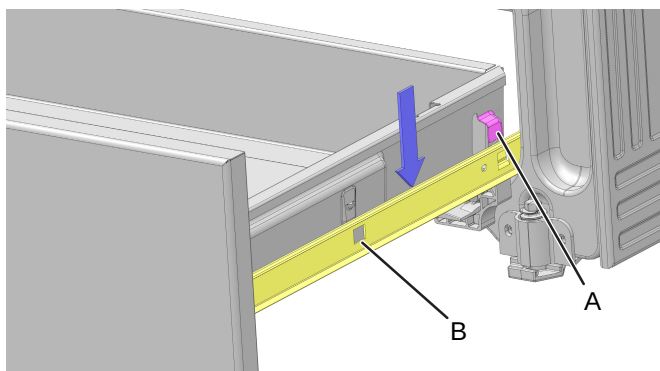


A. Tournevis à tête plate
B. Onglet d'alignement du tiroir
C. Encoche de glissière de tiroir

3. Répéter l'étape 2 pour l'autre côté. Le tiroir n'est plus fixé aux glissières de tiroir. Avec les deux mains, saisir le tiroir pour le retirer complètement.

Remplacer :

1. Aligner les encoches de l'avant du tiroir avec les encoches des glissières latérales à l'intérieur du tiroir (de chaque côté). Placer les onglets d'alignements arrière dans les glissières de tiroir (de chaque côté).



A. Onglet d'alignement du tiroir
B. Encoche de glissière de tiroir

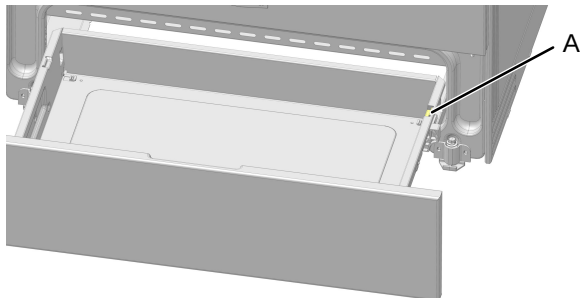
2. Pousser complètement le tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières..

Tiroir de rangement (sur certains modèles)

Le tiroir de rangement peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Retrait :

1. Tirer le tiroir de rangement en ligne droite vers l'arrière jusqu'à la butée du tiroir.



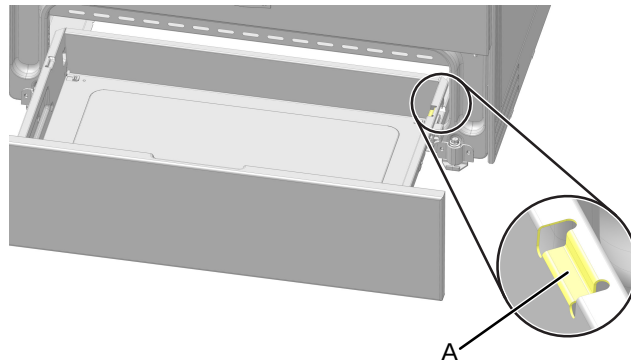
A. Encoche de la butée du tiroir

2. Soulever l'avant du tiroir et retirer ce dernier.

Remplacer :

1. Soulever l'avant du tiroir et placer l'arrière du tiroir dans la cuisinière de façon à ce que l'encoche de butée du tiroir se trouve derrière la glissière du tiroir.
2. Abaisser le tiroir de façon à ce que le bord de la glissière s'insère dans l'encoche de la glissière de tiroir.

3. Enfoncer lentement le tiroir dans la cuisinière.



A. Engager la glissière du tiroir

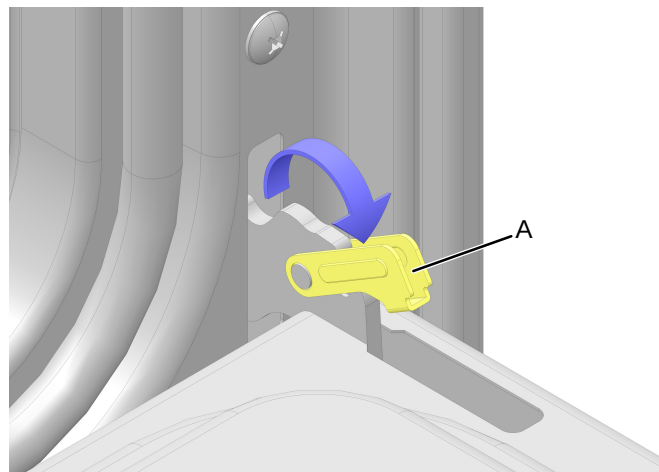
REMARQUE : Lorsque le tiroir est correctement installé, les glissières de la base s'engagent dans les glissières arrière du fond du tiroir et le tiroir lui-même ne s'incline pas lorsqu'on place des objets à l'intérieur.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est ÉTEINT et froid. Ensuite, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

Retrait :

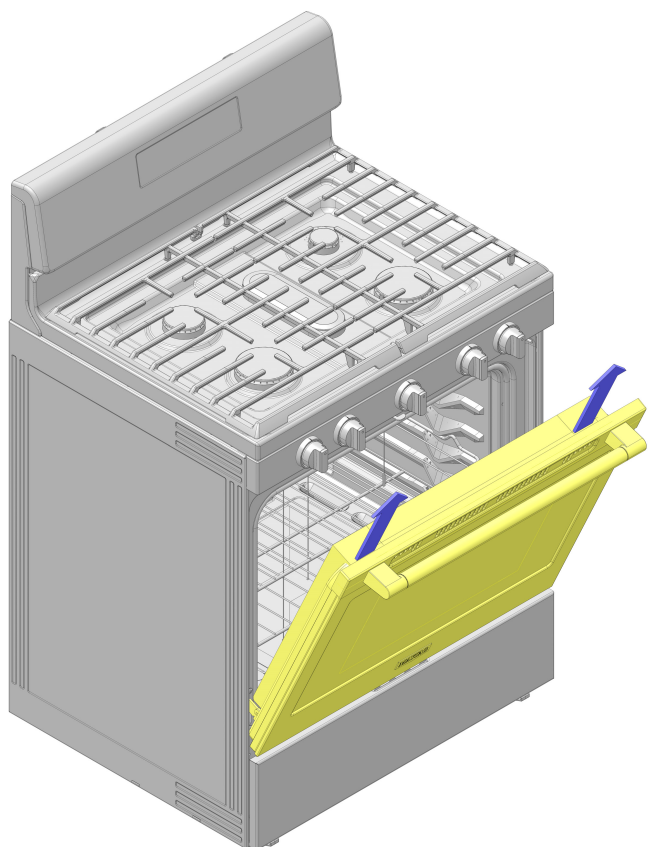
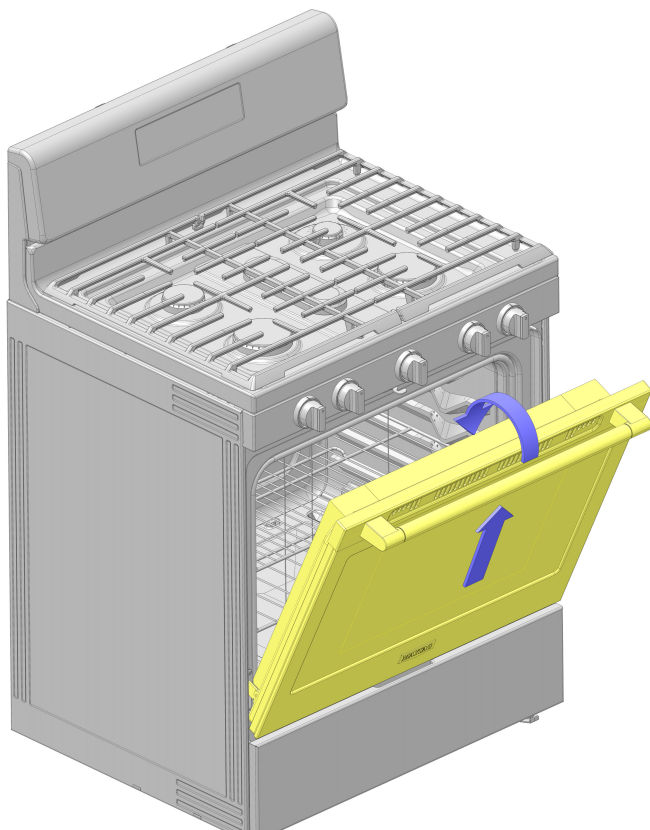
1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Pincer le loquet de charnière entre les deux doigts et le tirer vers l'avant. Répéter cette opération pour l'autre côté de la porte du four.



A. Loquet de charnière

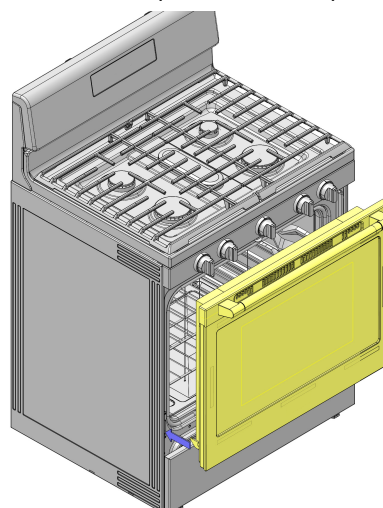
3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.

4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.
Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Remplacer :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.
On devrait entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement. Si ce n'est pas le cas, répéter la procédure pour enlever et reposer la porte.

Achever l'installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S'il reste une pièce inutilisée, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Jeter ou recycler tous les matériaux d'emballage.
4. Contrôler l'aplomb de la cuisinière. Voir « Réglage de l'aplomb de la cuisinière ».
5. Utiliser une solution d'eau tiède et de nettoyant ménager liquide doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux de protection de l'emballage. Sécher parfaitement avec un linge doux. Pour obtenir plus d'informations, consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière ».
6. Lire le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne.
7. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande pour obtenir des instructions précises sur le fonctionnement de la cuisinière.

Si la cuisinière ne fonctionne pas, contrôler ce qui suit :

- Le fusible du domicile est intact et bien serré, ou le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- La cuisinière est branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- Le robinet d'arrêt du détendeur est à la position « marche ».
- Le raccordement de l'alimentation électrique a été effectué.
- Consulter la section « Dépannage » en ligne.

8. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, évaluer le niveau de chaleur. Si la cuisinière est froide, arrêter la cuisinière et déterminer si le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz est ouvert.
- Si le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz est fermé, l'ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit ci-dessus.
 - Si le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz est ouvert, appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) sur le tableau de commande du four et contacter un technicien qualifié.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service :

Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

CONVERSIONS DE GAZ

Les conversions pour changement de gaz naturel à propane ou de propane à gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT :

L'installation de cet ensemble de conversion doit être exécutée par le personnel qualifié d'une agence de service/entretien, conformément aux instructions du fabricant et en conformité avec les prescriptions de tous les codes et règlements applicables publiés par l'autorité juridictionnelle. Le non-respect de l'intégralité de ces instructions peut causer un incendie, une explosion ou du monoxyde de carbone qui pourraient entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le personnel qualifié d'une agence de service/entretien assume la responsabilité de l'installation correcte de cet ensemble. L'installation ne peut être considérée comme adéquate et complète qu'après contrôle satisfaisant du fonctionnement de l'appareil converti conformément aux instructions du fabricant fournies avec l'ensemble.

Conversion pour l'alimentation au propane

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

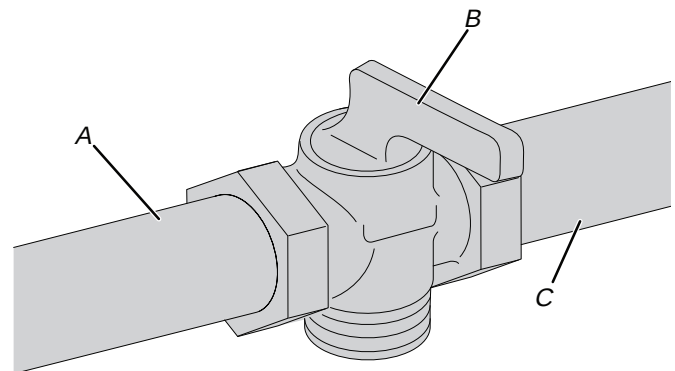
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



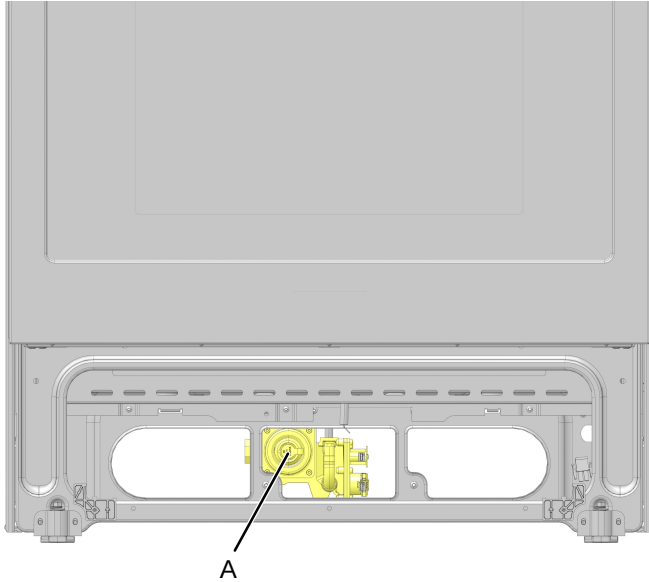
- A. Vers la cuisinière
B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
C. Conduite de gaz

2. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

Conversion du détendeur de gaz (du gaz naturel au gaz propane)

1. Retirer le tiroir de rangement de qualité, le tiroir-réchaud ou le tiroir de cuisson. Consulter les sections « Enlever/replacer le tiroir », « Tiroir de rangement » ou « Tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure ».
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.

REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson, on doit enlever le couvercle d'accès au détendeur.

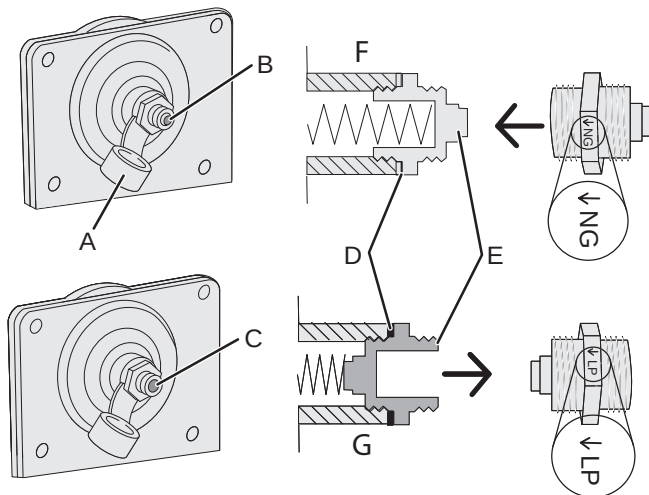


A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.
4. Avec une clé mixte de 5/8 po (1,6 cm), tourner le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever.

REMARQUE : Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.

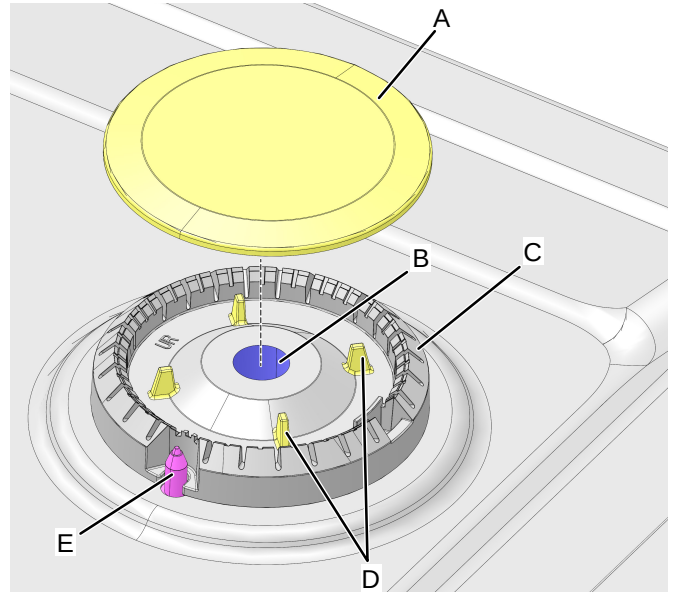


- A. Couvercle de plastique
- B. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
- C. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur
- D. Rondelle
- E. Capuchon du détendeur
- F. Vue de côté avant
- G. Vue de côté après

5. Inverser la position du capuchon du détendeur avant de le réinstaller sur le détendeur; l'extrémité ouverte doit être orientée vers l'extérieur, et les lettres « LP » doivent être visibles (orientation comme sur le dessin ci-dessus).
6. Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

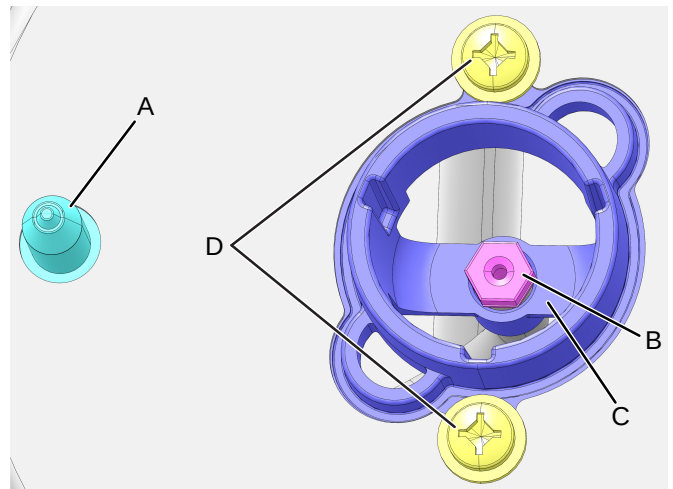
Conversion des brûleurs de surface (du gaz naturel au gaz propane)

1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. Ôter la base du brûleur.



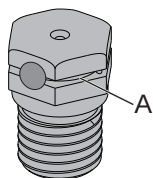
- A. Chapeau de brûleur
- B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
- C. Base du brûleur
- D. Tiges d'alignement
- E. Électrode d'allumage

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 9/32 po (7 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever l'injecteur. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



- A. Électrode d'allumage
- B. Injecteur
- C. Porte-injecteur
- D. Vis

- Retirer les injecteurs fournis dans le sachet de documentation situé dans le four. Chaque injecteur est marqué d'un code d'identification gravé et comporte une rainure dans la zone hexagonale. Remplacer le gicleur pour gaz Naturel par le gicleur correct pour propane.



A. Fente de Propane

Consulter le tableau suivant pour connaître le bon positionnement de l'injecteur à orifice pour gaz propane.

Tableau pour les Injecteurs à Orifice pour Gaz Propane des Brûleurs de Surface

Emplacement	Capacité/type de brûleur	Taille (mm)	Identifiant
GAV	14 200 BTU	1,08	108AM
GAR	8 000 BTU	0,84	084AM
DAV	14 200 BTU	1,08	108AM
Arrière droit	5 000 BTU	0,64	064AM
CENTRE	8 000 BTU	0,84	084AM

REMARQUE : Consulter la fiche technique située dans le couvercle arrière pour les débits thermiques de chaque brûleur selon le gaz.

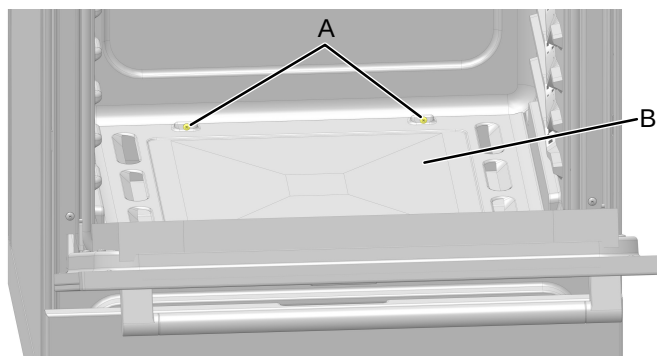
- Placer l'injecteur pour Gaz Naturel dans le sachet des injecteurs.

IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz naturel au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz naturel.

- Réinstaller la base du brûleur.
- Réinstaller le chapeau de brûleur.
- Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

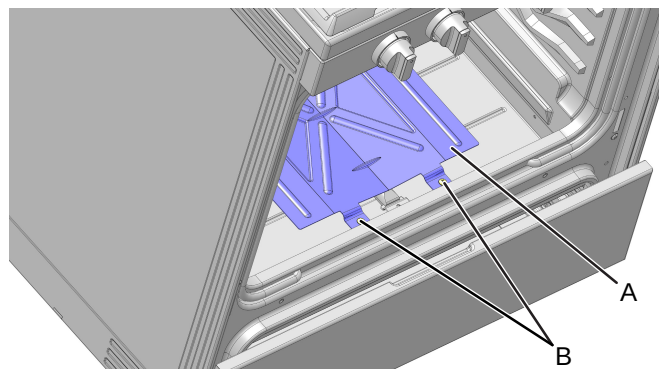
Conversion du brûleur de cuisson au four (du gaz naturel au gaz propane)

- Retirer les grilles du four.
- Ôter 2 vis à l'arrière de la partie inférieure du four.
- Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.



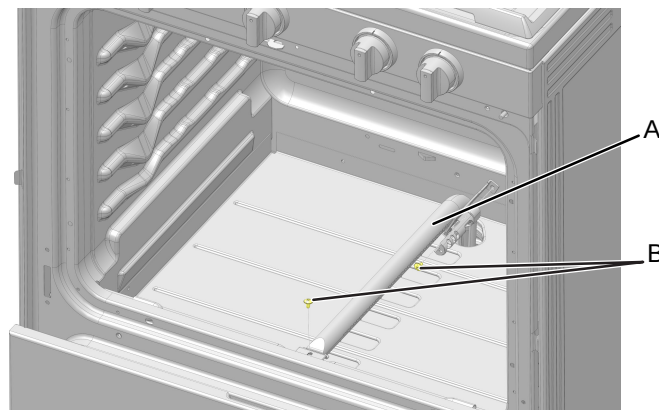
A. Vis
B. Fond du four

- Ôter 2 vis des volets avant du répartiteur de flammes. Soulever l'avant du diffuseur de flammes et tirer dessus pour enlever les onglets de l'arrière du four. Garder de côté sur une surface couverte.



A. Répartiteur de flammes
B. Vis

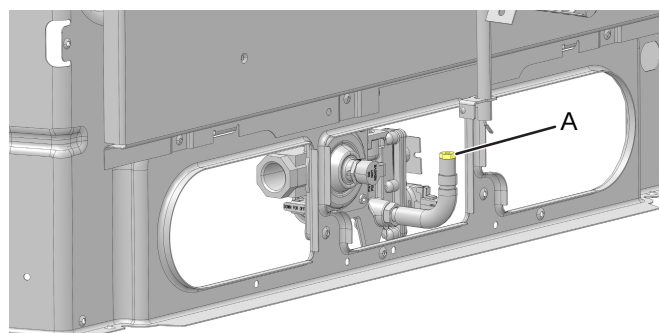
- Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.
- Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four et mettre le brûleur de cuisson au four de côté.



