

# SLIDE-IN GAS RANGE PRODUCT GUIDE

## GUIDE DE LA CUISINIÈRE AU GAZ AUTOPORTANTE

### GUÍA DE PRODUCTO DE LA ESTUFA EMPOTRADA

---

#### Table of Contents/Table des matières/Índice

<b>OWNER'S MANUAL</b> .....	2	<b>GUIDE D'UTILISATION</b> .....	41	<b>MANUAL DEL PROPIETARIO</b> .....	85
Range Safety .....	2	Sécurité de la cuisinière .....	41	Seguridad de la estufa .....	85
Range Maintenance and Care .....	6	Entretien et réparation de la		Mantenimiento y cuidado de la	
Installation Instructions .....	8	cuisinière .....	45	estufa .....	89
Requirements .....	8	Instructions d'Installation .....	48	Instrucciones de instalación .....	92
Installation.....	12	Spécifications .....	48	Requisitos .....	92
Gas Conversions .....	19	Installation.....	53	Instalación.....	97
<b>QUICK START GUIDE</b> .....	30	Conversions de gaz.....	60	Conversiones de gas .....	105
<b>CONTROL GUIDE</b> .....	31	<b>GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE</b> .....	72	<b>GUÍA DE INICIO RÁPIDO</b> .....	116
		<b>GUIDE DES COMMANDES</b> .....	73	<b>GUÍA DE LOS CONTROLES</b> .....	117

# 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.

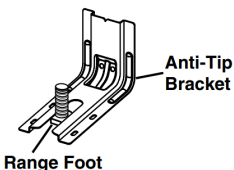
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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.

### Yellow Heat Stains:

1. Add 1 tbs (15 mL) of table salt to 1/4 cup (59.1 mL) of vinegar, and then stir for 1 minute. Not all of the salt will dissolve.
2. Using a soft cloth, soak up the liquid of the vinegar mixture. Dab the wet cloth onto the yellow stains for 3 to 4 minutes. The wetter the stainless steel is, the better the cleaning results will be.
3. Let sit until the yellow stains have faded. Using a dry soft cloth, wipe off the remaining vinegar mixture.
4. Repeat steps 1 to 3 until all yellow stains have been removed.
5. Using clean water and a fresh soft cloth, clean off any remaining residue. Dry with a clean soft cloth.
6. Use affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included) to protect and polish the cleaned surface.

**NOTE:** Remove surface grates before cleaning rear vent trim. Avoid dripping the vinegar mixture into the vent holes or down the back of the range.

### 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.

### GRIDDLE (on some models)

To avoid damaging the nonstick surface, do not use steel wool or abrasive cleaners.

#### Cleaning Method:

- Mild detergent.
- Dishwasher: Although the griddle is durable, it may lose its shine and/or its color when washed in a dishwasher.

### 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.

### BAKING DRAWER (on some models)

Check that baking drawer is cool and empty before cleaning.

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:

- Mild detergent

### STORAGE/WARMING DRAWER (on some models)

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

### Cleaning Method:

- Mild detergent

## OVEN CAVITY

Use AquaLift® Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

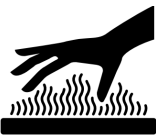
Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