A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis

- Utiliser un tourne-écrou de 3/8 po (1 cm) ou une clé combinée pour faire tourner l'injecteur à orifice au gaz naturel du brûleur de cuisson au four dans le sens antihoraire et l'enlever. L'injecteur porte la mention « 49 ».
- Remplacer l'injecteur « 49 » par un injecteur « 57 ». Installer l'injecteur pour gaz propane du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



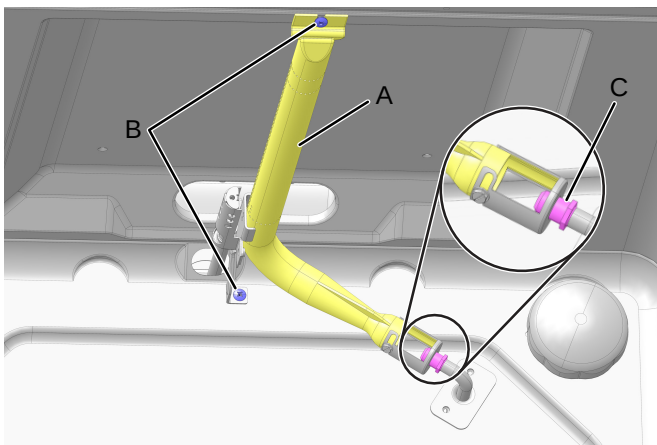
A. Injecteur

9. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et insérer l'onglet situé à l'avant du brûleur de cuisson au four dans l'avant du four.
10. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
11. Insérer les onglets à l'arrière du répartiteur de flammes dans l'arrière du four.
12. Réinstaller les onglets avant du répartiteur de flammes au four avec 2 vis.
13. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
14. Réinstaller le panneau de la partie inférieure du four avec 2 vis.

Conversion du brûleur de grill (du gaz naturel au gaz propane)

1. Ôter les vis du brûleur de cuisson au grill
2. Ôter le répartiteur de flammes.
3. Retirer le brûleur de cuisson au grill de son injecteur femelle.

REMARQUE : Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.

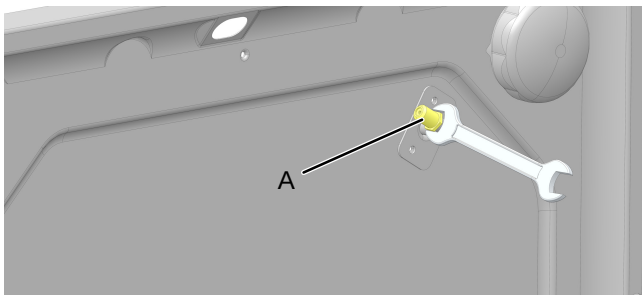


A. Brûleur du grill
B. Vis
C. Injecteur

4. Utiliser une clé mixte de 3/8 po (1 cm) pour tourner l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au grill pour gaz naturel dans le sens antihoraire pour l'enlever. Le capot sera identifié par le chiffre « 53 ».
5. Remplacer l'injecteur femelle « 53 » par un injecteur femelle « 090 ». Installer l'injecteur femelle du brûleur du grill pour gaz propane en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.

6. Placer le brûleur de cuisson au grill sur l'injecteur femelle correspondant et insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au grill dans le trou situé à l'arrière du four.



A. Injecteur

7. Positionner le brûleur de cuisson au grill contre la partie supérieure du four et le fixer avec 2 vis.
8. Réinstaller le tiroir de rangement, le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement de qualité. Consulter les sections « tiroir de rangement », « tiroir-réchaud » ou « tiroir de rangement de qualité supérieure ».
9. Réinstaller la porte du four si elle a été retirée. Voir la section « Porte du four ».
10. Réinstaller les grilles du four.

Achever l'installation (de gaz naturel à propane)

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à l'alimentation en gaz, se reporter à la section « Raccordement au gaz ».
2. Pour l'allumage et l'utilisation corrects du brûleur, ainsi que le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section « Système d'allumage électronique ».

IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum « LO » pour chaque brûleur de la table de cuisson.

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au grill. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (0,64 cm) à 1/2 po (1,3 cm) de long. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

3. Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

REMARQUE : Veiller à conserver les injecteurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

Conversion pour l'alimentation au gaz naturel

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

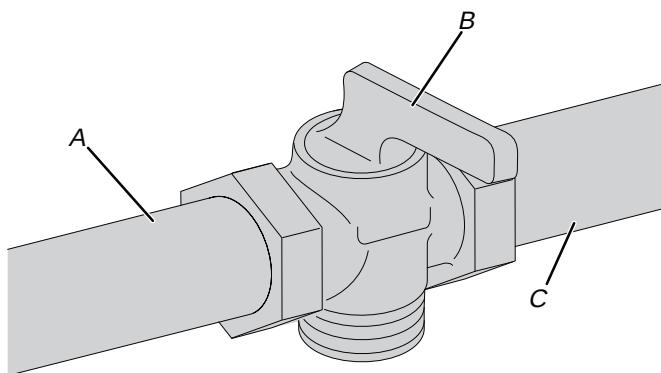
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



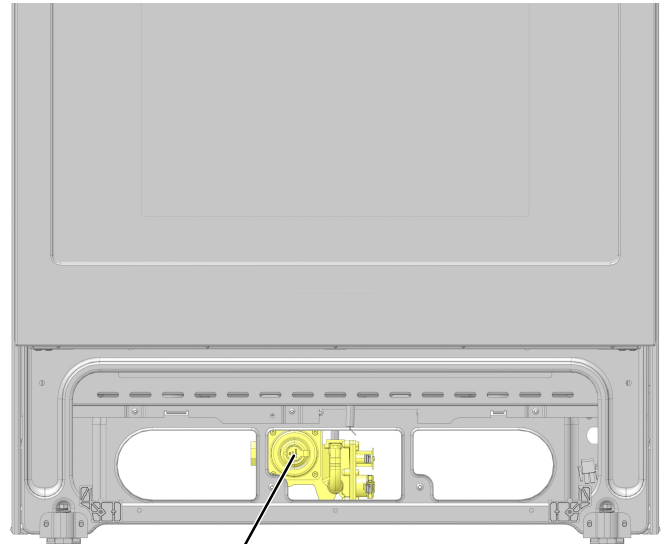
- A. Vers la cuisinière
B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
C. Conduite de gaz

2. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

Conversion du détendeur de gaz (du gaz propane au gaz naturel)

1. Retirer le tiroir de rangement de qualité supérieure, tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson. Consulter les sections Enlever/replacer le tiroir, Tiroir de rangement ou Tiroir-réchaud ou tiroir de rangement de qualité supérieure.
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.

REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson, on doit enlever le couvercle d'accès au détendeur.



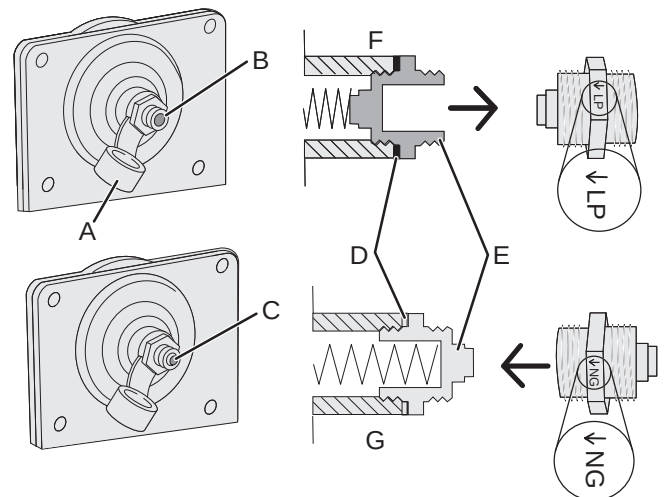
A

A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.
4. Avec une clé mixte de 5/8 po (1,6 cm), tourner le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever.

REMARQUE : Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.

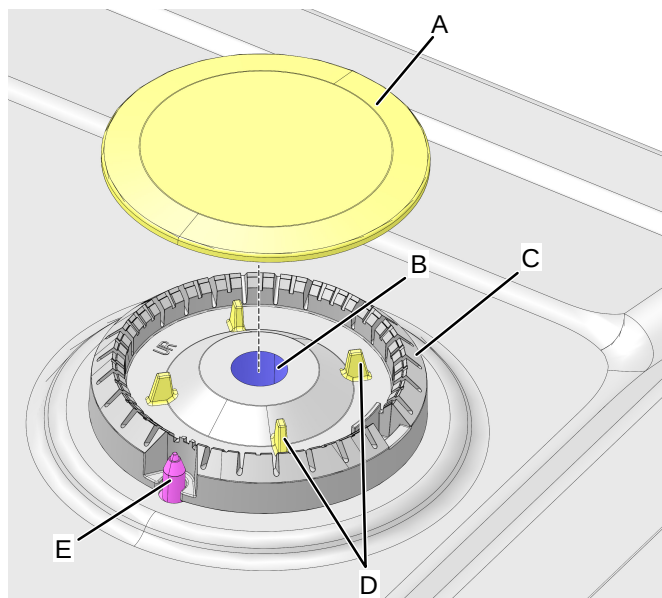


- A. Couvercle de plastique
B. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur
C. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
D. Rondelle
E. Capuchon du détendeur
F. Vue de côté avant
G. Vue de côté après

5. Inverser la position du capuchon du détendeur avant de le réinstaller sur le détendeur; l'extrémité borgne doit être orientée vers l'extérieur, et l'inscription « ↓NG » doit être visible (orientation comme sur le dessin ci-dessus).
6. Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

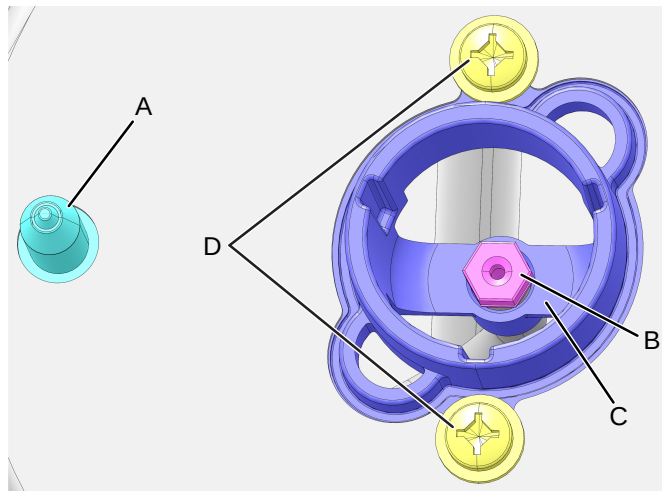
Conversion des brûleurs de surface (du gaz propane au gaz naturel)

1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. Ôter la base du brûleur.



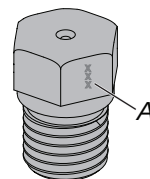
- A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Tiges d'alignement
E. Électrode d'allumage

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 9/32 po (7 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever l'injecteur. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



- A. Électrode d'allumage
B. Injecteur
C. Porte-injecteur
D. Vis

4. Chaque injecteur est marqué d'un code d'identification gravé sur le côté. Remplacer l'injecteur à orifice pour gaz propane par le bon injecteur pour gaz naturel.



A. Chiffre gravé

Le tableau qui suit permet de sélectionner l'injecteur pour gaz naturel correct pour chaque brûleur.

Tableau de sélection des injecteurs pour gaz naturel

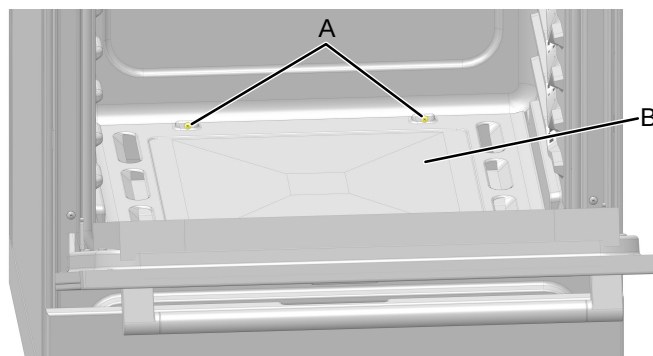
Puissance thermique	Taille (mm)	Identifiant
18 000 BTU	2,00	200AM
17 000 BTU	1,96	196AM
15 000 BTU	1,80	180AM
9 500 BTU	1,40	140AM
8 000 BTU	1,30	130AM
5 000 BTU	1,00	100AM

REMARQUE : Consulter la fiche technique située dans le couvercle arrière pour les débits thermiques de chaque brûleur selon le gaz.

5. Placer l'injecteur pour gaz propane dans le sachet à injecteur.
IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz propane au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz propane.
6. Réinstaller la base du brûleur à l'aide des deux vis.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

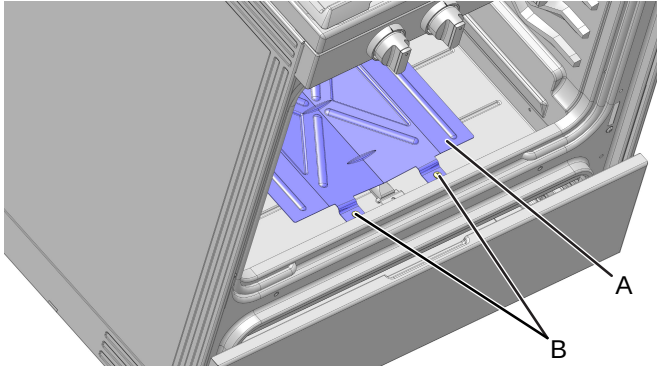
Conversion du brûleur de cuisson au four (du gaz propane au gaz naturel)

1. Retirer les grilles du four.
2. Ôter 2 vis à l'arrière de la partie inférieure du four.
3. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.



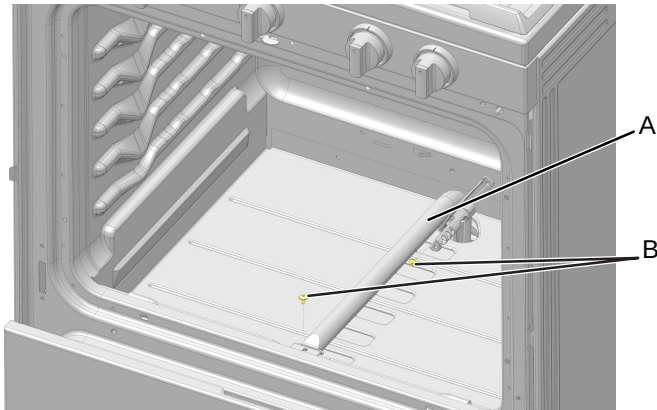
- A. Vis
B. Fond du four

4. Ôter 2 vis des volets avant du répartiteur de flammes. Soulever l'avant du diffuseur de flammes et tirer dessus pour enlever les onglets de l'arrière du four. Garder de côté sur une surface couverte.



A. Répartiteur de flammes
B. Vis

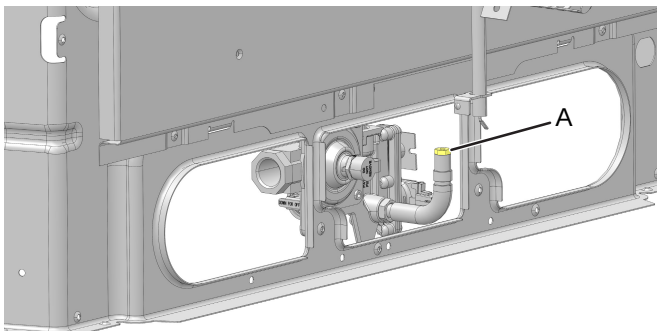
5. Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.
6. Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four et mettre le brûleur de cuisson au four de côté.



A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis

7. Utiliser un tourne-écrou de 3/8 po (1 cm) ou une clé combinée pour faire tourner l'injecteur à orifice au gaz propane du brûleur de cuisson au four dans le sens antihoraire et l'enlever. L'injecteur porte la mention « 57 ».
8. Remplacer l'injecteur « 57 » par un injecteur « 49 ». Installer l'injecteur pour gaz naturel du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



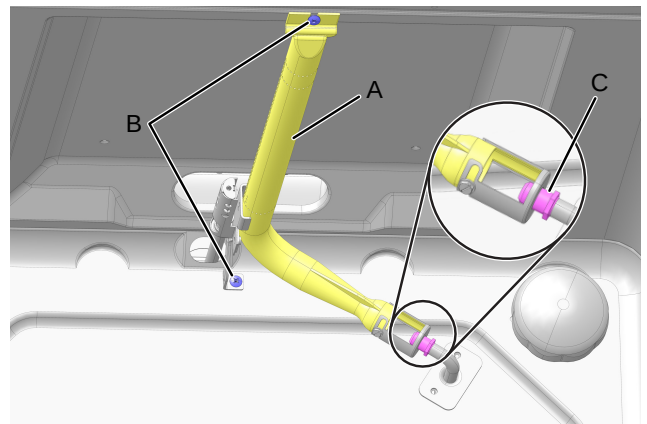
A. Injecteur

9. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et insérer l'onglet situé à l'avant du brûleur de cuisson au four dans l'avant du four.
10. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
11. Insérer les onglets à l'arrière du répartiteur de flammes dans l'arrière du four.
12. Réinstaller les onglets avant du répartiteur de flammes au four avec 2 vis.
13. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
14. Réinstaller le panneau de la partie inférieure du four avec 2 vis.

Conversion du brûleur de gril (de gaz propane à gaz naturel)

1. Ôter les vis du brûleur de cuisson au gril
2. Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle.

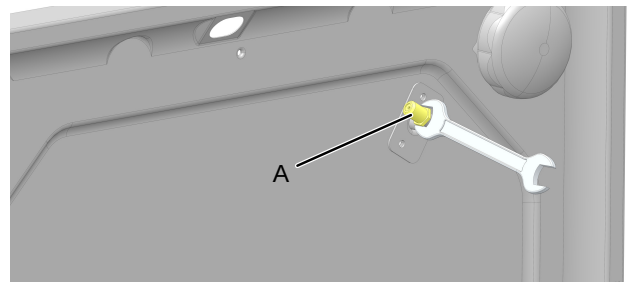
REMARQUE : Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur du gril
B. Vis
C. Injecteur

3. Utiliser une clé mixte de 3/8 po (9,5 mm) pour tourner l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril pour propane dans le sens antihoraire pour l'enlever. Le capot sera identifié par le chiffre « 090 ».
4. Remplacer l'injecteur femelle « 090 » par un injecteur femelle « 53 ». Installer l'injecteur femelle du brûleur du gril pour gaz naturel en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur

5. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle correspondant et insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.
6. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure du four et le fixer avec 2 vis.
7. Réinstaller le tiroir de rangement ou le tiroir-réchaud. Consulter les sections « tiroir de rangement », « tiroir-réchaud » ou « tiroir de rangement de qualité supérieure ».
8. Réinstaller la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
9. Réinstaller les grilles du four.

Achever l'installation (de gaz propane à naturel)

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à l'alimentation en gaz, se reporter à la section « Raccordement au gaz ».
2. Pour l'allumage et l'utilisation corrects du brûleur, ainsi que le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section « Système d'allumage électronique ».

IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum « LO » pour chaque brûleur de la table de cuisson.

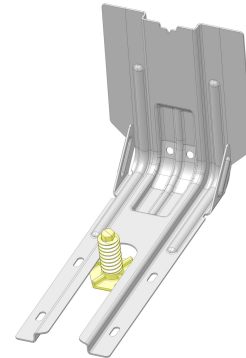
Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au gril. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointes jaunes.

3. Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

REMARQUE : Veiller à conserver les injecteurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

Cuisinières alimentées par cordon d'alimentation :

1. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
2. Fermer le robinet d'arrêt manuel.
3. Débrancher le cordon d'alimentation électrique.
4. Déconnecter le tuyau d'alimentation en gaz.
5. Effectuer le nettoyage ou l'entretien.
6. Reconnecter le tuyau d'alimentation en gaz.
7. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz.
8. Brancher le cordon d'alimentation électrique.
9. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous la bride antibascullement.



10. Pour vérifier que la bride est bien engagée, consulter la section « Vérifier que la bride anti-bascullement est bien installée et engagée ».
11. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb.

Déplacement de la Cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibascullement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibascullement.

Réengager la bride antibascullement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibascullement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Lorsqu'on déplace la cuisinière, la faire glisser sur une planche de carton ou en matériau dur pour éviter d'endommager le revêtement du sol.

Si le déplacement de la cuisinière est nécessaire pour le nettoyage ou l'entretien :

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

INSTRUCTIONS D’UTILISATION

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d’incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d’utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Utiliser votre four

- Step 1.** Sélectionner la fonction du four.
- Step 2.** Régler la température.
- Step 3.** Appuyer sur Start (mise en marche).
- Step 4.** Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermer la porte du four.
- Step 5.** (Optionnel) Saisir la durée de cuisson.
- Step 6.** Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

Utilisation de votre cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d’incendie

La flamme du brûleur ne doit pas dépasser du bord du récipient de cuisson.

Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d’arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (ALLUMAGE).

Avant d'utiliser un bouton de commande, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas du plat.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé. Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

Réglage :

- Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (ALLUMAGE). Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE (ALLUMAGE) produira une flamme.
- Turner le bouton à n'importe quel réglage entre HIGH (Élevé) et LOW (Bas).

MÉMORISER : Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le Programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

TAILLE DU BRÛLEUR

Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Voir l'illustration et le tableau suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petit	■ Cuisson à faible chaleur ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Moyen	■ Brûleur tout usage
Grand	■ Pour ustensile de cuisson de grande taille
Très grand	■ Pour ustensile de cuisson de grande taille ■ Brûleur le plus puissant
Ovale	■ Pour les plats plus longs

ÉVENT DU FOUR

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

A. Évent du four

OVEN LIGHT

(lampe du four)

La lampe du four est une ampoule à halogène de 40 W. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

Remplacer :

- Débrancher l'alimentation.
- Turner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
- Retirer l'ampoule.
- Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
- Replacer le bulbe en tournant dans le sens horaire.
- Rebrancher l'alimentation.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissance supérieure à 40 W.

MODE SABBATH (MODE SABBAT) :

Le Sabbath Mode (Mode Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du Sabbath Mode (Mode Sabbat), consulter le **www.star-k.org** ou nous contacter en utilisant les informations suivantes.

Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation l'entretien, l'hivernisation, ainsi que des conseils de transport, consulter le manuel de l'utilisateur inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le **https://www.maytag.com/owners** ou au Canada le **https://www.maytag.ca/owners**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.

REGISTER PRODUCT

ADD SERVICE PLAN

MANUALS & DOWNLOADS

SCHEDULE SERVICE

TROUBLESHOOTING & FAQ

FILTERS

REPLACEMENT PARTS

REBATES & PROMOS

Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis :

1 800 344-1274

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada :

1 800 807-6777

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Centre
200–6750 Century Ave.
Mississauga (Ontario) L5N 0B7

IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (ALLUMAGE). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

PAPIER D'ALUMINIUM

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

IMPORTANT : Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles en positions 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.