### Cleaning Method:

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

## Clean 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.**

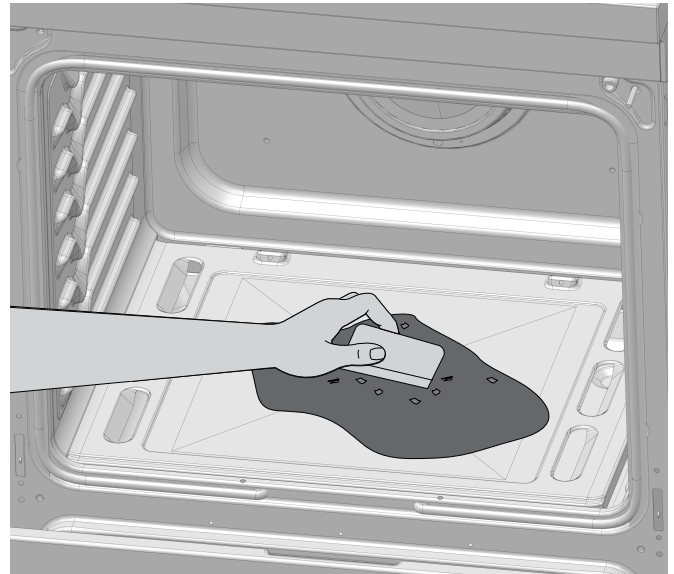


AquaLift® Technology is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

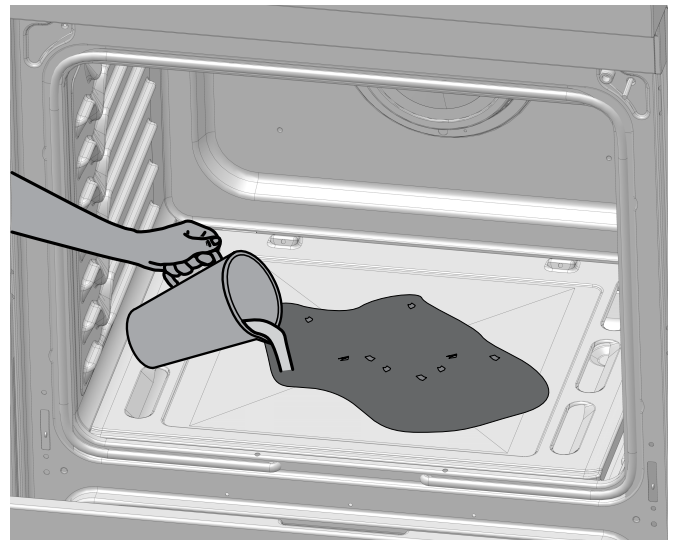
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), it will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

### To Clean:

1. Remove all racks and accessories from the oven cavity, and wipe excess soil. Use a plastic scraper to remove easily removed soils.



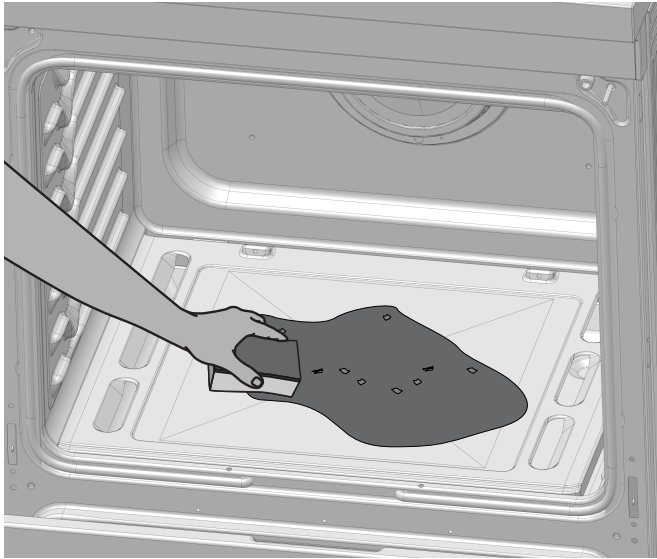
2. Pour 1¾ cups (14 oz [414 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.



**IMPORTANT:** Do not use chemicals or other additives with the water. Do not open the oven door during the Clean cycle. The water on the oven bottom is hot.

3. Press CLEAN/AQUALIFT SELF CLEAN and then START on the oven control panel.
4. Allow 40 minutes for cleaning and cooldown. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press OFF/CANCEL/CANCEL UPPER at the end of the cycle. OFF/CANCEL/CANCEL UPPER may be pressed at any time to stop the Clean cycle.

6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> cups (14 oz [414 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



7. If any soils remain, remove them with a nonscratch scrubbing sponge or plastic scraper. Additional Clean cycles may be run to help remove the stubborn soils.