65

GUIDE DES COMMANDES

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

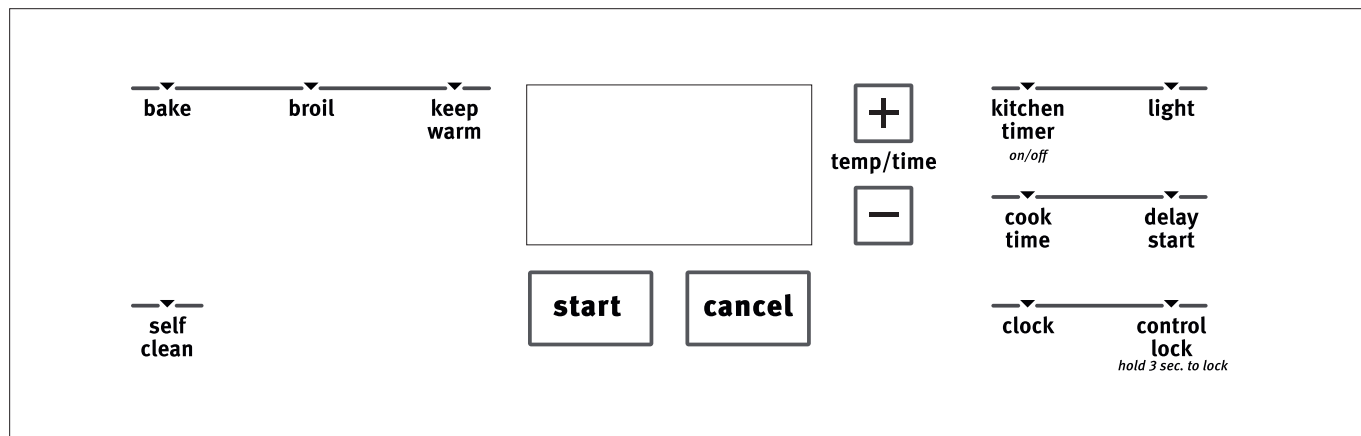
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Ce modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section d'aide des produits de notre site Web à www.maytag.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section d'aide relative aux produits au www.maytag.ca.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

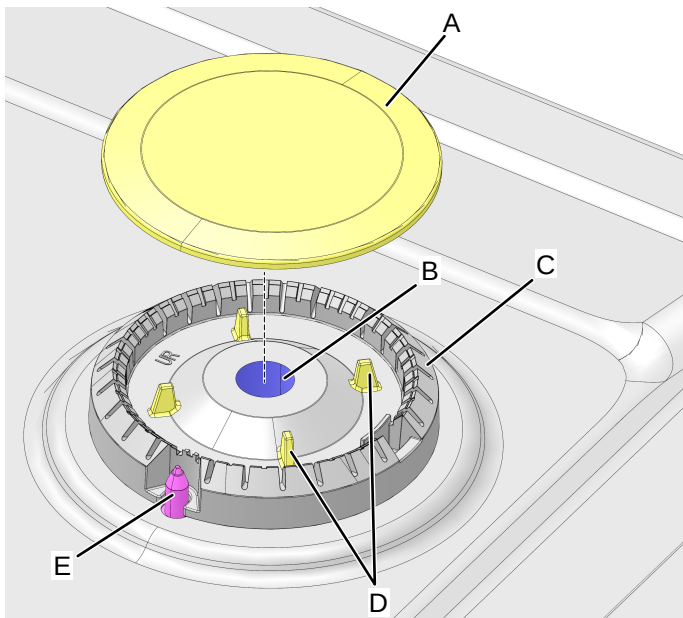
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
clock (horloge)	Horloge	Cette horloge utilise un programme de 12 heures. 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer sur clock (horloge). 3. Utiliser les touches « + » ou « - » pour régler l'heure du jour. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. 4. Appuyer sur clock (horloge) ou start (mise en marche).
light (Lampe)	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur light (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
kitchen timer on/off (marche/arrêt minuterie de cuisine)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. 1. Appuyer sur kitchen timer (minuterie de cuisine). 2. Utiliser les touches « + » ou « - » pour régler la durée de cuisson. 3. Appuyer sur start (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer sur kitchen timer (minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche cancel (annulation), sinon le four s'éteindra. 5. Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur kitchen timer (minuterie de cuisine) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
start (Mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si on n'appuie pas sur start (mise en marche) dans les 10 secondes, un signal sonore se fait entendre et start clignote jusqu'à ce qu'on appuie sur celle-ci ou qu'on l'annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur start (mise en marche) dans les 30 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
cancel (Annulation)	Fonction de la cuisinière	La touche cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
bake (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	1. Appuyer sur bake (cuisson au four). 2. Utiliser les touches « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour régler la température souhaitée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles. 3. Appuyer sur start (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur start (mise en marche) pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur cancel (annulation) après avoir terminé.
broil (Faire cuire au grill)	Cuisson au grill	1. Appuyer sur broil (cuisson au grill). 2. Utiliser les touches « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour régler la température souhaitée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles. 3. Appuyer sur start (mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 4. Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. 5. Appuyer sur cancel (annulation) après avoir terminé.
keep warm (maintien au chaud)	Maintien au chaud	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. 1. Appuyer sur keep warm (maintien au chaud). 2. Utiliser les touches « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour régler la température souhaitée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles. 3. Appuyer sur start (mise en marche). 4. Appuyer sur cancel (annulation) après avoir terminé.
delay start (Mise en marche différée)	Mise en marche différée	La touche delay start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de la mise en marche différée. delay start (mise en marche différée) ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour choisir Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed cook (cuisson minutée différée), voir la section « Cook Time (durée de cuisson) ».
cook time (Durée de cuisson)	Cuisson minutée	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement. Pour choisir Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed cook (cuisson minutée différée), voir la section « Cook Time (durée de cuisson) ».
self clean (autonettoyage)	Programme d'autonettoyage	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
control lock hold 3 sec. to lock (verrouillage des commandes [appuyer pendant 3 sec. pour verrouiller])	Verrouillage des commandes du four	1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer sur control lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. 3. Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. 4. Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

Brûleurs de surface scellés



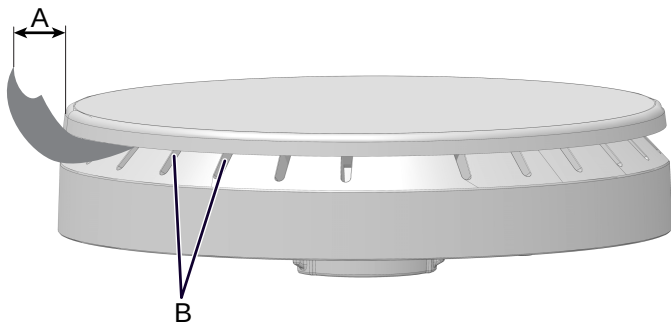
A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Tiges d'alignement
E. Allumeur

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section « Nettoyage général » du manuel d'utilisation.

Alignement : S'assurer d'aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur situé sur la table de cuisson et d'aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



A. 1-1 1/2 po (2,5-3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué dans l'illustration précédente. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

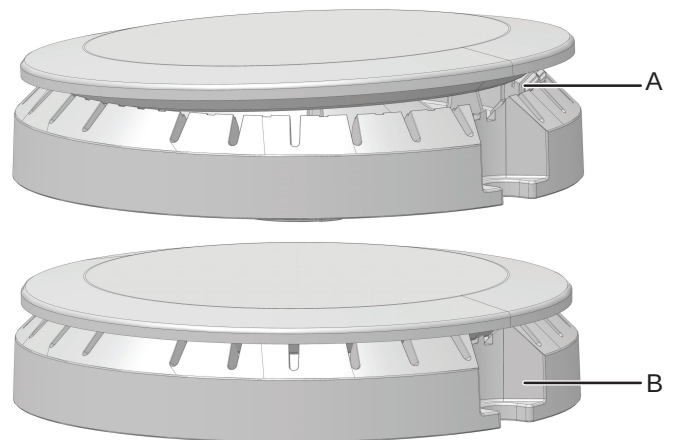
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section « Nettoyage général » dans le manuel d'utilisation.
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être réglé, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.



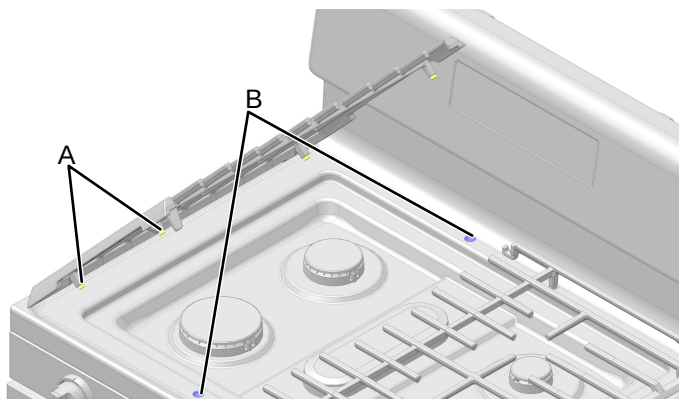
A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Grilles de surface

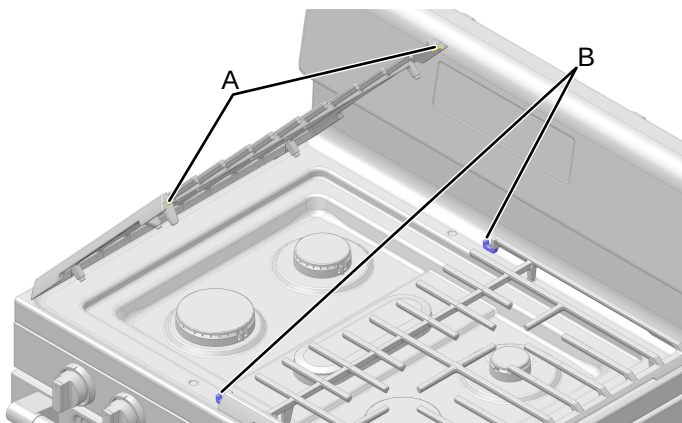
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut écailler ou rayer la table de cuisson.

Afin de les positionner correctement, aligner les butoirs souples au-dessous de la grille avec les indentations sur la table de cuisson.



A. Butoir
B. Indentations d'alignement

Les deux grilles s'imbriquent à l'aide du crochet situé à une extrémité de l'une d'entre elles et de la fente qui se trouve sur l'autre. Pour retirer les grilles, soulever l'arrière de la grille de gauche pour la dégager du crochet, soulever ensuite l'avant de la grille de droite pour la dégager du crochet et séparer les deux grilles. Pour remettre les grilles en place, remettre la grille de gauche en place en premier. Placer la fente avant de la grille de droite par-dessus le crochet de la grille de gauche, soulever ensuite l'arrière de la grille de gauche et placer la fente par-dessus le crochet de la grille de droite.



A. Fente
B. Crochet

Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et se décoloreront en raison des fortes températures produites par les flammes.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

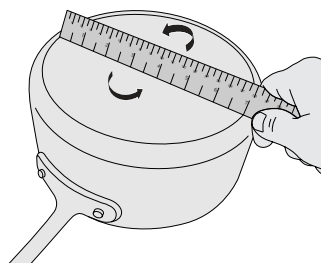
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles/serpentins. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les surfaces.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.

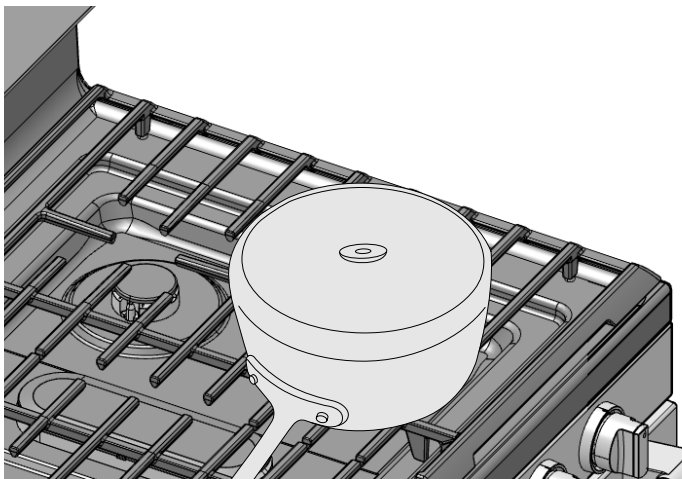


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES	DES USTENSILES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Terre cuite/grès	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.

CARACTÉRISTIQUES	DES USTENSILES
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Pour obtenir les meilleurs résultats, les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille située au dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Utilisation au four

Durant le fonctionnement normal de la cuisinière, plusieurs bruits se font entendre chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme de cuisson :

- Les robinets de gaz peuvent produire un bruit « d'éclatement » lorsqu'ils sont ouverts ou fermés.
- Les allumeurs émettront plusieurs « déclics » jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée.
- Un bruit « d'affaissement » peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : Les émanations de fumée peuvent mettre en danger la santé de certains oiseaux qui y sont extrêmement sensibles. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

REMARQUE : Sur certains modèles : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (durée de cuisson) ou Timed Cook (cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur la touche cancel (annulation) pour annuler. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long)
- Saisie d'une fonction.
- Rappel (sur certains modèles), se répétant toutes les 20 secondes après le signal sonore de fin du programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Sur certains modèles : Appuyer sur la touche horloge pour modifier les réglages des signaux sonores.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut l'afficher en degrés Celsius.

Pour modifier : Appuyer sur la touche « + » de temp/time (température/durée) pendant 5 secondes. « °C » ou « °F » apparaît sur l'afficheur. Répéter l'opération pour commuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur cancel (annulation).

Sons des touches

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

Pour modifier : Appuyer sur la touche light (lampe) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour commuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur cancel (annulation).

Mode de démonstration

IMPORTANT : Destinée au personnel en magasin, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer les éléments chauffants. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

Pour modifier : Appuyer sur cancel (annulation), cancel (annulation) puis sur la touche «+» de temp/time (température/durée) et sur kitchen timer (minuterie de la cuisine). Répéter l'opération pour permuter à nouveau et mettre fin au mode Démo.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être réglée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur « - » de temp/time (température/durée) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le réglage actuel, par exemple « 0 °F CAL » ou « 00 ».
2. Appuyer sur la touche « + » ou « - » de temp/time pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5 °F (3 °C). La température peut être réglée entre 30 °F (18 °C) et -30 °F (-18 °C).
3. Appuyer sur start (mise en marche).

Maintien au chaud

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm (maintien au chaud) est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur keep warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour régler la température souhaitée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur start (mise en marche).

3. Appuyer sur start (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur cancel (annulation) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la fonction Keep Warm (maintien au chaud) :

1. Appuyer sur cancel (annulation).
2. Retirer les aliments du four.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Touches « + » et « - »
- cancel (annulation)

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, le four retourne au mode Sabbat et conserve les modalités du Sabbat avec les éléments de cuisson au four désactivés jusqu'à ce que l'on appuie sur cancel (annulation).

Si l'on appuie sur cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Avant d'entrer au mode Sabbat, l'utilisateur doit décider s'il souhaite que la lampe du four soit allumée ou éteinte pendant toute la période du mode Sabbat. Si la lampe est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Si la lampe est éteinte au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera éteinte durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Le fait d'ouvrir la porte du four ou d'appuyer sur la touche light (lampe) n'affecte pas le statut de la lampe du four une fois que le four est entré au mode Sabbat.

Si le four est doté de la caractéristique de cuisson au four par convection, la lampe du four est contrôlée par un commutateur de lampe indépendant situé sur la console. Si la lampe du four est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Pour que la lampe du four soit éteinte durant le mode Sabbat, il faut retirer l'ampoule du four avant d'entrer au mode Sabbat. Si l'on n'effectue pas ces étapes, la lampe du four s'allumera à l'ouverture de la porte du four et le four ne respectera donc pas les modalités du mode Sabbat.

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbat en appuyant sur la touche « + » ou « - ». La température du four est modifiée de 25 °F (14 °C) à chaque pression de touche. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant cet ajustement.

Pour activer le mode Sabbat et l'utiliser pour la cuisson :

1. Appuyer sur bake (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche temp/time (température/durée) « + » ou « - ».
3. Appuyer sur start (mise en marche).
4. Appuyer sur kitchen timer (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes. « SAB » clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur start (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAB » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

Si l'on appuie sur cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du Sabbat).

Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbath (sur certains modèles) :

- 1. Appuyer sur bake (cuisson au four).
- 2. Appuyer sur la touche temp/time (température/durée) « + » ou « - » pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
- 3. Appuyer sur cook time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson s'allume.
- 4. Appuyer sur la touche temp/time (température/durée) « + » ou « - » pour entrer une durée de cuisson.
- 5. Appuyer sur start (mise en marche).
- 6. Appuyer sur kitchen timer (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes. « SAB » clignote sur l'affichage.
- 7. Appuyer sur start (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath, sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAB » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath et respecte les modalités du mode Sabbath. Les témoins lumineux de bake (cuisson au four), On (marche) et cook time (durée de cuisson) s'affichent.

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du Sabbath).

Pour régler une cuisson au four minutée différée avec le mode Sabbath (sur certains modèles) :

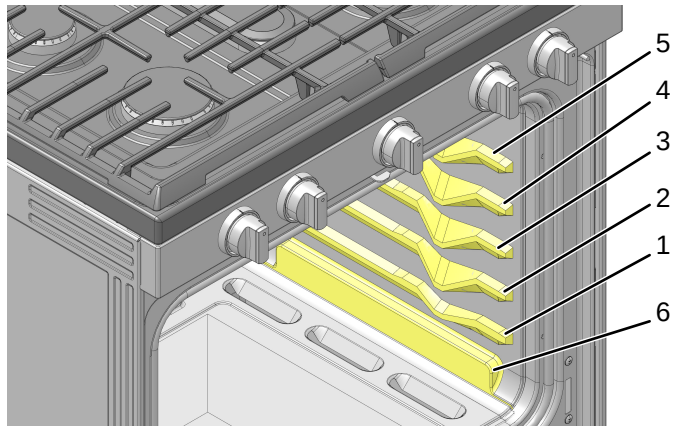
- 1. Appuyer sur bake (cuisson au four).
- 2. Appuyer sur la touche temp/time (température/durée) « + » ou « - » pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
- 3. Appuyer sur cook time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson s'allume.
- 4. Appuyer sur la touche temp/time (température/durée) « + » ou « - » pour entrer une durée de cuisson.
- 5. Appuyer sur delay start (mise en marche différée). Le témoin de mise en marche différée s'allume.
- 6. Appuyer sur la touche temp/time (température/durée) « + » ou « - » pour entrer l'heure de départ.
- 7. Appuyer sur start (mise en marche).
- 8. Appuyer sur kitchen timer (minuterie de cuisine) pendant 5 secondes. « SAB » clignote sur l'affichage.
- 9. Appuyer sur start (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath, sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAB » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath et respecte les modalités du mode Sabbath. Les témoins lumineux de On (marche) et Delay (mise en marche différée) s'affichent.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'allument automatiquement. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du Sabbath).

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



Aliment	Position de grille
Pour les aliments de très grande taille	6
Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille	1
Tartes, mets en sauce, pain à levure, pains éclairs, plats surgelés et cuisson sur 2 grilles	2
La plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, une tôle à roulés, un moule à muffins, les mets en sauce ou les plats surgelés	3
Utiliser pour la cuisson au gril et le rôtissage.	4
Cuisson au four sur 2 grilles	5

Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Cuisson sur plusieurs grilles

Deux grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four par convection) ou de Convection Roast (rôtissage par convection), le four commence par un préchauffage une fois la touche start (mise en marche) enfoncée. Le four prend environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette caractéristique est automatique lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four ». Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du programme de préchauffage du four avant de placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

Broiling (cuisson au gril)

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois ou lorsqu'il est très sale.

Cook Time (durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur bake (cuisson au four).
2. Utiliser les touches « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour régler la température souhaitée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles.
3. Appuyer sur cook time (durée de cuisson).
4. Appuyer sur la touche « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur start (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur cancel (annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la fonction de la touche « clock » (horloge) à la section « Guide des caractéristiques ».

1. Appuyer sur bake (cuisson au four).
2. Utiliser les touches « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour régler la température souhaitée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles.
3. Appuyer sur cook time (durée de cuisson).
4. Appuyer sur la touche « + » ou « - » de temp/time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur delay start (mise en marche différée).
6. Utiliser les touches « + » ou « - » pour régler l'heure de la journée pour démarrer. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement.
7. Appuyer sur start (mise en marche).
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de changer les réglages de température et/ou de durée en tout temps en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four s'arrête automatiquement et « End » (fin) apparaît sur l'afficheur.
8. Appuyer sur cancel (annulation) pour effacer l'affichage.

MANUAL DEL PROPIETARIO

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

ADVERTENCIA: Si no sigue al pie de la letra la información en estas instrucciones, se puede producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este ni ningún otro electrodoméstico.
- **QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador competente, una agencia de servicios o el proveedor de gas.

 ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción superior de este electrodoméstico sin supervisión.

- No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si aplica mucha fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

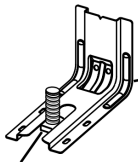
Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan usar un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Usted puede morir o sufrir una lesión grave si no sigue de inmediato las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: no instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo dirigido hacia este aparato de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este aparato de cocción a gas, lo que puede resultar en heridas a personas o en un funcionamiento no deseado del aparato.

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

- Las instalaciones y reparaciones deben realizarse con un contratista, plomero o fontanero calificado o autorizado por el estado de Massachusetts.
- Dispositivos de cierre aceptables: las llaves de gas y las válvulas de bola instaladas para el uso deben estar en la lista.
- Si se usa un conector de gas flexible, no debe exceder de los 4 pies (121.9 cm).

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales al usar el electrodoméstico, siga precauciones básicas, entre ellas las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, LA MISMA DEBE ASEGURARSE CON LA INSTALACIÓN ADECUADA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA HACIA ADELANTE, REVISE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MODO QUE LA PATA TRASERA QUEDE DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una parrilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocción. Nunca deje nada en la superficie cuando no esté atendida y no esté en uso. Nunca coloque artículos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que estén encima de un electrodoméstico o en el soporte de un electrodoméstico; al trepar los niños encima del electrodoméstico para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- No deje a los niños solos: no se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el electrodoméstico esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten ni se paren en parte alguna del electrodoméstico.
- Use ropa apropiada: nunca debe ponerse ropa holgada o que quede colgando mientras esté usando el electrodoméstico.
- Servicio del usuario: no repare ni reemplace pieza alguna del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje en o sobre el electrodoméstico: los materiales inflamables no deben almacenarse en el horno o cerca de las unidades exteriores.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para almacenar objetos.
- No use agua en incendios provocados por grasa: el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use solo agarradores que estén secos: los agarradores húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Utensilios de cocina vidriados: solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la superficie de cocción sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes: para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el servicio.
- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un contacto debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Instalación correcta: El electrodoméstico, cuando se instale, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional eléctrico (*National Electrical Code*), ANSI/ NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (*Canadian Electrical Code*), CSA C22.1-02. En Canadá, el electrodoméstico se debe conectar a tierra de acuerdo con el Código Canadiense de Electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electrodoméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de las puertas o cajones del electrodoméstico, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones.
- Mantenimiento: mantenga el área de la estufa limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del recipiente de cocción. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.
- 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 superficie de cocción con cuidado – Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta: deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO:** los elementos calefactores podrían estar calientes, incluso si su color es oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras: entre esas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

- Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.

Para las estufas con autolimpieza:

- **PRECAUCIÓN: NO DEJE ALIMENTOS O UTENSILIOS PARA COCINAR, ETC., EN EL HORNO DURANTE EL MODO DE FUNCIONAMIENTO AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA.**
- No limpie la junta de la puerta: la junta de la puerta es esencial para un cierre hermético. Deberá tenerse cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno: no deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solamente las partes que figuran en el manual.
- Antes de hacer la autolimpieza del horno: quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios. Limpie todos los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza.

Para unidades con campana de ventilación:

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Para estufas y hornos inteligentes habilitados

- Operación remota: este electrodoméstico es configurable para autorizar la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en o cerca de la superficie del electrodoméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza general

IMPORTANTE: antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/valores nominales porque el fregado puede borrar los números.

- affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):

Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

- Frote en la dirección de la veta para evitar daños.
- Limpiador para acero inoxidable Affresh®, número de referencia W10355016 (no se incluye):

Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas. No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas): Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos se deben poner en remojo o fregar antes de llevarlos a la lavavajillas.

Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.

- Limpiador para rejillas a gas y bandejas de goteo, número de referencia 31617 (no incluido):

Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

No lavar en lavavajillas.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas, los quemadores y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo (no incluido).

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Off (Apagado).

En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel.
- Affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):

Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero.
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que se deslicen con más facilidad.
- Lavavajillas (solo para el depósito de agua de la parrilla de vapor, no las demás parrillas): Si bien el depósito de agua es resistente, puede perder el brillo y/o cambiar de color si se lo lava en lavavajillas.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO/CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

Antes de limpiar el cajón de almacenamiento/calentamiento, revise que esté frío y vacío.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

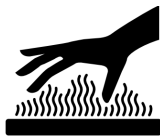
Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Consulte primero la sección "Ciclo de autolimpieza" o "Ciclo de limpieza".

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

No toque el horno durante el ciclo de Autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones podría ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

No bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. En función de su modelo, consulte "Ventilación del horno" o "Ventilaciones del horno" en su Guía de inicio rápido.

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y los de hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno, el papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1¹/₂" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Retire los objetos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los objetos del cajón de almacenamiento.

Funcionamiento del ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se puede producir cambio de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario, no se bloqueará ni comenzará el ciclo de autolimpieza.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para salir del ciclo de limpieza en cualquier momento, presione la tecla Cancel (Cancelar). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriamiento) y "locked" (bloqueado) o "🔒". El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

En algunos modelos: Una vez que se haya alcanzado la temperatura para la limpieza, el control electrónico requiere que transcurran 12 horas antes de poder comenzar otro ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable (en algunos modelos)

El ciclo de autolimpieza puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 30 minutos. Los tiempos de limpieza sugeridos son de 2 horas y 30 minutos para suciedad ligera y de 4 horas y 30 minutos para suciedad intensa.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione CLEAN (LIMPIEZA).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo del ciclo de autolimpieza.
3. Presione START (INICIO).
Las puertas de los hornos se bloquearán automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpiar). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el Self-Cleaning cycle (ciclo de autolimpieza) y el horno se enfríe, se apagarán las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpieza).
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Para salir del ciclo de limpieza antes de que se complete, presione el botón OFF/CANCEL (APAGADO/CANCELAR). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN REQUISITOS

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias

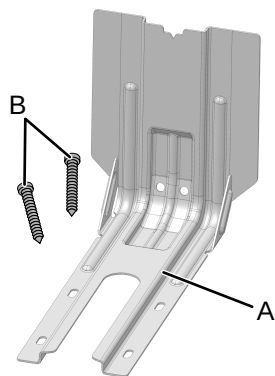
- Cinta métrica
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador Phillips
- Destornillador de cabeza plana de 1/8"
- Nivel
- Taladro manual o eléctrico
- Martillo
- Llave o pinzas
- Llave para tubería
- Llave de combinación de 15/16"
- Trinquete de accionamiento de 1/4"
- Llave para tuercas de 3/8"
- Broca de 1/8" (para pisos de madera)
- Marcador o lápiz
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Solución para detectar fugas no corrosiva
- Broca de taladro para mampostería de 3/16" (para pisos de hormigón/cerámica)
- (Para estufas deslizables/con control frontal)

Para las conversiones a gas natural/propano

- Llave de combinación de 3/8"
- Llave de combinación de 1/2"
- Llave de combinación de 5/8"
- Llave para tuercas de 9/32"
- Quadrex®† o destornillador Phillips
- Cinta adhesiva protectora
- Llave para tuercas de 3/8" (Para estufas deslizables/con control frontal)

Piezas suministradas

Verifique que todas las piezas estén incluidas.



A. Soporte antivuelco
B. Tornillos n.º 12 x 1 5/8" (4,1 cm) (2)

El soporte antivuelco debe estar montado firmemente al piso o a la pared. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al piso.

Piezas necesarias

Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Consulte las secciones "Requisitos eléctricos" y "Requisitos del suministro de gas".

†Quadrex® es una marca registrada de NLW Holdings, Inc.

NOTA: Asegúrese de comprar únicamente piezas y accesorios Whirlpool certificados de fábrica para su electrodoméstico. Su instalación puede requerir piezas adicionales. Para pedir las, consulte la información de contacto que figura en la Guía rápida para comenzar.

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todas las normativas y reglamentos vigentes. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa que indica modelo/serie/valores nominales está detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado derecho/izquierdo del marco del horno.
- La estufa debe ubicarse en un lugar conveniente para su uso.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la estufa.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte antivuelco enviado con la estufa, consulte la sección "Instalación del soporte antivuelco".
- Se requiere un suministro eléctrico con conexión a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Consulte la sección "Requisitos del suministro de gas".
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos calificado para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (6,4 mm) debajo de la estufa si la va a instalar sobre una alfombra.

IMPORTANTE: Para evitar daños a los gabinetes, consulte al constructor o al distribuidor de los gabinetes para asegurarse de que los materiales empleados no cambien de color, no se desprenda el laminado ni sufran ningún otro tipo de daño. Este horno fue diseñado de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C).

Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

La instalación de esta estufa debe ajustarse a la Norma para la construcción y la seguridad de casas fabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (antes, Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, título 24, HUD parte 280). Cuando no sea aplicable esa norma, use la Norma para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A u obedezca los códigos locales. En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme con las normas vigentes de CAN/CSA-Z240.1- su edición más reciente, o con los códigos locales.

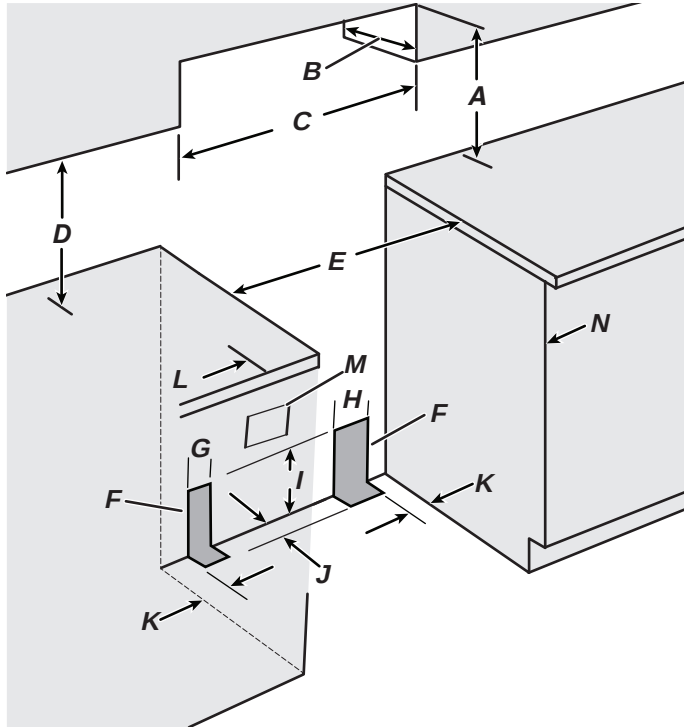
Las instalaciones en casas rodantes requieren lo siguiente:

- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse según las instrucciones de este documento.

Dimensiones del gabinete

Las dimensiones de abertura del gabinete que se muestran son para una profundidad de mostrador de 25" (64 cm), una profundidad del gabinete de la base de 24" (61 cm) y una altura del mostrador de 36" (91,4 cm).

IMPORTANTE: Si va a instalar una campana de estufa o una combinación de microondas y campana sobre la superficie de cocción, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación de microondas y campana para las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.



- A. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA*.
- B. 13" (33 cm) profundidad máxima del gabinete superior
- C. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
- D. 18" (45,7 cm) distancia del gabinete lateral superior al mostrador
- E. 30" (76,2 cm) ancho mínimo de apertura
- F. Se recomiendan las áreas sombreadas para la instalación de tubería de gas rígida.
- G. 4 1/2" (11,4 cm)
- H. 8" (20,3 cm)
- I. 17" (43,2 cm)
- J. 2" (5,1 cm)
- K. 4 1/2" (11,4 cm)
- L. 3" (7,6 cm) de espacio mín. desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible.
- M. Tomacorriente con conexión a tierra
- N. La puerta o las bisagras del gabinete no deben extenderse dentro del área del recorte.

NOTA: 24" (61 cm) como mínimo cuando la base del gabinete de madera o de metal esté protegida por madera moldeada retardante de llama de al menos 1/4" (6,35 mm), cubierta con una lámina de acero no inferior a n.º 28 MSG, acero inoxidable de 0,015" (0,4 mm), aluminio de 0,024" (0,6 mm) o cobre de 0,020" (0,5 mm). 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la base de un gabinete de madera o metal descubierto.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

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

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

IMPORTANTE: La estufa debe tener una conexión de electricidad a tierra de acuerdo con los códigos y las ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se enchufa en un tomacorriente que no está debidamente polarizado.

Si los códigos lo permiten y se emplea un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico competente determine si la ruta de conexión a tierra es adecuada.

Puede obtener una copia de los códigos antes indicados en:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, protegido con fusible de 15 A, con conexión a tierra y polarizado. También se recomienda usar un fusible retardador o disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a esta estufa.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener la conexión a tierra y polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga capacidad para 120 V y que esté debidamente conectado a tierra.
- No es necesario enchufar esta estufa en un tomacorriente con GFCI (disyuntor diferencial). Se recomienda no enchufar una estufa con encendido con chispa eléctrica ni ningún otro electrodoméstico importante en un tomacorriente de pared con GFCI ya que puede causar la desconexión del GFCI durante el funcionamiento normal.
- El rendimiento de esta estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con un GFCI. Sin embargo, se puede producir el inconveniente de la desconexión ocasional del disyuntor GFCI debido a la naturaleza del funcionamiento normal de las estufas de gas electrónicas.

- La hoja con especificaciones técnicas y el diagrama de cableado se encuentran en la parte posterior de la estufa, en una bolsa plástica.

NOTA: El armazón de metal de la estufa deberá conectarse a tierra para que funcione el panel de control. Si no se lo conecta a tierra, ningún botón funcionará. Verifique con un electricista calificado si tiene dudas acerca de si el armazón de la estufa está conectado a tierra.

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Respete todas las normativas y reglamentos vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo al Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 o en Canadá, el Código de instalación de gas natural y propano (Natural Gas and Propane Installation Code), CSA B149.1 - última edición.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la estufa deben efectuarse según las instrucciones del fabricante. Consulte "Conexión completa" en la sección "Hacer una conexión de gas" para ver las instrucciones de pruebas de fugas.

Tipo de gas

Gas natural:

- Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Consulte la sección "Conversiones de gas". La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior izquierda de la puerta del horno, contiene información sobre los tipos de gas que puede usar. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el proveedor de gas de su localidad.

Conversión a gas propano:

La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de servicio calificado.

No se deberá hacer intento alguno para convertir el electrodoméstico del gas especificado en la placa indicadora del modelo/de la serie para usarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas. Consulte la sección "Conversiones de gas".

Línea de suministro de gas

- Provea una línea de suministro de gas con tubería rígida de 3/4" (19 mm) hasta la ubicación de la estufa. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los tubos puede ser de 1/2" (13 mm) como mínimo. Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.
- **NOTA:** Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No use cinta de TEFLON[†].

Conector flexible de metal para el electrodoméstico:

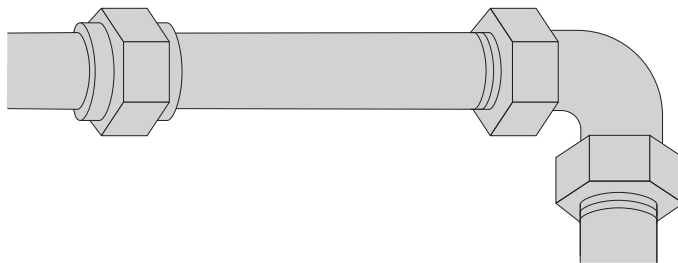
- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para conectar las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión del electrodoméstico.
- No tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.

Conexión de tubería rígida:

La conexión de tubería rígida requiere una combinación de accesorios de tubería para obtener una conexión en línea hacia la estufa. La tubería rígida deberá estar nivelada con la conexión de la estufa. Deberán quitarse todas las torceduras de las líneas de suministro y de combustible para que la estufa esté nivelada y alineada.



- Debe incluir una válvula de cierre:
Instale una válvula de cierre manual para líneas de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la superficie de cocción.

[†]TEFLON[®] es una marca comercial registrada de Chemours.

INSTALACIÓN

Desembalaje de la Estufa

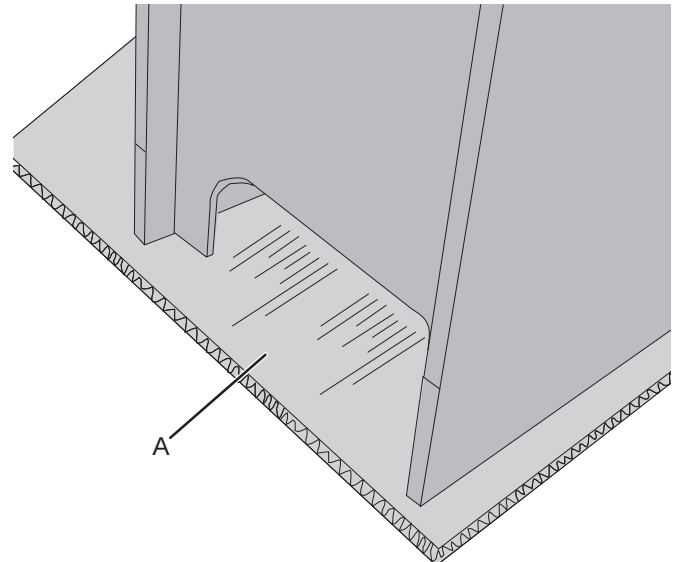
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el electrodoméstico.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones en la espalda o de otro tipo.

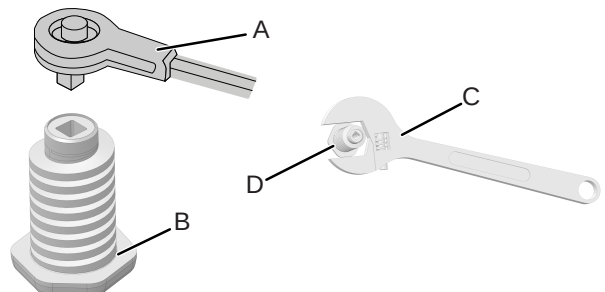
1. Quite los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película de la estufa.
2. Saque las parrillas del horno y el paquete de piezas del interior del horno.
3. No quite la base de transporte en este momento.



A. Base de transporte

4. En las estufas con un cajón de almacenamiento:

Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento". Use un trinquete de 1/4" (6,4 mm) para bajar las patas niveladoras traseras media vuelta. Use una llave o pinzas para bajar las patas niveladoras delanteras media vuelta.

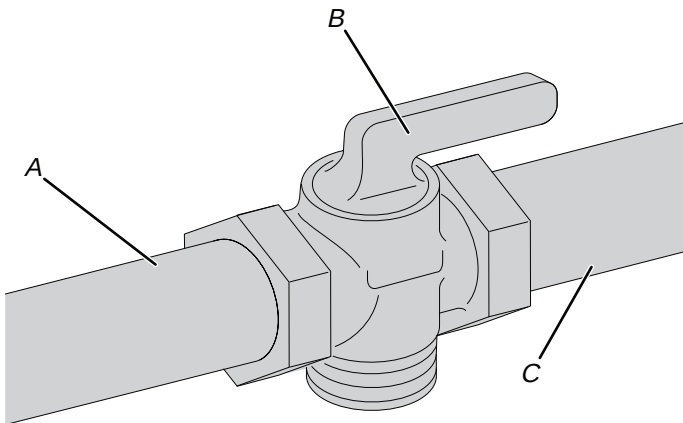


A. Trinquete de 1/4" (6,4 mm)

B. Pata niveladora trasera

C. Llave o pinzas

D. Pata niveladora delantera



A. Línea de suministro de gas

B. Válvula de cierre en posición "open" (abierta)

C. A la estufa

Regulador de presión de gas

Deberá usarse el regulador de la presión de gas suministrado con esta estufa. Para el funcionamiento adecuado, la presión de entrada al regulador deberá ser como se indica a continuación:

Gas natural:

Presión mínima: 5" (12,7 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Gas propano:

Presión mínima: 11" (27,9 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Póngase en contacto con el proveedor de gas local si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Requisitos de entrada de los quemadores

Las capacidades nominales de entrada que se muestran en la placa de modelo/serie/valores nominales son para elevaciones de hasta 2000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2000 pies (609,6 m), los valores nominales se reducen en una proporción del 4 % por cada 1000 pies (304,8 m) por encima del nivel del mar (no es aplicable para Canadá).

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe tener al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua más que la presión del múltiple que figura en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

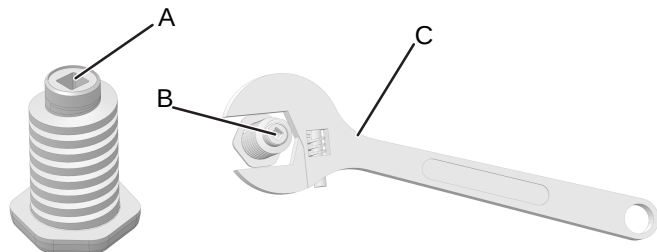
La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la estufa del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba igual a 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

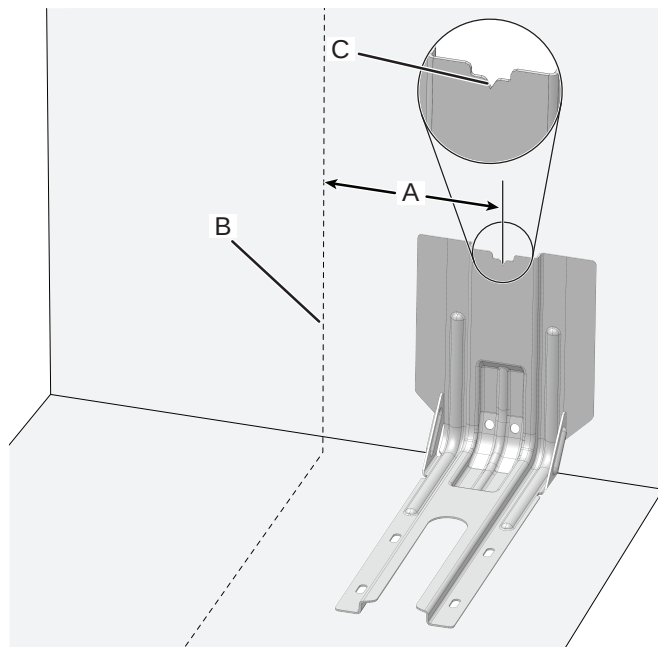
En las estufas equipadas con un cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium:

En las estufas con un cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium, no se puede acceder a las patas traseras retirando el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium. Será necesario regular las patas traseras desde el exterior de la estufa. Use una llave o pinzas para descender las patas niveladoras delanteras y posteriores media vuelta.



A. Pata niveladora trasera
B. Pata niveladora delantera
C. Llave o pinzas

- Determine y marque la línea central del área recortada. Puede instalar el soporte de montaje en el lado izquierdo o derecho del área recortada. Ubique el soporte de montaje contra la pared en el recorte de modo que la muesca en V del soporte esté a $12\frac{9}{16}$ " (31,9 cm) de la línea central como se muestra.



A. $12\frac{9}{16}$ " (31,9 cm)
B. Línea central
C. Muesca en V del soporte

Instalación del soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

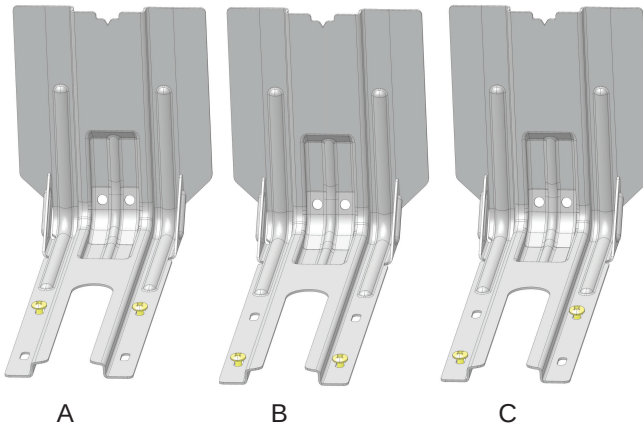
No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

- Retire el soporte antivuelco de donde está fijado con cinta adhesiva dentro del cajón de calentamiento, cajón de almacenamiento, o cajón del almacenamiento Premium
- Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared. Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijarla al piso.

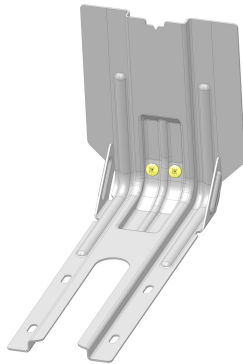
4. Taladre dos orificios de 1/8" (3 mm) que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Vea las ilustraciones a continuación.

Montaje a través del piso

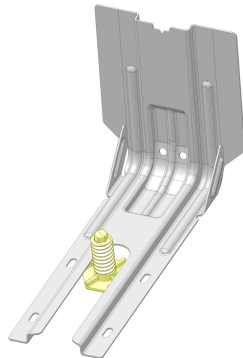


- A. Posición posterior
B. Posición frontal
C. Diagonal (2 opciones)

Montaje a través de la pared



5. Con un destornillador Phillips, monte el soporte antivuelco a la pared o al piso con los dos tornillos n.º 12 x 1 5/8" (4,1 cm) suministrados.
6. Mueva la estufa lo suficiente cerca de la abertura para permitir que se hagan las conexiones finales de gas y eléctricas. Quite la base de envío, cartón o madera que se encuentra debajo de la estufa.
7. Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice en el soporte antivuelco.



8. Mueva la estufa hacia delante sobre la base de envío, el cartón o la madera para continuar instalándola usando las instrucciones de instalación a continuación.

Conexión del Suministro de Gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

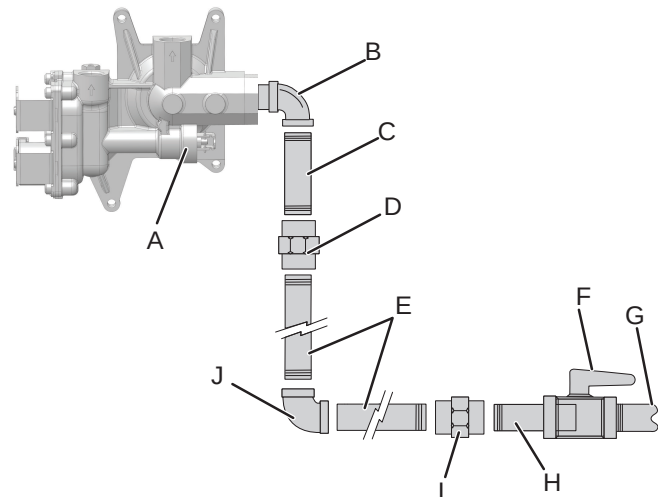
Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Conexión de tubería rígida típica

Se debe usar una combinación de tubos de unión para conectar la estufa a la línea de suministro de gas existente. Sus conexiones podrían ser diferentes, de acuerdo al tipo de línea, tamaño y localización del suministro.

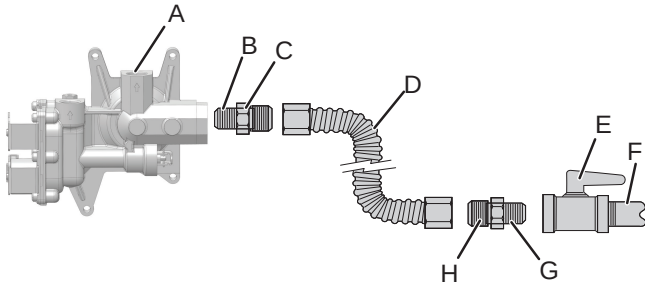
1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para el uso con gas propano en los extremos de todas las conexiones roscadas.
2. Utilizando una llave para tubería para ajustar, conecte el suministro de gas a la estufa.