**IMPORTANT:** Do not use oven cleaners. The use of chemicals, including commercial oven cleaners or metal scouring pads, may cause permanent damage to the porcelain surface of the oven interior.

**NOTE:**

- The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the Clean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Before removing the residual water and loosened soils at the end of the Clean cycle, insert a cloth or paper towel between the lower edge of the oven door and the front frame to keep water from spilling onto the front of the range and the floor.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Clean cycle.
- Nonabrasive scrub sponges or eraser-style cleaning pads (without cleaners) can be effective for cleaning the oven cavity walls, oven door, and oven bottom for difficult soils. For best results, moisten the pads and sponges before use.
- Run an additional Clean cycle for stubborn soils.
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaner and affresh® Cooktop Cleaner may be used to clean the oven bottom, walls, and door when the oven has finished the cycle and returned to room temperature. If affresh® Cooktop Cleaner is used, it is recommended to wipe out the cavity with distilled water as well. Refer to the Quick Start Guide for ordering information.
- Additional AquaLift® Technology Cleaning Kits may be obtained by ordering Part Number W10423113RP. Refer to the Quick Start Guide for ordering information.

# 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.

- Propane/Natural Gas Conversion Kit
- #10 x 1<sup>5</sup>/<sub>8</sub>" (4.1 cm) screws (for mounting anti-tip bracket) (2)
- Anti-tip bracket (inside oven cavity)

Anti-tip bracket must be securely mounted to the back wall or floor. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to subfloor. Longer screws are available from your local hardware store.

### Parts needed

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

**IMPORTANT:** When the range is used under microwave models: JMC82808CB-0, JMV9196CB-0, or YJMV9196CB-0, the Door Baffle Plate Part Number W10737014 must be ordered and used. Please reference the Quick Start Guide for contact information.

### Optional parts

To purchase these or any other accessories, please reference the Quick Start Guide for contact information.

#### ■ Side Trim Kits:

- 5/8" (1.7 cm) White - Order Part Number W10675027
- 5/8" (1.7 cm) Black - Order Part Number W10675026
- 5/8" (1.7 cm) Stainless Steel - Order Part Number W10675028
- 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (2.9 cm) White - Order Part Number W10731885
- 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (2.9 cm) Black - Order Part Number W10731886
- 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (2.9 cm) Stainless Steel - Order Part Number W10731887

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



■ **Backsplash Kits:**

High 6" (15.2 cm) White - Order Part Number W10655448

High 6" (15.2 cm) Black - Order Part Number W10655449

High 6" (15.2 cm) Stainless Steel - Order Part Number W10655450

**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 Requirement" 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 to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