- | | |
|---|---|
| A. Regulador de la presión de gas | F. Válvula manual de cierre del gas |
| B. Codo de 90° (debe tener una rosca macho para tubería de 1/3" [1,2 cm]) | G. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm) |
| C. Niple | H. Niple |
| D. Unión | I. Unión |
| E. Tubería de hierro negro | J. Codo de 90° |

Conexión flexible típica

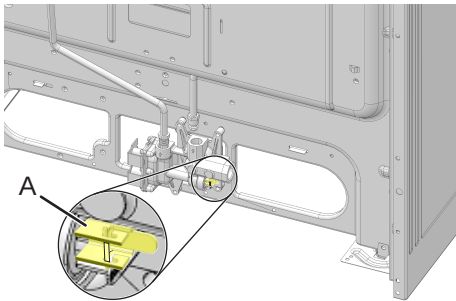
1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B y G en la ilustración que sigue).
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Ajuste ambos adaptadores.
3. Use una llave de combinación de 15/16" (23,8 mm) y una pinza ajustable para fijar el conector flexible a los adaptadores. Cerciérese de que el conector no esté torcido.



- | | |
|--|---|
| A. Regulador de la presión de gas | E. Válvula manual de cierre del gas |
| B. Use compuesto para unión de tuberías. | F. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm) |
| C. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 1/3" [12,7 mm]) | G. Use compuesto para unión de tuberías. |
| D. Conector flexible | H. Adaptador |

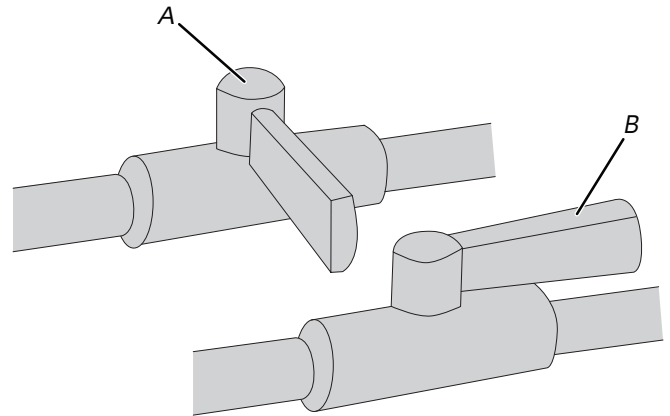
Complete la conexión

1. Verifique que la válvula de cierre del regulador de la presión de gas esté en la posición "on" (abierta).



- A. Válvula de cierre del regulador de presión de gas en la posición "on" (Abierta)

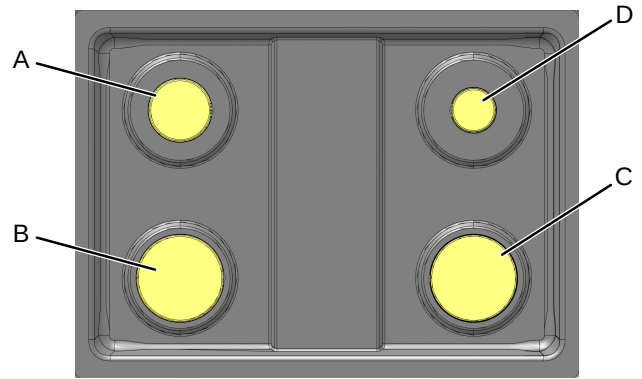
2. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.



- A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

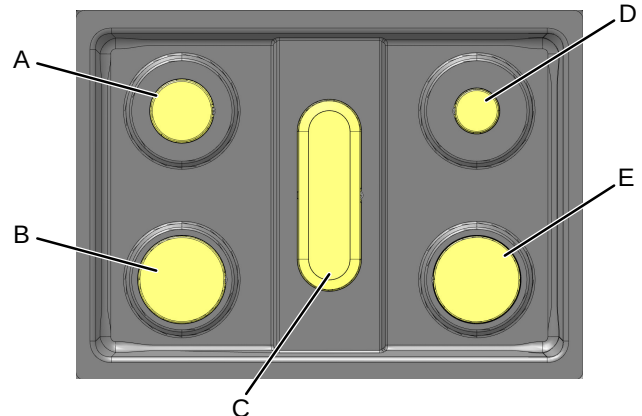
3. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
4. Retire las tapas y las bases de los quemadores de la superficie de cocción del empaque que contiene piezas. Coloque las bases de los quemadores como lo indica la ilustración siguiente para su modelo:

Para modelo AGR6603SF:



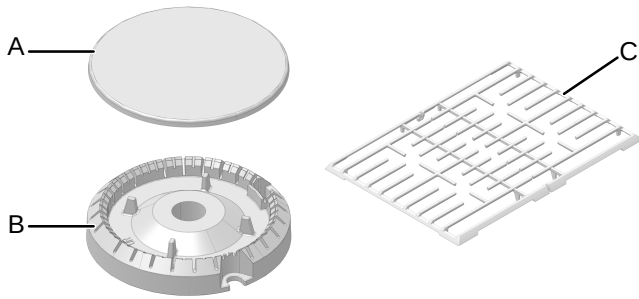
- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| A. Mediano (semirrápido) | C. Grande (ultrarrápido) |
| B. Grande (ultrarrápido) | D. Pequeño (auxiliar) |

Para modelos MGR6600P, MGR6600F y WFG550S0H:



- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| A. Mediano (semirrápido) | C. Ovalado |
| B. Grande (ultrarrápido) | D. Pequeño (auxiliar) |
| | E. Grande (ultrarrápido) |

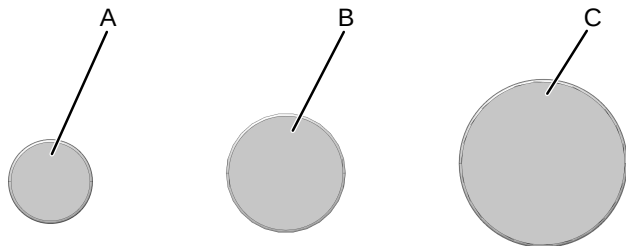
5. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de superficie no se encenderán. Coloque las rejillas de los quemadores sobre los quemadores y las tapas.



A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Rejillas de quemadores

6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

IMPORTANTE: Las bases de las tapas pequeñas e intermedias son distintas. No coloque una tapa de quemador sobre la base de quemador equivocada. La tapa de cada quemador redondo está marcada con AUX, SR, UR o ST que coincide con una letra en la base del quemador.



A. Tapa pequeña (auxiliar)
B. Tapa mediana (semirrápido)
C. Tapa grande (ultrarápido)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

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

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

7. Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.
8. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro de la hendidura del soporte antivuelco.

Verifique que el soporte Anti-vuelco esté instalado y enganchado

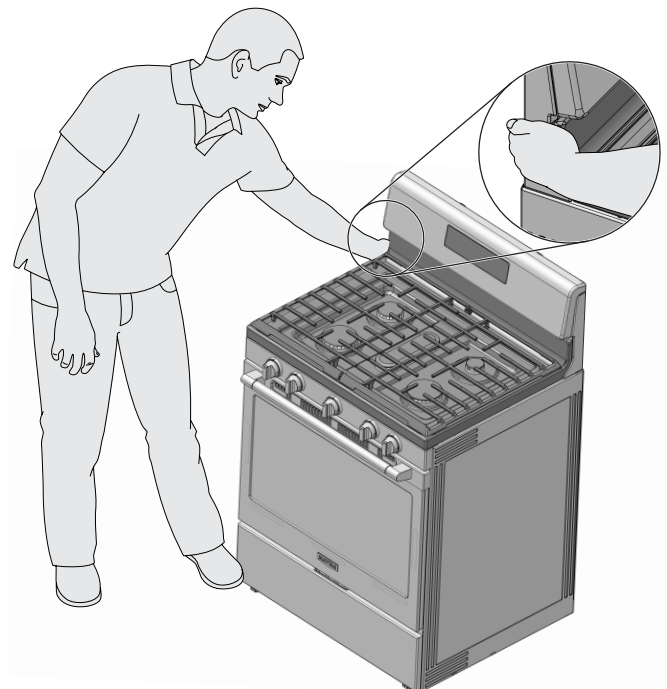
En las estufas con un cajón de almacenamiento:

1. Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento".
2. Use una linterna para mirar debajo de la parte inferior de la estufa.
3. Verifique visualmente que la pata trasera de la estufa esté insertada en la ranura del soporte antivuelco.

En las estufas equipadas con un cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium:

1. Coloque el lado externo del pie contra la parte delantera inferior del cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium; después, aferre el lado inferior derecho o izquierdo del panel de control, como se muestra.

NOTA: si el mostrador está montado con protector contra salpicaduras, tal vez sea necesario levantar la estufa más alto de lo que se muestra en la ilustración.



2. Intente inclinar lentamente la estufa hacia delante. Si enseguida siente resistencia, quiere decir que la pata de la estufa está enganchada en el soporte antivuelco.
3. Si la parte posterior de la estufa se separa más de 1/2" (1,3 cm) del piso sin resistencia, deje de inclinar la estufa y descíndala con suavidad nuevamente al piso. La pata de la estufa no está enganchada en el soporte antivuelco.
IMPORTANTE: Si hay un sonido de estallido o explosión cuando se levanta la estufa, es posible que no esté completamente enganchada en el soporte. Revise si hay obstrucciones que impiden que la estufa se deslice hacia la pared o impiden que la pata de la estufa se deslice en el soporte. Verifique que el soporte se mantenga seguro en el lugar con los tornillos de montaje.
4. Deslice la estufa hacia adelante y verifique que el soporte antivuelco esté fijado firmemente al piso o a la pared.

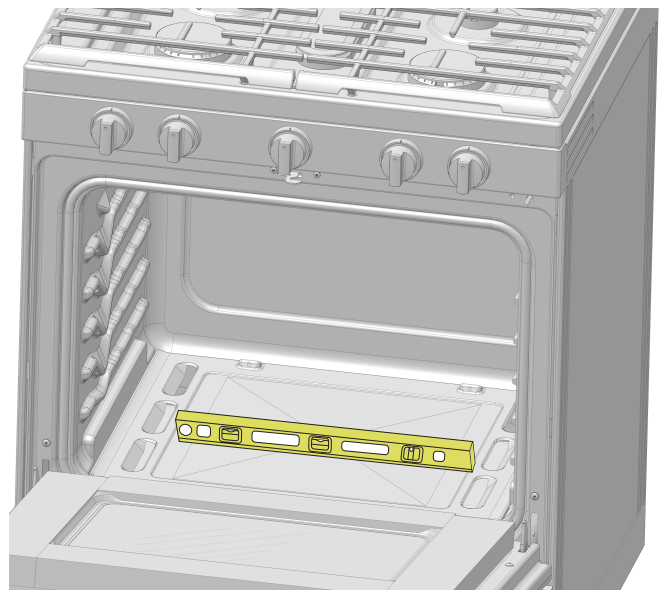
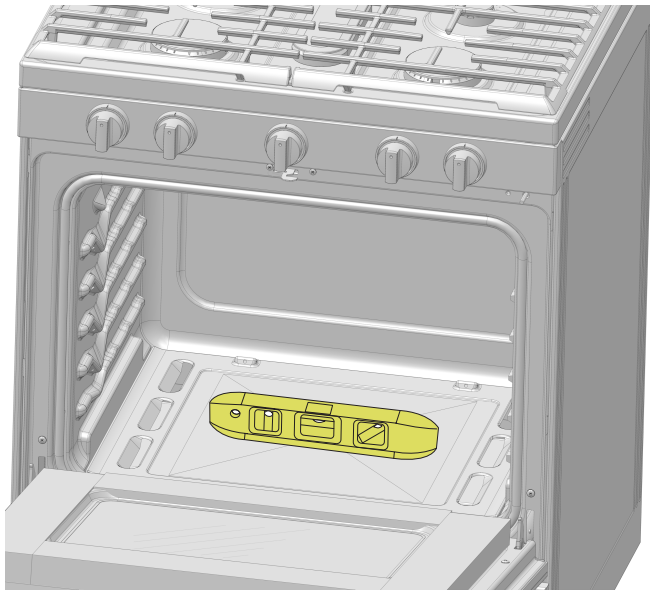
- Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede insertada en la ranura del soporte antivuelco.
- IMPORTANTE:** Si la parte posterior de la estufa se separa más de 2" (5,1 cm) de la pared de montaje, es posible que la pata posterior de la estufa no se enganche con el soporte. Deslice hacia adelante la estufa para determinar si hay una obstrucción entre la estufa y la pared de montaje. Los cambios en el suministro de gas deberán ser realizados por un técnico de servicio calificado. Si necesita asistencia o servicio técnico, consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.
- Repita los pasos 1 y 2 para cerciorarse de que la pata de la estufa esté enganchada en el soporte antivuelco.
- Si la parte posterior de la estufa se separa más de 1/2" (1,3 cm) del piso sin resistencia, es posible que el soporte antivuelco no se haya instalado correctamente. No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado. Si necesita asistencia o servicio técnico, consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Nivelación de la estufa

Para determinar si tiene la tecnología AquaLift® o la limpieza con vapor, consulte la sección "Mantenimiento y cuidado de la estufa".

Para estufas con tecnología AquaLift® o limpieza con vapor:

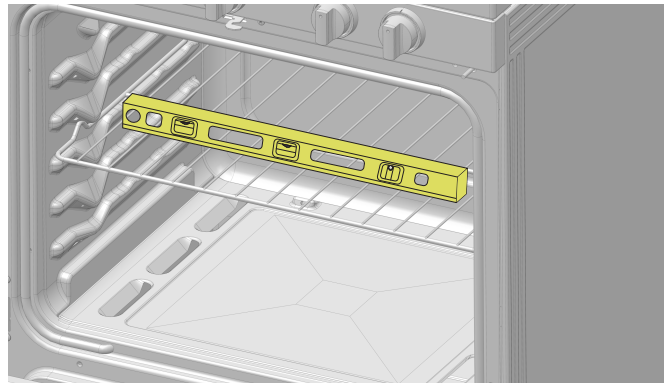
- Coloque un nivel sobre el piso del horno, como se indica en una de las dos figuras a continuación, según el tamaño del nivel. Verifique con el nivel de lado a lado y del frente hacia la parte posterior.



- Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
- Siga las indicaciones del estilo 1 o del estilo 2, según el estilo de cajón suministrado con la estufa.

Para estufas sin tecnología AquaLift® o limpieza con vapor:

- Coloque una parrilla plana estándar en el horno.
- Coloque el nivel sobre la parrilla y revise el nivel de la estufa, primero de lado a lado y luego de adelante hacia atrás.



- Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
- Siga las indicaciones del estilo 1 o del estilo 2, según el estilo de cajón suministrado con la estufa.

Estilo 1: Estufas con Cajón de Almacenamiento:

Use un trinquete de accionamiento de 1/4" (6,4 mm), una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

Estilo 2: Estufa con cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium:

Use una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

NOTA: La estufa debe estar nivelada para un rendimiento satisfactorio del horneado y resultados óptimos de la limpieza con las funciones de tecnología AquaLift® y limpieza con vapor.

Sistema de encendido electrónico

Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición "LITE" (Encendido), el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras la perilla de control esté en "LITE" (Encendido).

Cuando gira el control del horno hasta el ajuste deseado, se producen chispas y se enciende el gas.

Verifique el Funcionamiento de los Quemadores de la Superficie de Cocción

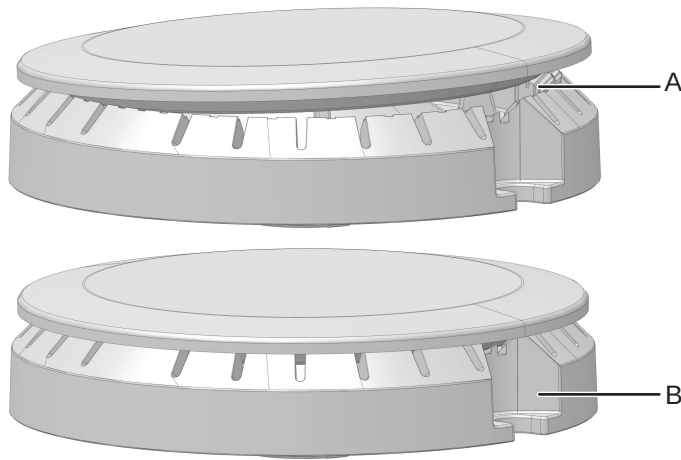
Quemadores de Superficie Estándar

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición "LITE" (ENCENDIDO).

La llama deberá encenderse en menos de 4 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de cuatro segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Si los quemadores no se encienden correctamente:

- Gire la perilla de control de la superficie de cocción hasta la posición "OFF" (APAGADO).
- Compruebe que la estufa esté enchufada. Compruebe que el disyuntor no se haya disparado o el fusible de la casa no se haya quemado.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición "open" (abierta).
- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre las bases.



A. Incorrecto
B. Correcto

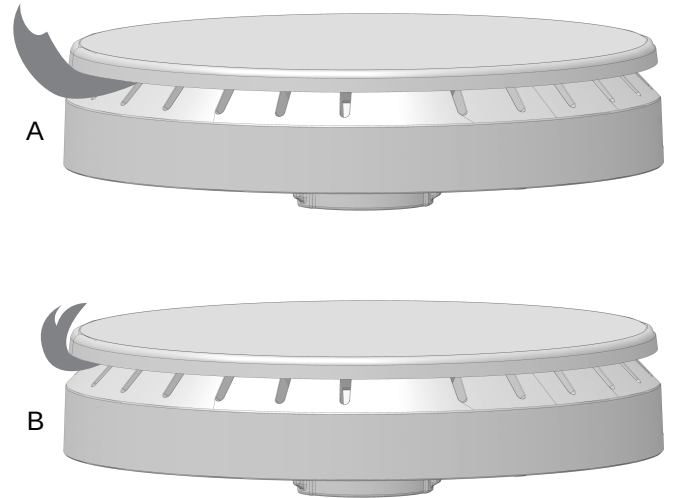
Repita el procedimiento de inicio. Si, en este punto, un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición "OFF" (APAGADO) y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hacia LITE. Después de encendido el quemador, gire la perilla al ajuste deseado.

Cómo ajustar la altura de la llama

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores. La llama "baja" de los quemadores de la superficie de cocción debe ser azul, estable y de aproximadamente 1/4" (6,4 mm) de altura.

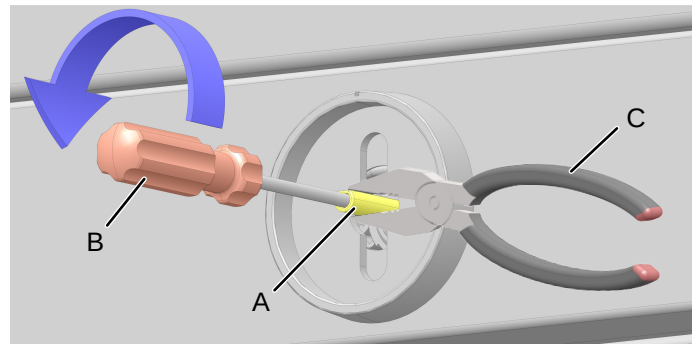


A. Llama alta
B. Llama baja

Para regular quemadores estándar:

La llama puede regularse con el tornillo de regulación que hay en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está directamente debajo de la perilla de control.

Si es necesario regular la llama "baja":



A. Vástago de la perilla de control
B. Destornillador
C. Pinzas

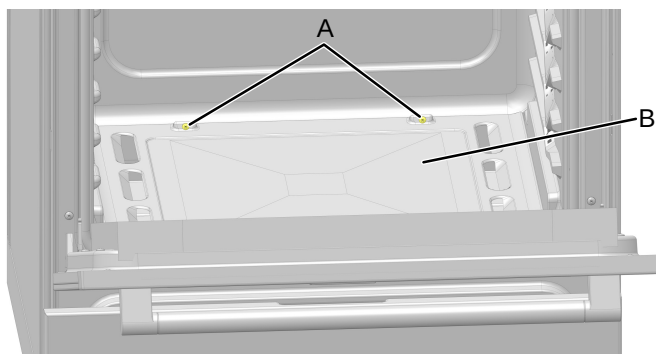
1. Encienda 1 quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.

Sostenga el vástago de la perilla con una pinza. Use un destornillador pequeño de hoja plana para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.

3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Pruebe la llama girando el control desde LO (BAJA) a HI (ALTA), verificando la llama en cada ajuste.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

Verifique el Funcionamiento del Quemador de Hornear del Horno

1. Saque la parrilla del horno.
2. Para retirar el piso del horno: Retire los 2 tornillos que se encuentran en la parte posterior de la base del horno. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y coloque sobre una superficie cubierta.



A. Tornillos
B. Parte inferior del horno

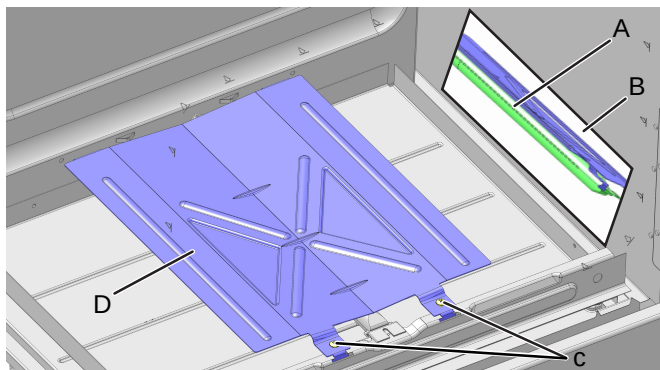
3. Puede verificar la llama quitando el dispersor de llama o con un espejo.

Cómo quitar el dispersor de llama:

Saque los dos tornillos de las lengüetas frontales del dispersor de llama. Levante la parte frontal del dispersor de llama y jale hacia adelante para quitar las lengüetas de la parte posterior del horno.

Con un espejo:

Inserte un espejo a un lado del quemador. Mire en el espejo para verificar la llama.



A. Reflejo de la llama
B. Espejo
C. 2 tornillos
D. Propagador de llama

4. Presione el botón Bake (Hornear).
5. Presione el botón START (INICIO).

El quemador para hornear del horno debe encenderse en menos de ocho segundos. En ciertas condiciones, es posible que el quemador demore hasta 50 o 60 segundos en encenderse.

Los encendedores electrónicos se usan para encender los quemadores de hornear y de asar a la parrilla.

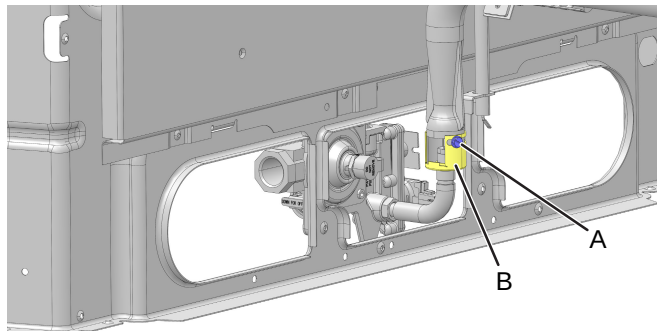
Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de los controles para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Cómo regular la llama del quemador de hornear del horno (si es necesario)

1. En los modelos con cajón de calentamiento, quite la placa de la cubierta de acceso (1 tornillo) ubicada detrás del compartimiento del cajón de calentamiento.
2. Verifique el quemador de hornear del horno para ver si la llama es adecuada.

Esta llama debe tener un cono interno de 1/2" (1,3 cm) de longitud de color verde azulado con un manto externo de color azul oscuro y debe ser nítida y suave. No debe haber llamas con puntas amarillas, explotando ni levantadas.

3. Si necesita ajustar la llama de hornear del horno, ubique el obturador de aire cerca de la parte posterior central de la estufa. Afloje el tornillo de sujeción y rote el obturador de aire hasta que aparezca la llama adecuada. Apriete el tornillo del cerrojo.



A. Tornillo del cerrojo
B. Obturador de aire

4. Presione CANCEL/OFF (CANCELAR/APAGAR) cuando termine.
5. Vuelva a instalar el dispersor de llama y la cubierta del quemador de hornear del horno.

Cómo verificar el funcionamiento del quemador de asar a la parrilla del horno

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione la tecla BROIL (Asar a la parrilla).
3. Presione la tecla START (Inicio).

El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. En ciertas condiciones, es posible que el quemador demore hasta 50 o 60 segundos en encenderse.

Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles en línea para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

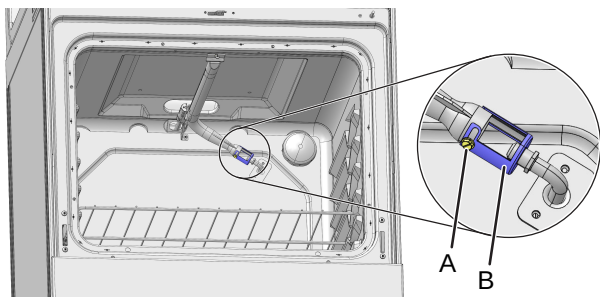
Cómo regular la llama del quemador de asar a la parrilla del horno (si es necesario)

Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador para asar a la parrilla es adecuada. Esta llama debe tener un cono interno de 1/2" (1,3 cm) de longitud de color verde azulado con un manto externo de color azul oscuro y debe ser nítida y suave. No debe haber puntas amarillas, explosiones ni elevaciones de la llama.

Si la llama debe ser ajustada:

1. Afloje el tornillo de sujeción en el obturador de aire que en la parte posterior del quemador de asar a la parrilla.
2. Regule el obturador de aire según sea necesario.

3. Apriete el tornillo del cerrojo.



A. Tornillo del cerrojo
B. Obturador de aire

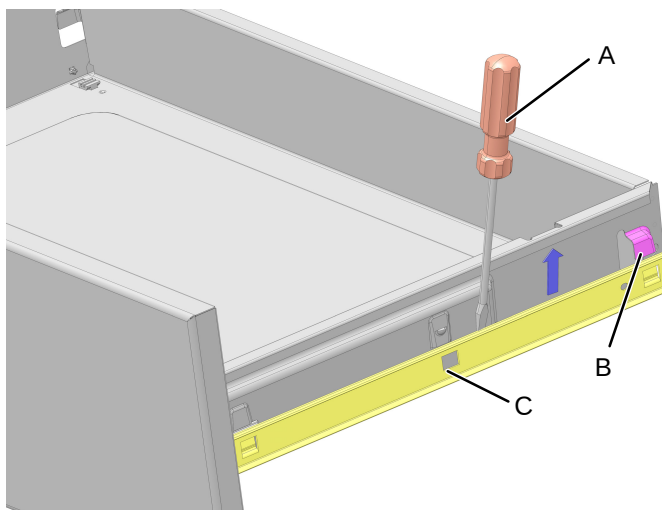
4. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) cuando haya terminado.

Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium (en algunos modelos)

Retire todos los elementos que haya dentro del cajón de hornado, el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium y espere hasta que la estufa se enfríe por completo antes de intentar retirar el cajón.

Para desinstalar:

1. Abra el cajón por completo.
2. Con un destornillador de hoja plana, afloje suavemente el cajón de la muesca de alineación deslizante y levante la lengüeta de alineación del cajón de la guía de deslizamiento.

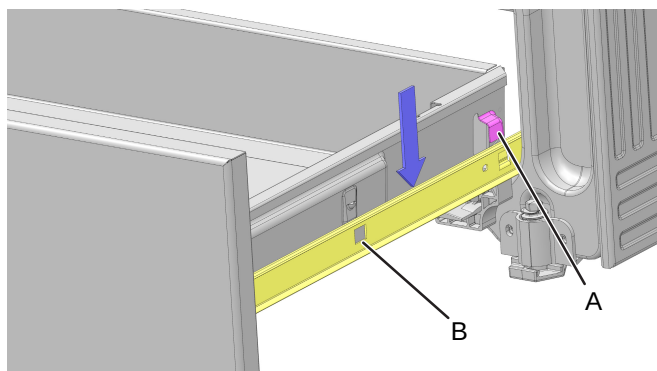


A. Destornillador de cabeza plana
B. Lengüeta de alineación del cajón
C. Muesca de deslizamiento del cajón

3. Repita el paso 2 en el otro lado. El cajón ya no está más sujeto a las guías del cajón. Con las dos manos, levante el cajón para retirarlo.

Para colocarla:

1. Alinee las muescas de la parte de adelante del cajón con las muescas en las guías del cajón las cuales están ubicadas a ambos lados. Inserte las lengüetas de alineación de la parte trasera en las guías del cajón a ambos lados.



A. Lengüeta de alineación del cajón
B. Muesca de deslizamiento del cajón

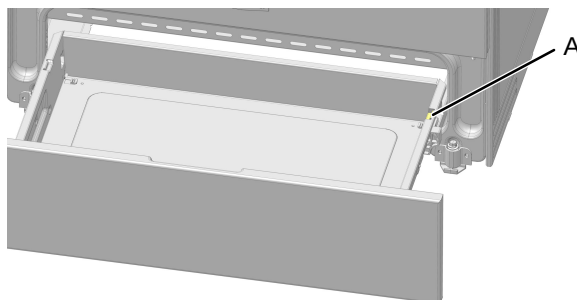
2. Empuje el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium por completo hacia adentro.
3. Abra y cierre con cuidado el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

Cajón de almacenamiento (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento puede retirarse. Antes de retirarlo, cerciórese de que esté frío y vacío.

Para desinstalar:

1. Retire el cajón de almacenamiento en sentido recto hasta el tope.



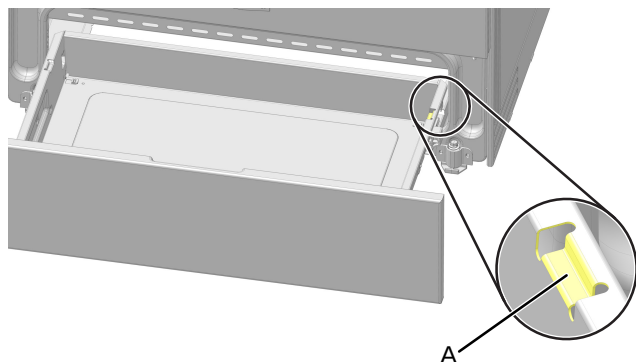
A. Muesca de tope del cajón

2. Levante el frente del cajón y tire del cajón hacia afuera.

Para colocarla:

1. Levante el frente del cajón y coloque la parte posterior del cajón dentro de la estufa de modo que la muesca de tope del cajón quede detrás de la guía del cajón.
2. Baje el cajón de modo que el borde del riel de deslizamiento caiga dentro de la ranura en la guía del cajón.

3. Empuje lentamente el cajón dentro de la estufa.



A. Enganche la guía del cajón

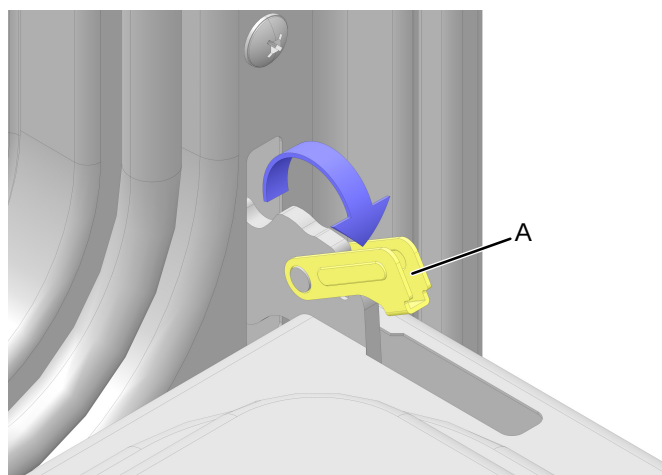
NOTA: Cuando están correctamente instaladas, las guías deslizantes posteriores de la base del cajón se engancharán con los rieles de la base y el cajón no se inclinará cuando se coloquen elementos en su interior.

Puerta del horno

Para el uso normal de la estufa, se sugiere no retirar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Para desinstalar:

1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Tome la traba de la bisagra con dos dedos y tire hacia adelante. Repita en el otro lado de la puerta del horno.

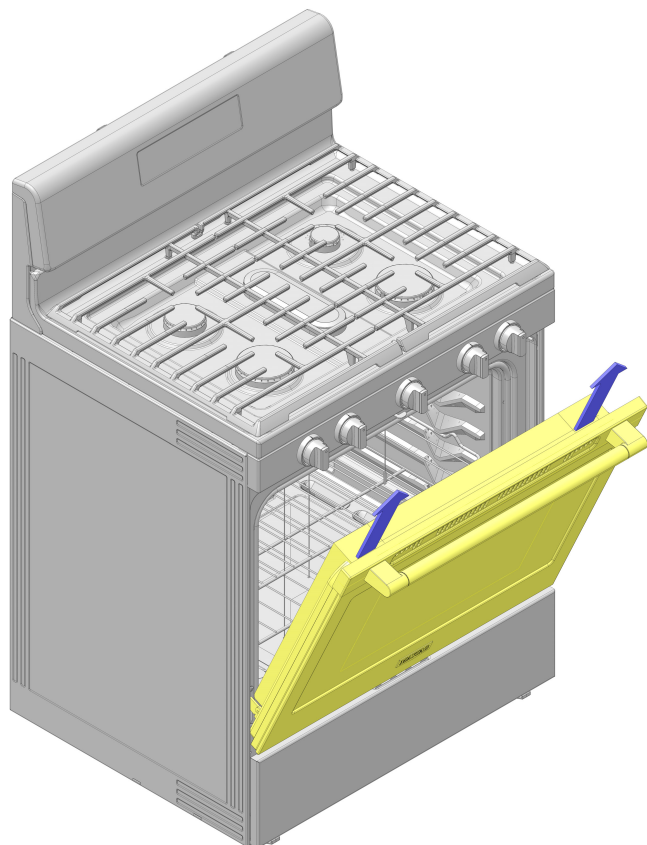
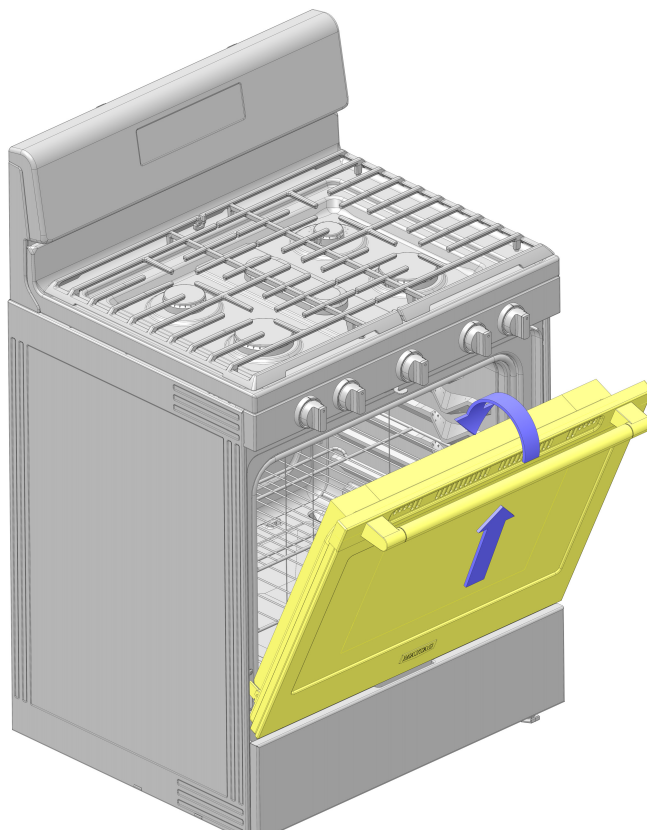


A. Traba de la bisagra

3. Cierre la puerta del horno tanto como sea posible.

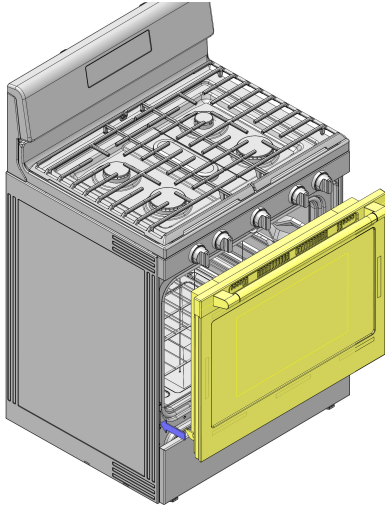
4. Levante la puerta del horno sosteniéndola de ambos lados.

Continúe empujando la puerta del horno para cerrarla y sáquela del marco de la puerta del horno.



Para colocarla:

1. Inserte los dos brazos de suspensión en la puerta.



2. Abra la puerta del horno.
Debería escuchar un chasquido cuando la puerta queda en su lugar.
3. Mueva las palancas de la bisagra nuevamente a la posición trabada. Verifique que la puerta pueda abrirse y cerrarse bien. De lo contrario, repita los procedimientos para retirar y colocar la puerta.

Completar la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si sobra alguna pieza, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Deseche o recicle todo el material de embalaje.
4. Verifique que la cocina esté nivelada. Consulte la sección "Nivelación de la cocina".
5. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso que deje el material de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para más información, consulte la sección "Cuidado de la cocina" del Manual de uso y cuidado o las Instrucciones del usuario.
6. Consulte el Manual de uso y cuidado para obtener instrucciones de operación.
7. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte el Manual de uso y cuidado o las Instrucciones del usuario para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la cocina.

Si la cocina no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y apretado, o que no se haya disparado el disyuntor.
- Que la cocina esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
- Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "abierta".
- Que el suministro eléctrico esté conectado.
- Consulte la sección "Solución de problemas" en línea.

8. Cuando la cocina haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la cocina está fría, apáguela y revise que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos como se describió antes.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, presione el botón CANCEL (Cancelar) en el panel de control del horno y póngase en contacto con un técnico calificado.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la sección "Ayuda o servicio técnico" del Manual de uso y cuidado, la portada de las Instrucciones de uso o póngase en contacto con el distribuidor en donde compró la cocina.

CONVERSIONES DE GAS

Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador competente.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

⚠ ADVERTENCIA:

Este kit de conversión deberá ser instalado por una agencia de servicio competente de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos aplicables por parte de la autoridad competente. Si no se sigue con exactitud la información de estas instrucciones, puede ocurrir un incendio, explosión o producción de monóxido de carbono, lo que causaría daños a la propiedad, heridas personales o la muerte. La agencia de servicio competente es la responsable de la instalación adecuada de este juego. La instalación no está correcta y terminada hasta que el funcionamiento del electrodoméstico convertido se verifique como se especifica en las instrucciones del fabricante que se suministran con este kit.

Conversión a gas propano

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

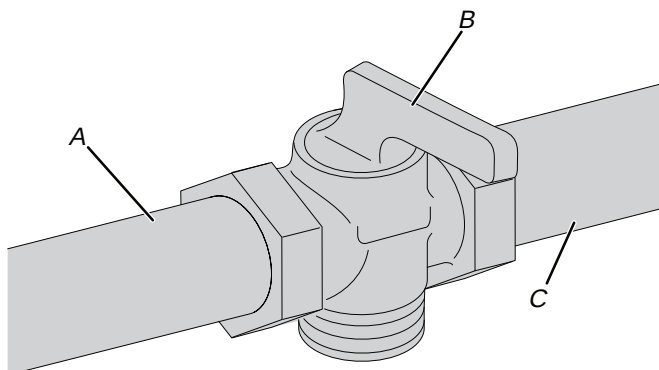
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



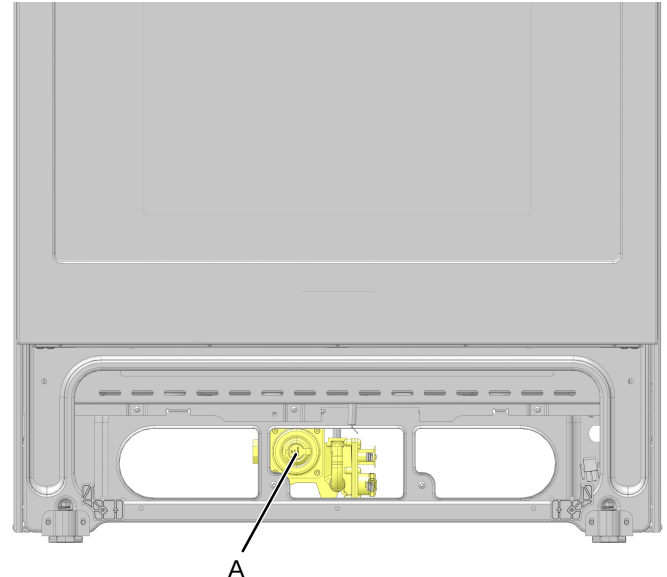
- A. A la estufa
- B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada
- C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

Para convertir el regulador de presión de gas (de gas natural a gas propano)

1. Retire el cajón de almacenamiento Premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón", "Cajón de almacenamiento", o "Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

NOTA: En los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.

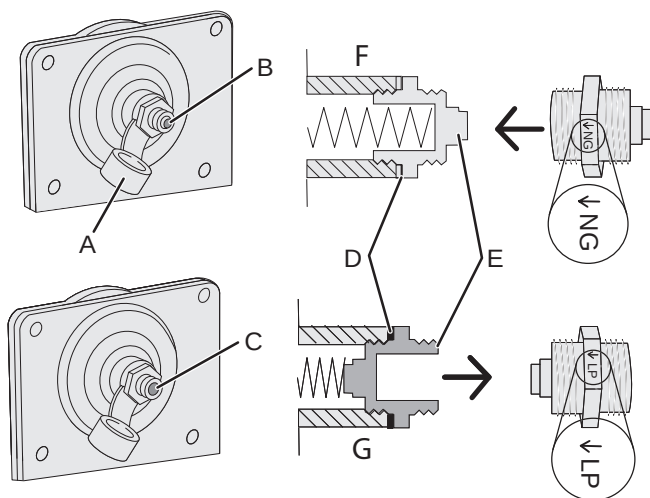


A. Regulador de la presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.

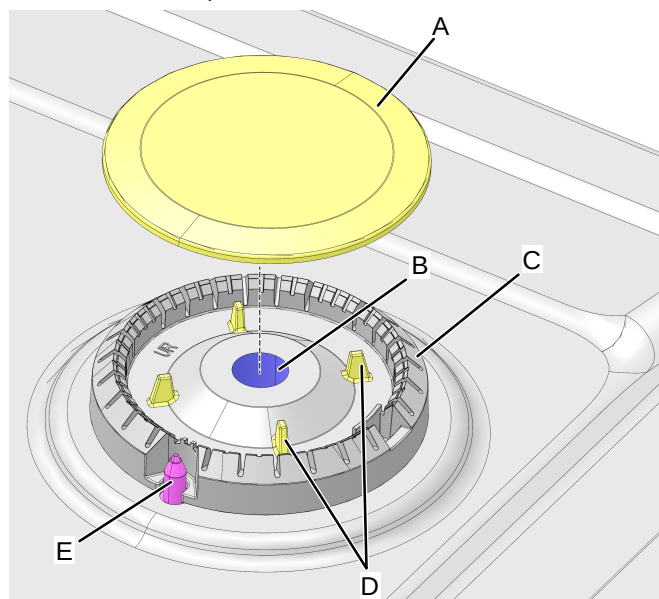
- NOTA:** No quite el resorte que está debajo de la tapa.



- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de la presión de gas
- F. Vista lateral antes
- G. Vista lateral después

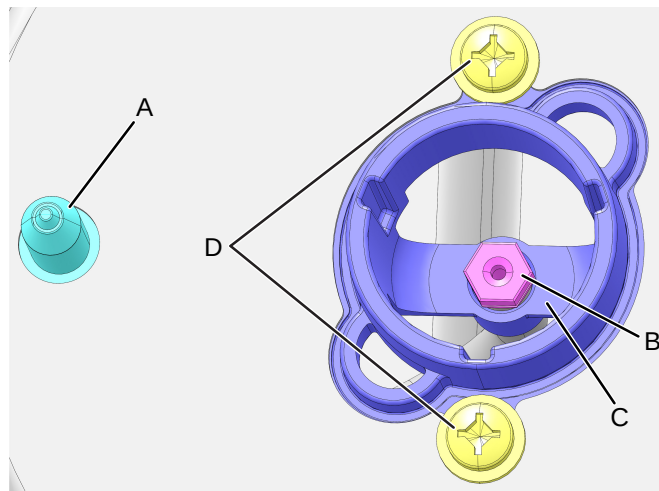
- ## Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



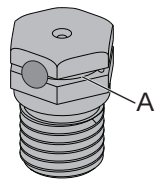
- A. Tapa del quemador
- B. Abertura del tubo de gas
- C. Base del quemador
- D. Espigas de alineación
- E. Electrodo encendedor

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Electrodo encendedor
B. Tornillo del orificio
C. Soporte del tornillo de los orificios
D. Tornillos

4. Retire los tornillos de los orificios que se envían en el empaque con documentos en el horno. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número y tienen una ranura en el área hexagonal. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano correcto.



A. Ranura de propano

Consulte la tabla siguiente para conocer la ubicación correcta del tornillo de los orificios de gas propano.

Tabla de tornillos de los orificios de gas propano para quemador de superficie

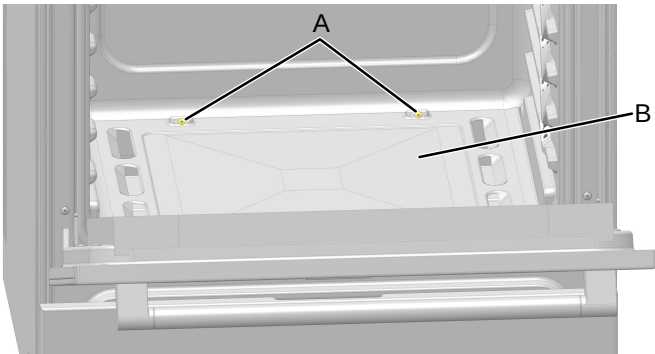
Ubicación	Valor nominal/tipo de quemador	Tamaño (mm)	Número de id
FI	14.200 BTU	1,08	108AM
PI	8.000 BTU	0,84	084AM
RF	14.200 BTU	1,08	108AM
RR	5.000 BTU	0,64	064AM
CTR	8.000 BTU	0,84	084AM

NOTA: Consulte la Hoja Técnica situada en la cubierta trasera para conocer el valor nominal BTU del quemador individual aplicable por tipo de combustible.