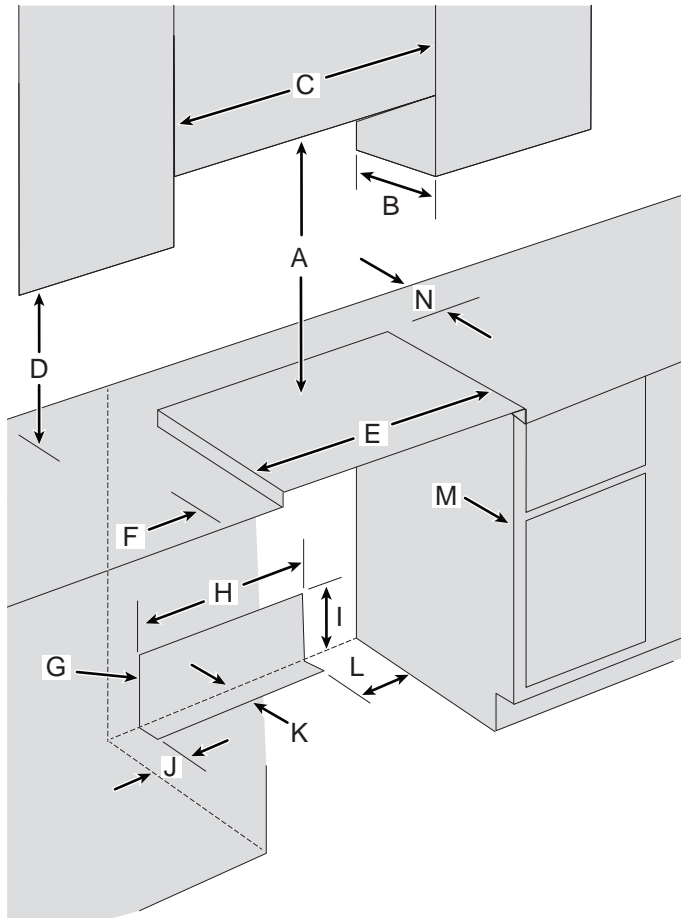
## Cabinet Dimensions

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 range, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.

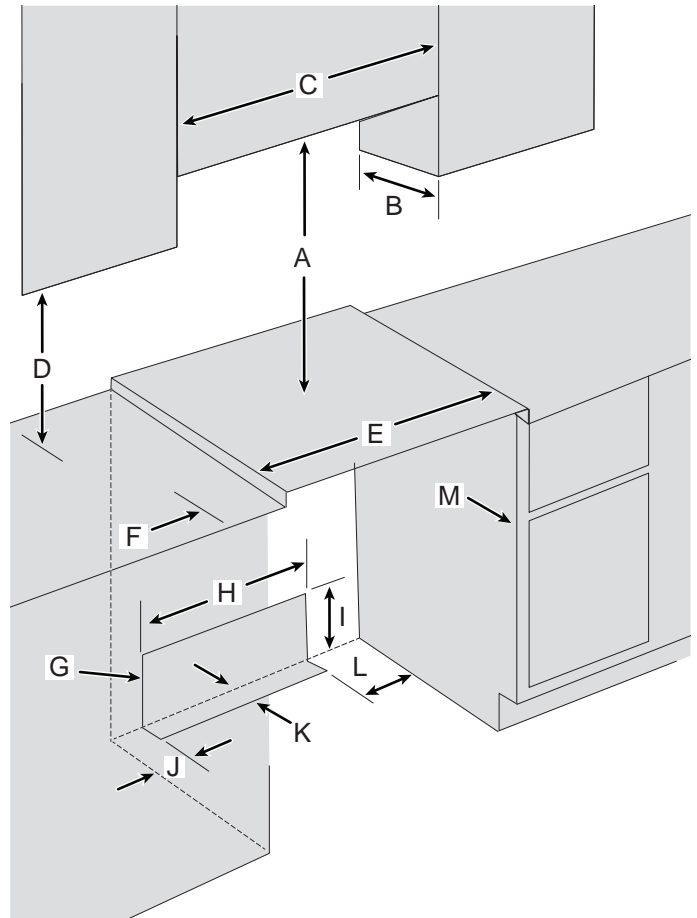
**NOTE:** When installed in a slide-in cutout, the front of oven door may protrude beyond the base cabinet.

**Slide-In Cutout**



- 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. 5" (12.7 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
- G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.
- H. 13<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (33.3 cm)
- I. 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (19.5 cm)
- J. 4<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" (12.2 cm)
- K. 3<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (9.4 cm) plus measurement of N
- L. 12" (30.5 cm)
- M. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.
- N. Remaining counter depth should not exceed 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (5.7 cm).

**Front Control Cutout**



- 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. 5" (12.7 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
- G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.
- H. 13<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (33.3 cm)
- I. 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (19.5 cm)
- J. 4<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" (12.2 cm)
- K. 3<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (9.4 cm)
- L. 12" (30.5 cm)
- M. 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" (1.9 cm) 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" (1.3 cm) 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<sup>®</sup>† tape.

†TEFLON<sup>®</sup> is a registered trademark of Chemours.