5. Coloque los tornillos de los orificios de gas natural en la bolsa de tornillos de los orificios.
- IMPORTANTE:** Conserve los tornillos de los orificios de gas natural en caso de que se realice la reinstalación con gas natural.
6. Vuelva a colocar la base del quemador.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

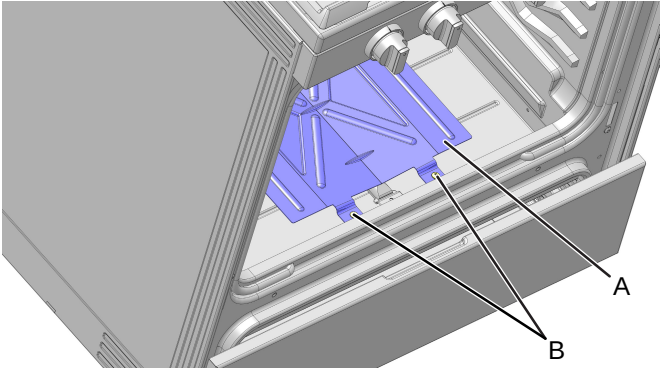
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas natural a gas propano)

1. Saque las parrillas del horno.
2. Retire los 2 tornillos que se encuentran en la parte posterior de la base del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.



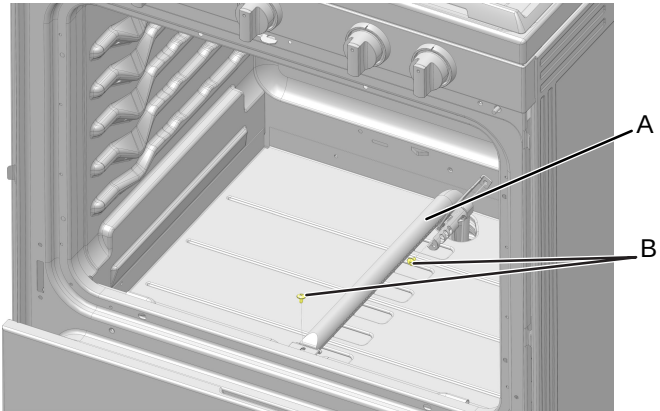
A. Tornillos
B. Parte inferior del horno

4. Saque los dos tornillos de las lengüetas frontales del dispersor de llama. Levante la parte frontal del dispersor de llama y jale hacia delante para quitar las lengüetas de la parte posterior del horno. Resérvelas en una superficie cubierta.



A. Propagador de llama
B. Tornillos

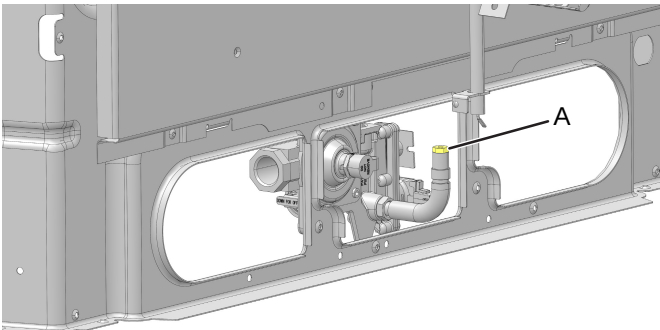
5. Retire 2 tornillos del quemador de hornear.
6. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear.



A. Quemador para hornear
B. Tornillos

7. Use una llave para tuercas o una llave de combinación de 3/8" (1 cm) y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas natural para retirarlo. El tornillo tendrá grabado el número "49".
8. Reemplace el tornillo con el "49" por uno con un "57". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas propano, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No ajuste demasiado.



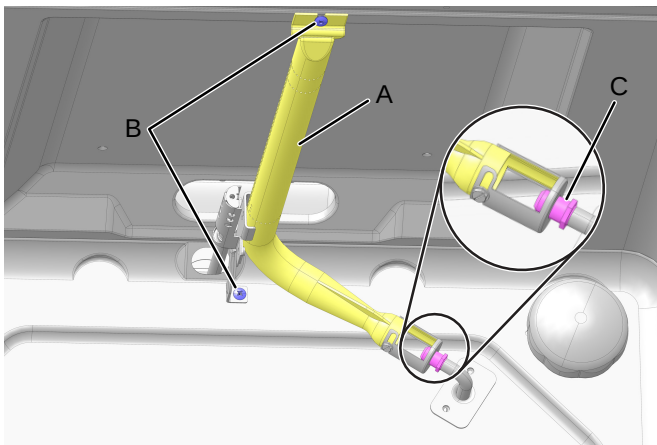
A. Tornillo del orificio

9. Coloque la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y deslice la lengüeta situada en el frente del quemador de hornear hacia el frente del horno
10. Vuelva a instalar el quemador de hornear con 2 tornillos.
11. Inserte las pestañas situadas en la parte trasera del dispersor de llama en la parte trasera del horno.
12. Vuelva a conectar ambas lengüetas del dispersor de llama al horno con 2 tornillos.
13. Ubique la parte frontal del panel del piso del horno hacia el marco frontal y baje la parte posterior del panel del piso del horno hacia adentro del horno.
14. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con 2 tornillos.

Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas natural a gas propano)

1. Retire el tornillo del quemador para asar a la parrilla
2. Retire el dispersor de llama.
3. Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

NOTA: El quemador para asar a la parrilla colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.

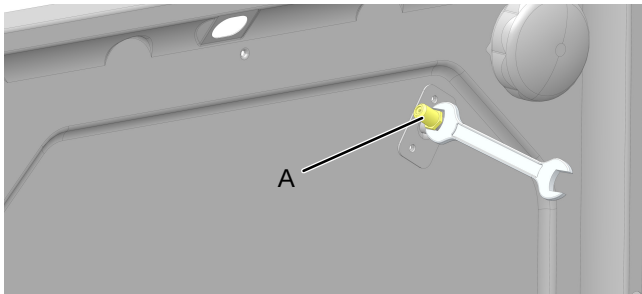


A. Quemador para asar a la parrilla
B. Tornillos
C. Campana del orificio

4. Utilice una llave de tuercas de 3/8" (1 cm) y gire a contrarreloj la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural para quitarla. La campana tendrá grabado el número "53".
5. Reemplace la campana con el "53" por una con un "090". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas Propano, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No ajuste demasiado.

6. Ubique el quemador para asar a la parrilla en la campana de los orificios del quemador e inserte el electrodo encendedor de cerámica del quemador en el orificio de la parte posterior del horno.



A. Campana del orificio

7. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 2 tornillo.
8. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento, el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento", o "Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium".
9. Vuelva a colocar la puerta del horno si fue retirada. Consulte la sección "Puerta del horno".
10. Vuelva a colocar las parrillas del horno.

Complete la instalación (de gas natural a gas propano)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: es posible que tenga que regular el ajuste "LO" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la llama adecuada de los quemadores de la superficie de cocción, de hornear y de asar a la parrilla. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (0,64 cm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

3. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

NOTA: asegúrese de conservar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

Conversión a gas natural

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

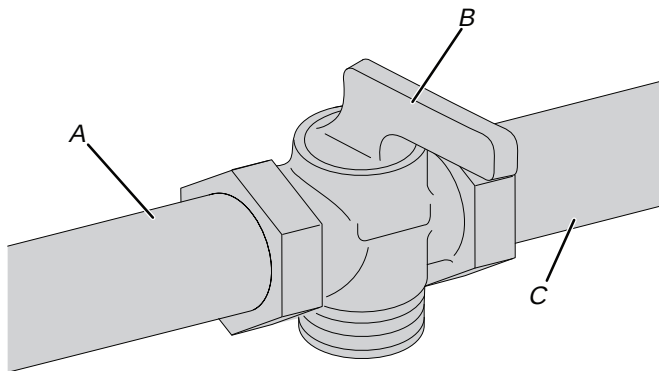
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



A. A la estufa

B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada

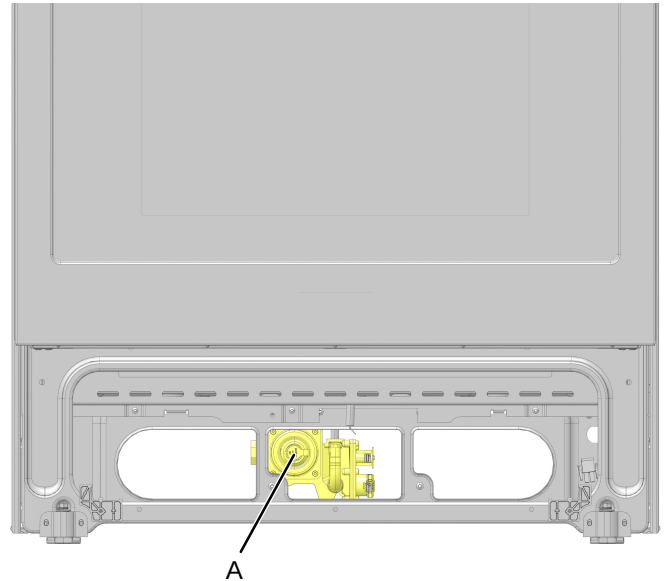
C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

Para convertir el regulador de presión de gas (de gas propano a gas natural)

1. Retire el cajón de almacenamiento Premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Consulte la sección Retire/vuelva a colocar el cajón, Cajón de almacenamiento, o Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium.
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

NOTA: En los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.



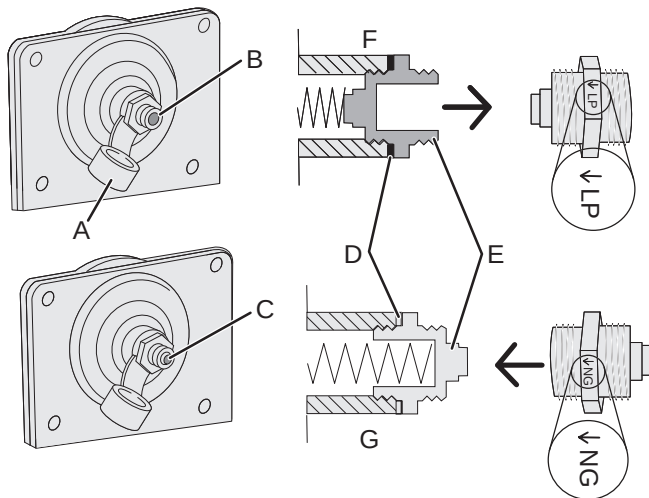
A. Regulador de la presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.

4. Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (1,6 cm) para retirarla.

NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.

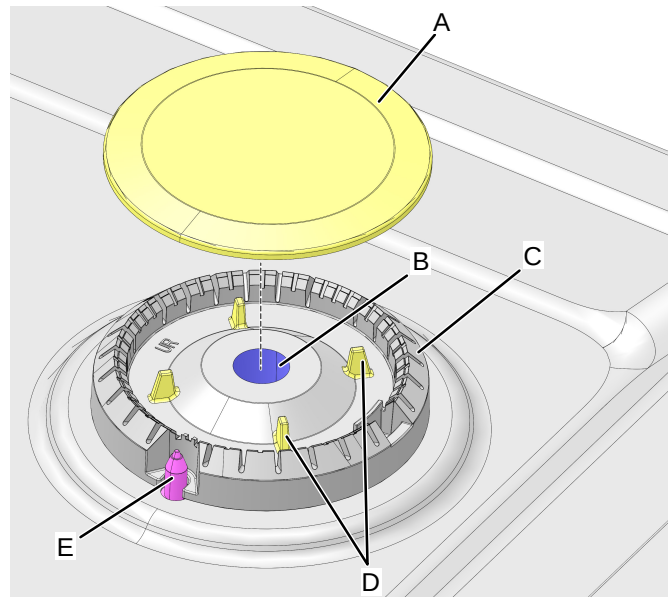


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de la presión de gas
- F. Vista lateral antes
- G. Vista lateral después

5. Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo macizo mire hacia afuera y la marca "NG" mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.
6. Vuelva a colocar la cubierta plástica sobre la tapa del regulador de presión de gas.

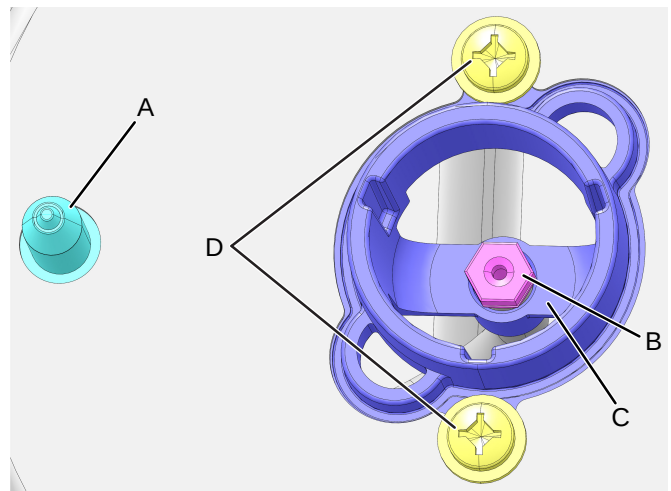
Para convertir quemadores de superficie (de gas propano a gas natural)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



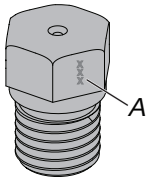
- A. Tapa del quemador
- B. Abertura del tubo de gas
- C. Base del quemador
- D. Espigas de alineación
- E. Electrodo encendedor

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Electrodo encendedor
- B. Tornillo del orificio
- C. Soporte del tornillo de los orificios
- D. Tornillos

4. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número al costado. Reemplace el tornillo de los orificios de gas propano con el tornillo de orificios de gas natural correcto.



A. Número grabado

Consulte la tabla siguiente para conocer la ubicación correcta del tornillo de los orificios de gas natural.

Tabla de tornillos de los orificios de gas natural

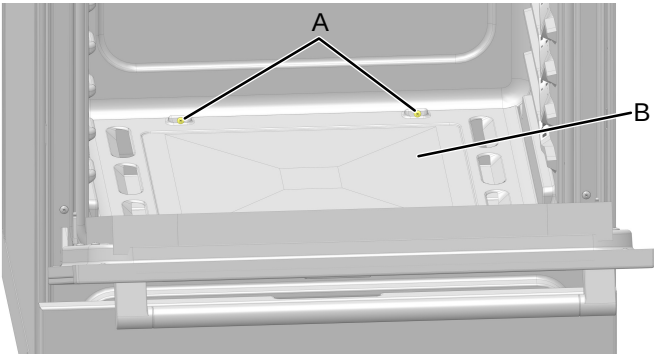
Valor nominal del quemador	Tamaño (mm)	Número de id
18000 BTU	2,00	200AM
17000 BTU	1,96	196AM
15.000 BTU	1,80	180AM
9500 BTU	1,40	140AM
8.000 BTU	1,30	130AM
5.000 BTU	1,00	100AM

NOTA: Consulte la Hoja Técnica situada en la cubierta trasera para conocer el valor nominal BTU del quemador individual aplicable por tipo de combustible.

5. Coloque los tornillos de los orificios de gas propano en la bolsa de tornillos de orificios.
- IMPORTANTE:** Conserve los tornillos de los orificios de gas propano en caso de que se realice la reinstalación con gas propano.
6. Vuelva a colocar la base del quemador usando ambos tornillos.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

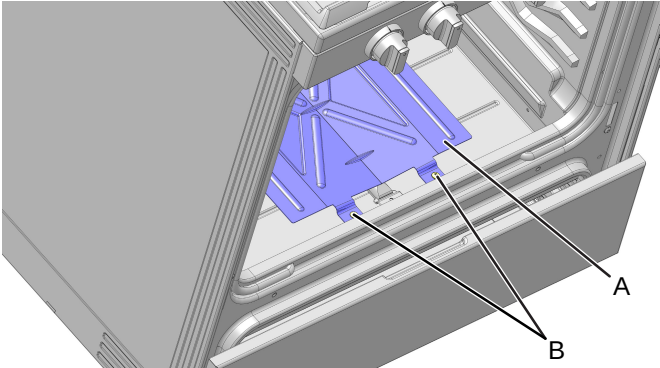
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

1. Saque las parrillas del horno.
2. Retire los 2 tornillos que se encuentran en la parte posterior de la base del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.



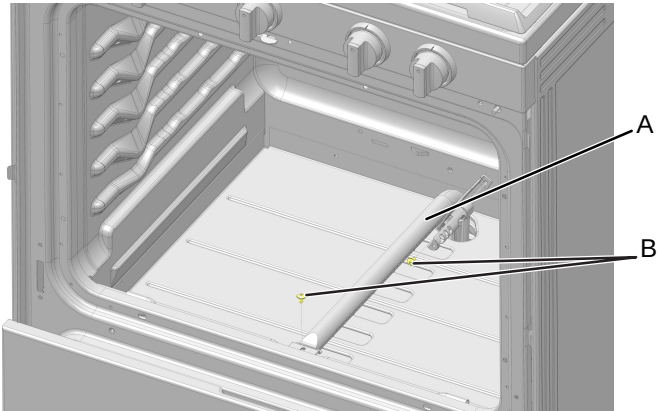
A. Tornillos
B. Parte inferior del horno

4. Saque los dos tornillos de las lengüetas frontales del dispersor de llama. Levante la parte frontal del dispersor de llama y jale hacia delante para quitar las lengüetas de la parte posterior del horno. Resérvelas en una superficie cubierta.



A. Propagador de llama
B. Tornillos

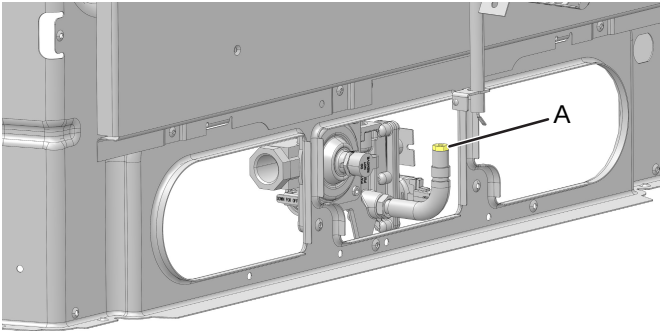
5. Retire 2 tornillos del quemador de hornear.
6. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear.



A. Quemador para hornear
B. Tornillos

7. Use una llave para tuercas o una llave de combinación de 3/8" (1 cm) y gire en sentido antihorario el tornillo de orificios del quemador de hornear de gas propano para retirarlo. El tornillo tendrá grabado el número "57".
8. Reemplace el tornillo con el "57" por uno con un "49". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas natural, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No ajuste demasiado.



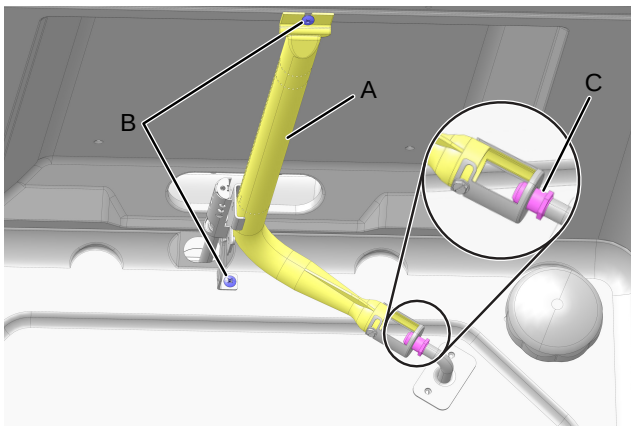
A. Tornillo del orificio

9. Coloque la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y deslice la lengüeta situada en el frente del quemador de hornear hacia el frente del horno
10. Vuelva a instalar el quemador de hornear con 2 tornillos.
11. Inserte las pestañas situadas en la parte trasera del dispersor de llama en la parte trasera del horno.
12. Vuelva a conectar ambas lengüetas del dispersor de llama al horno con 2 tornillos.
13. Ubique la parte frontal del panel del piso del horno hacia el marco frontal y baje la parte posterior del panel del piso del horno hacia adentro del horno.
14. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con 2 tornillos.

Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas propano a gas natural)

1. Retire el tornillo del quemador para asar a la parrilla
2. Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

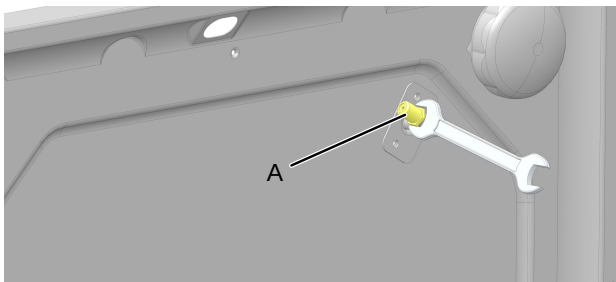
NOTA: El quemador para asar a la parrilla colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar a la parrilla
B. Tornillos
C. Campana del orificio

3. Utilice una llave de combinación de 3/8" (9,5 mm) y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas propano para quitarla. La campana tendrá grabado el número "090".
4. Reemplace la campana con el "090" por una con un "53". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No ajuste demasiado.



A. Campana del orificio

5. Ubique el quemador para asar a la parrilla en la campana de los orificios del quemador e inserte el electrodo encendedor de cerámica del quemador en el orificio de la parte posterior del horno.
6. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 2 tornillo.
7. Reemplace el cajón de almacenamiento o el cajón de calentamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento", o "Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium".
8. Vuelva a colocar la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
9. Vuelva a colocar las parrillas del horno.

Complete la instalación (de gas propano a gas natural)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste "LO" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción, el de hornear y el de asar a la parrilla. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

3. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

NOTA: Asegúrese de revisar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

Cómo mover la estufa

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

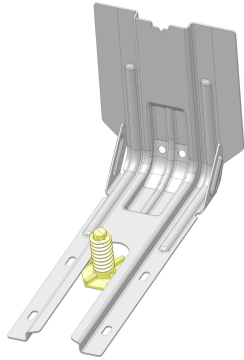
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

Cuando mueva la estufa, deslícela sobre un pedazo de cartón o madera para prevenir que se dañe el revestimiento del piso.

Si es necesario quitar la estufa para limpiar o realizar mantenimiento:

Para estufas conectadas con cable eléctrico:

1. Deslice la estufa hacia adelante.
2. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.
3. Desenchufe el cable eléctrico.
4. Desconecte la tubería de suministro de gas.
5. Termine la limpieza o el mantenimiento.
6. Reconecte la tubería de suministro de gas.
7. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas.
8. Enchufe el cable eléctrico.
9. Deslice la estufa de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.



10. Consulte la sección "Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado".
11. Verifique que la estufa esté nivelada.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

Uso del horno

- Step 1.** Seleccione la función del horno.
- Step 2.** Ajuste la temperatura.
- Step 3.** Presione Start (Inicio).
- Step 4.** Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
- Step 5.** (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.
- Step 6.** El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

NOTA: Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

Uso de la estufa

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla del sartén.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o un incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran hasta **LITE** (ENCENDIDO).

Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

Debe regular la llama para que no se extienda más allá del borde del sartén.

NOTA: Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si se está emitiendo un chasquido. Si no escucha que el encendedor haga un chasquido, apague el quemador. Revise si se ha disparado un cortacircuitos o si se ha fundido un fusible de la casa. Revise que la perilla de control se haya empujado por completo hacia abajo sobre el eje de la válvula. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista en reparaciones capacitado.

Para ajustar:

- Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta **LITE** (Encendido). Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta **LITE** (Encendido).
- Gire la perilla a cualquier posición entre High (Alto) y Low (Bajo).

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de autolimpieza (en algunos modelos), es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

CORTE DE CORRIENTE

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido antihorario hacia **LITE** (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

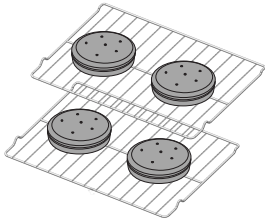
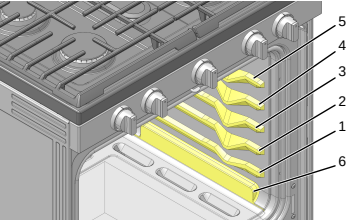
Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para sacar una parrilla, elévela a la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use la siguiente ilustración como guía para la posición de las parrillas.

Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

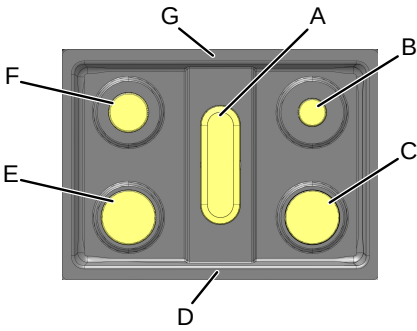
Para obtener resultados óptimos al hornear pasteles en dos parrillas, use las posiciones de la parrilla 2 y 5. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



TAMAÑO DEL QUEMADOR

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.

Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	- Cocción con calor bajo - Para derretir chocolate o mantequilla
Medio	Quemador multiuso
Grande	Para utensilios de cocina grandes
Extragrande	- Para utensilios de cocina grandes - El quemador más potente
Ovalado	Para platos más alargados



- A. Ovalado
B. Pequeño
C. Grande
D. Parte delantera de la estufa
E. Grande
F. Medio
G. Parte trasera de la estufa

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.

LUZ DEL HORNO

La luz del horno es un foco halógeno de 40 W. Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición Off (Apagado).

Para reemplazar:

- Desconecte el suministro eléctrico.
- Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
- Quite el foco del casquillo.
- Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
- Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
- Reconecte el suministro eléctrico.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 W.

MODE SABBATH (MODO SABBAT):

El Sabbath Mode (Modo Sabbat) programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con el Sabbath Mode (Modo Sabbat), visite www.star-k.org o comuníquese con nosotros según la información dada anteriormente.

Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, almacenamiento en invierno, y consejos para el traslado, consulte el Manual del propietario que se incluye con su electrodoméstico.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, garantía, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite <https://www.maytag.com/owners>, o en Canadá <https://www.maytag.ca/owners>. Esto puede ahorrarle el costo de una llamada de servicio.

REGISTER PRODUCT

MANUALS & DOWNLOADS

TROUBLESHOOTING & FAQ

REPLACEMENT PARTS

ADD SERVICE PLAN

SCHEDULE SERVICE

FILTERS

REBATES & PROMOS

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información a continuación para ver la región adecuada.

Estados Unidos:
1-800-344-1274

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Canadá:
1-800-807-6777

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Centre
200-6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANTE: Conserve esta guía para su uso en el futuro.

GUÍA DE LOS CONTROLES

GUÍA DE FUNCIONES

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

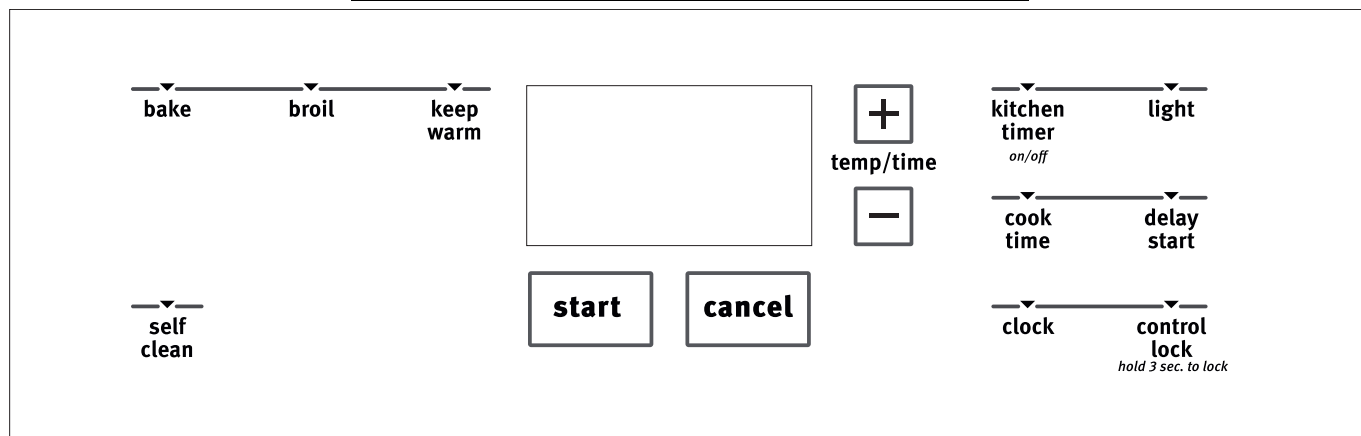
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Ayuda del producto de nuestro sitio web en www.maytag.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Ayuda del producto en www.maytag.ca.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

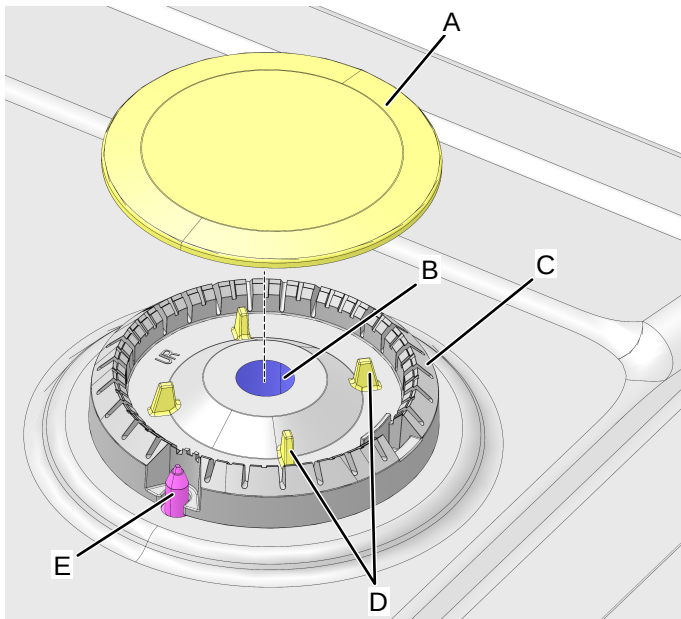
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
clock (reloj)	Reloj	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. 1. Verifique que el horno esté OFF (APAGADO). 2. Presione clock (Reloj). 3. Presione los botones "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para fijar la hora del día. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. 4. Presione clock (Reloj) o start (Inicio).
light (luz)	Luz de la cavidad del horno	Con la puerta del horno cerrada, presione light (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
kitchen timer on/off (temporizador de estufa enc./apag.)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. 1. Presione kitchen timer (Temporizador de estufa). 2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para fijar la duración de tiempo. 3. Presione start (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonarán tonos de temporizador al final de la cuenta regresiva. 4. Presione kitchen timer (Temporizador de estufa) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione kitchen timer (Temporizador de estufa) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
start (inicio)	Inicio de cocción	El botón start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no presiona start (Inicio) en menos de 10 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que lo presione o cancele. Si no se presiona start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
cancel (cancelar)	Función de la estufa	El botón cancel (Cancelar) detiene cualquier función del horno excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de controles).

BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
bake (hornear)	Hornear y asar	1. Presione bake (hornear). 2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione start (inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione start (Inicio) para que el cambio tenga efecto. 5. Presione cancel (Cancelar) cuando haya terminado.
broil (asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	1. Presione broil (asar a la parrilla). 2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione start (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta. 5. Presione cancel (Cancelar) cuando haya terminado.
keep warm (mantener caliente)	Mantener caliente	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. 1. Presione keep warm (mantener caliente). 2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione start (inicio). 4. Presione cancel (cancelar) cuando haya terminado.
delay start (inicio diferido)	Inicio diferido	El botón delay start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".
cook time (tiempo de cocción)	Cocción programada	La función cook time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".
self clean (autolimpieza)	Ciclo de autolimpieza	Consulte la sección "Ciclo de autolimpieza" en el Manual del propietario.
control lock hold 3 sec. to lock) bloqueo de controles mantener presionado por 3 segundos para bloquear)	Bloqueo de controles del horno	1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionado control lock (bloqueo de controles) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.

Quemadores de superficie sellados



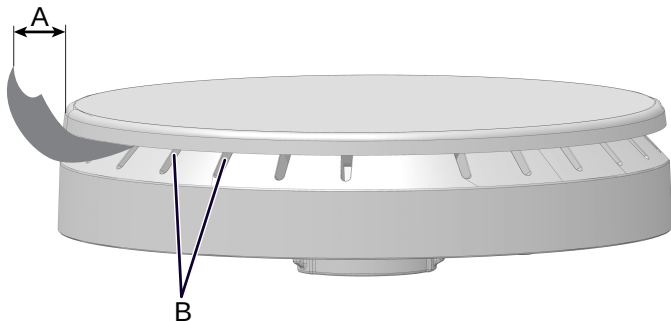
A. Tapa del quemador
B. Abertura del tubo de gas
C. Base del quemador
D. Espigas de alineación
E. Encendedor

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la rejilla del quemador.

Tapa del quemador: Siempre mantenga la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desaparejas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame, y quite y limpie periódicamente las tapas como se indica en la sección "Limpieza general".

Alineamiento: Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base del quemador con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base del quemador.

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir libremente a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames lejos del tubo de gas, use siempre una tapa para los quemadores.



A. 1-1/2" (2,5-3,8 cm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales en los orificios del quemador.

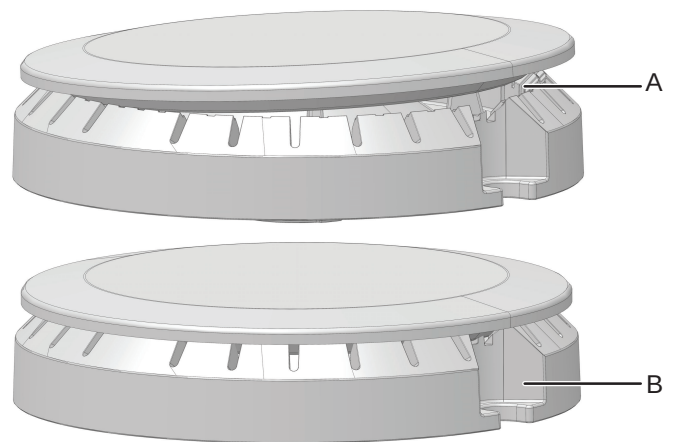
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, cloro ni eliminadores de óxido.

1. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y limpie como se indica en la sección "Limpieza general" en el Manual del propietario.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni distorsione los puertos. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



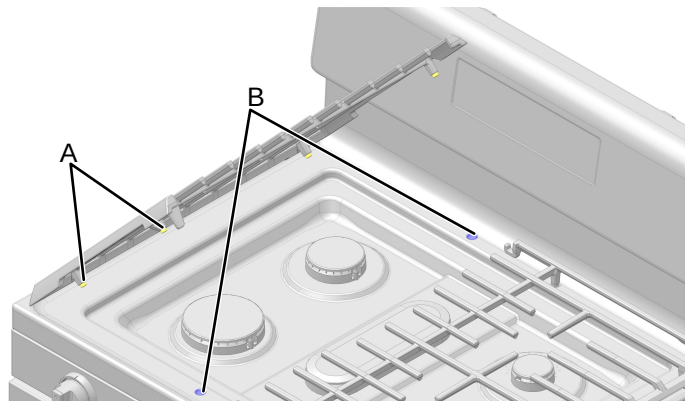
A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

Rejillas de la superficie

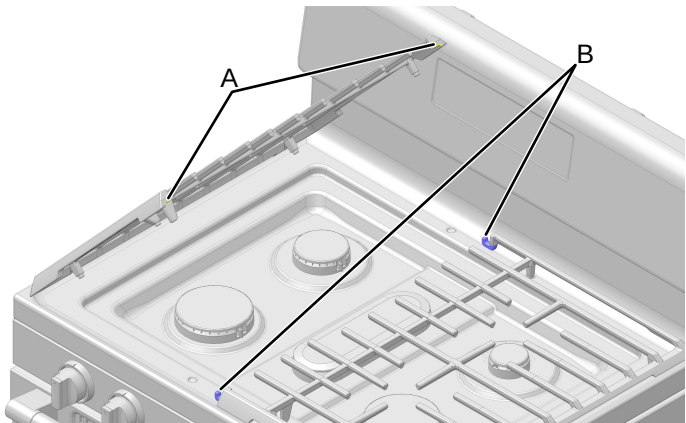
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

Para garantizar una colocación correcta, alinee los topes de la parte inferior de las rejillas con las hendiduras de la superficie de cocción.



A. Parachoques
B. Hendiduras de alineación

Las rejillas de la superficie se fijan con el gancho de un extremo de la rejilla y la hendidura del otro. Para extraer las rejillas, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda para soltar el gancho y, a continuación, eleve la parte delantera de la rejilla derecha para soltarla del gancho y extraígalas. Para volver a colocar las rejillas, introduzca primero la rejilla izquierda. Coloque la hendidura delantera de la rejilla derecha sobre el gancho de la rejilla izquierda; a continuación, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda y coloque la hendidura sobre el gancho de la rejilla derecha.



A. Hendidura
B. Gancho

A pesar de que las rejillas de los quemadores son duraderas, gradualmente perderán el brillo y/o cambiarán de color debido a las altas temperaturas de la llama de gas.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos sobre una zona de cocción, un elemento o un quemador de superficie que estén calientes.

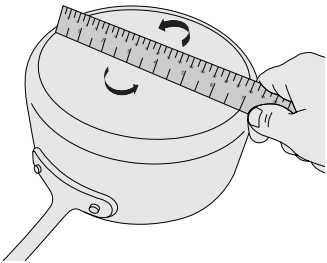
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las rejillas/bobinas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base del utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usan como base pueden dejar marcas permanentes en las superficies.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se transmite el calor, lo que afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con acabado antiadherente tendrá las propiedades del aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.

Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.

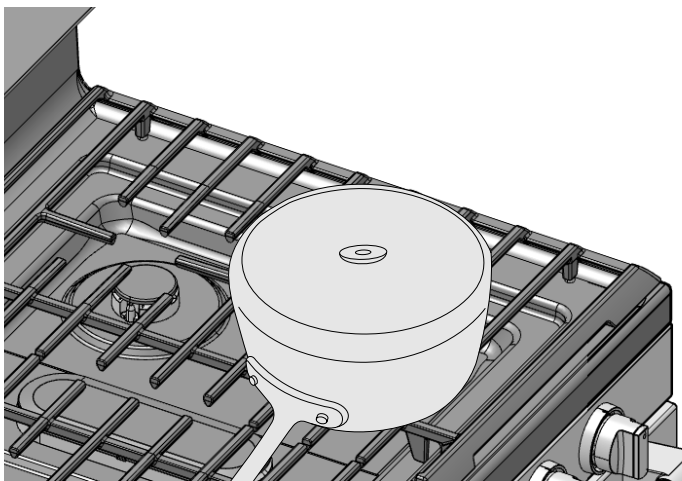


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción.
Acero fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Cobre	■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Utensilios de barro/piedra	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Para obtener resultados óptimos, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.



Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfíen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

Uso del horno

Durante el funcionamiento normal de la estufa, se pueden oír diversos ruidos cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar durante el ciclo de cocción:

- Es posible que las válvulas de gas emitan un ligero sonido de “estallido” cuando se abren o se cierran.
- Los encendedores emitirán un “chasquido” varias veces hasta que se detecte una llama.
- Sonará un “puf” cuando se encienda el quemador de hornear o el de asar.

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

NOTA: En algunos modelos: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagará hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione la tecla cancel (Cancelar) para borrar. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de botón válido
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha introducido una función.
- Señal recordatoria (en algunos modelos), se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Presión de botón no válido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

En algunos modelos: Use el botón clock (Reloj) para cambiar los ajustes de tono.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarla a Celsius.

Para cambiar: Mantenga presionado el botón de flecha “+” de temp/time (Temperatura/Tiempo) durante 5 segundos. Aparecerá “°C” o “°F” en la pantalla. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione Cancel (Cancelar).

Keypress Tones (Tonos del teclado)

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse un botón.

Para cambiar: Mantenga presionado light (Luz) durante 5 segundos. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione cancel (Cancelar).

Modo de demostración

IMPORTANTE: Esta característica está destinada al uso en el salón de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permite demostrar las características de control sin que se enciendan los elementos calentadores. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

Para cambiar: Presione cancel (Cancelar), cancel (Cancelar), el botón "+" de temp/time (Temperatura/Tiempo) y kitchen timer (Temporizador de cocina). Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

Control de compensación de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagará según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que queden ligeramente calientes o fríos en algún momento a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

El horno proporciona temperaturas exactas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la temperatura para adecuarla a sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga presionado el botón "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo "0 °F CAL" o "00".
2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para aumentar o disminuir la temperatura 5 °F (3 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (18 °C) y -30 °F (-18 °C).
3. Presione start (Inicio).

Mantener caliente

IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. Se pueden mantener hasta 1 hora; sin embargo, los panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función Keep Warm (Mantener caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La función Keep Warm (Mantener caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

Para usar:

1. Presione keep warm (Mantener caliente).
2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) hasta ajustar la temperatura que desee y luego, presione start (Inicio).
3. Presione start (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione cancel (Cancelar) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

1. Presione cancel (Cancelar).
2. Retire los alimentos del horno.

Modo Sabbath

El Sabbath mode (modo Sabbath) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague. La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el Sabbath. Después de fijar el Sabbath mode (modo Sabbath), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de estufa) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán los botones siguientes:

- botones "+" y "-"
- cancel (cancelar)

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagará de inmediato.

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el Sabbath mode (modo Sabbath) y funcionará con estas características, con los elementos de horneado apagados, hasta que se presione el botón cancel (Cancelar).

Al presionar el botón cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

Antes de ingresar al Sabbath mode (modo Sabbath), debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante el período completo de este modo. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al Sabbath mode (modo Sabbath), permanecerá encendida todo el tiempo que este modo esté en uso. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al Sabbath mode (modo Sabbath), permanecerá apagada durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. La apertura del horno o presionar el botón light (Luz) no afectará a la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath.

Si el horno tiene la característica Convection Bake (Horneado por convección), la luz del horno se controlará con un interruptor separado de Oven Light (Luz del horno), que está en la consola. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al Sabbath mode (modo Sabbath), permanecerá encendida todo el tiempo que este modo esté en uso. Para que la luz del horno esté apagada durante el Sabbath mode (modo Sabbath), deberá extraerse el foco del horno antes de ingresar al modo Sabbath. Si no se cumplen estos pasos, la luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno, con lo cual el horno no cumplirá con las normas del día de descanso religioso.

En vacaciones, la temperatura del horno se puede cambiar una vez que el horno está en Sabbath mode (modo Sabbath) presionando el botón "+" o "-". La temperatura del horno cambiará en 25 °F (14 °C) cada vez que se presione el botón. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para activar y hornear usando el modo Sabbath:

1. Presione bake (hornear).
2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo).
3. Presione start (inicio).
4. Mantenga presionado el temporizador de cocina durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.
5. Presione start (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al Sabbath mode (modo Sabbath); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el Sabbath mode (modo Sabbath) y cumplirá las características de este día.

Al presionar el botón Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

Para ajustar el Horneado programado utilizando el modo Sabbath (en algunos modelos):

- 1. Presione bake (hornear).
- 2. Presione el botón “+” o “-” de temp/time (Temperatura/Tiempo) para introducir una temperatura distinta de la mostrada.
- 3. Presione cook time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción se iluminará.
- 4. Presione el botón “+” o “-” de temp/time (Temperatura/Tiempo) para introducir un tiempo de cocción.
- 5. Presione start (inicio).
- 6. Mantenga presionado el temporizador de cocina durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
- 7. Presione start (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al Sabbath mode (modo Sabbath); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el Sabbath mode (modo Sabbath) y cumplirá las características de este día. Se encenderán las luces de Bake (Hornear), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

Cuando termine el tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar el botón cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

Para ajustar el Horneado programado diferido utilizando el modo Sabbath (en algunos modelos):

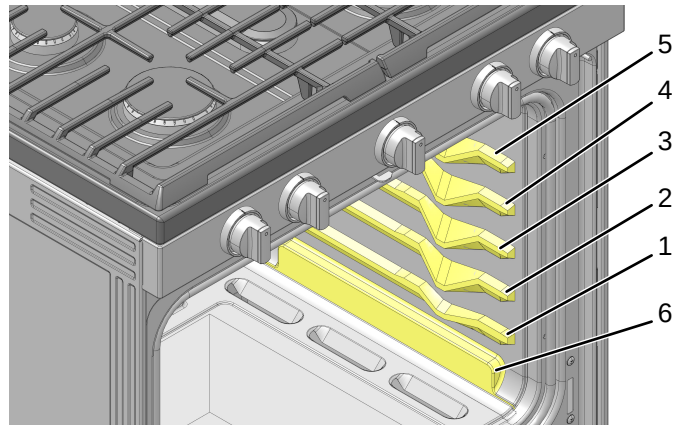
- 1. Presione bake (hornear).
- 2. Presione el botón “+” o “-” de temp/time (Temperatura/Tiempo) para introducir una temperatura distinta de la mostrada.
- 3. Presione cook time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción se iluminará.
- 4. Presione el botón “+” o “-” de temp/time (Temperatura/Tiempo) para introducir un tiempo de cocción.
- 5. Presione Delay Start (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay.
- 6. Presione el botón “+” o “-” de temp/time (Temperatura/Tiempo) para introducir una hora de inicio.
- 7. Presione start (inicio).
- 8. Mantenga presionado el temporizador de cocina durante 5 segundos. SAb” destellará en la pantalla.
- 9. Presione start (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al Sabbath mode (modo Sabbath); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el Sabbath mode (modo Sabbath) y cumplirá las características de este día. Se encenderán las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Inicio diferido).

Al cumplirse la hora de inicio, las luces indicadoras de Bake (Hornear), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción) se encenderán automáticamente. Cuando termine el tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar el botón cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

Use como guía la ilustración y las tablas siguientes para colocar las parrillas.



Alimentos	Posición de la parrilla
Elementos de gran tamaño	6
Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves	1
Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en 2 parrillas	2
La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o bandejas para panecillos; guisados; alimentos precocinados congelados	3
Úsela para asar a la parrilla y tostar.	4
Horneado con 2 parrillas	5

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) libres alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Asegúrese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

Cocción en varias parrillas

Dos parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 5.

Hornear y asar

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección), el horno empezará a precalentarse después de que se presione el botón start (Inicio). El horno tardará de 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (precalentamiento) aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

Mientras estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa del encendido y apagado. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.

NOTA: en los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

Temperature Management System (Sistema de control de temperatura)

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de horneado y asado a la parrilla se encienden y apagan a intervalos. En los modelos de cocina con convección, el ventilador funcionará durante el precalentamiento y es posible que se encienda y apague durante intervalos breves durante el horneado para producir resultados óptimos. Esta función se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Para asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en una bandeja para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla.

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará con el fin de mantener la temperatura adecuada.

■ Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Para obtener información de contacto, consulte la Guía rápida de inicio.

NOTA: Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

Tiempo de cocción

Para fijar una cocción programada:

1. Presione bake (Hornear).
2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione cook time (Tiempo de cocción).
4. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para introducir la duración de tiempo para cocinar.
5. Presione start (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione cancel (Cancelar) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Consulte la característica del botón "clock" (Reloj) en la sección "Guía de características".

1. Presione bake (Hornear).
2. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione cook time (Tiempo de cocción).
4. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para introducir la duración de tiempo para cocinar.
5. Presione delay start (Inicio diferido).
6. Presione el botón "+" o "-" de temp/time (Temperatura/Tiempo) para introducir la hora del día en que empezar. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez.
7. Presione start (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento, repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente y aparecerá "End" (Fin) en la pantalla.

8. Presione cancel (Cancelar) para borrar la pantalla.

NOTES