### Flexible Metal Appliance Connector:

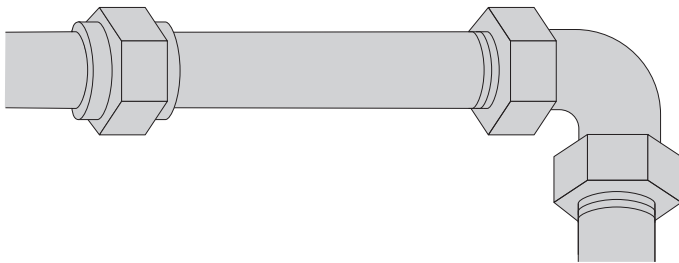
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- 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.

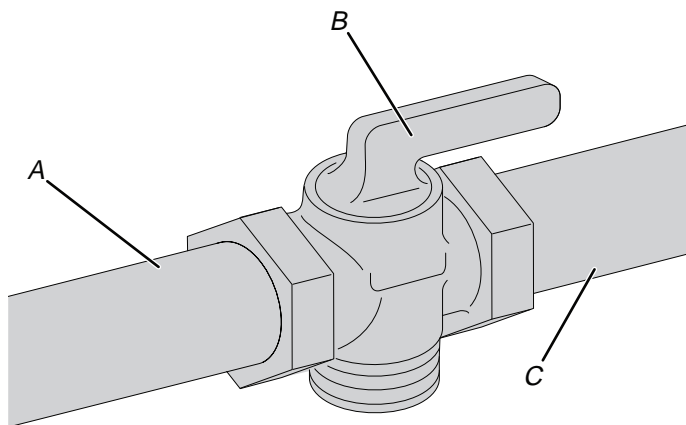
### Rigid pipe connection:

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

The leveling legs can be adjusted while the range is on its back. See the "Adjust Leveling Legs" section.

**NOTE:** To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard on the floor in front of range to protect the flooring. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

# Install Anti-Tip 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.**

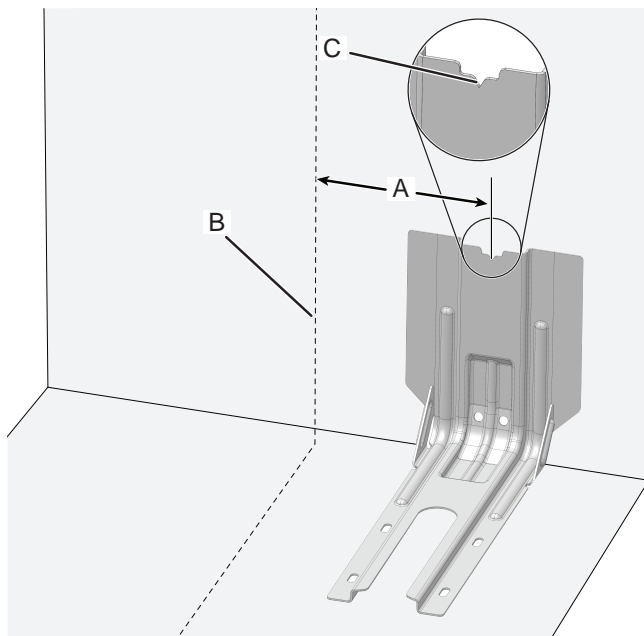
**Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.**

**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.**

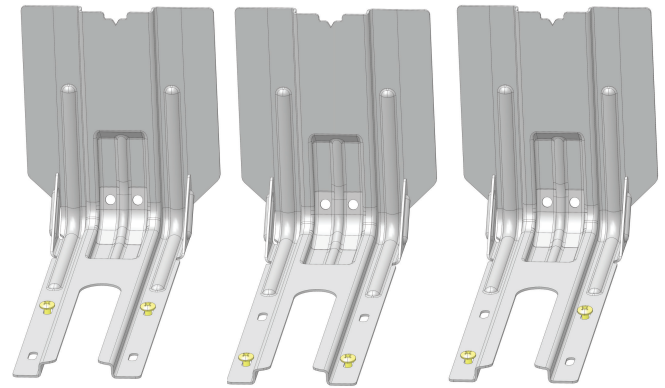
1. Remove the anti-tip bracket from the inside of the oven.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor. This anti-tip bracket and screws can be used with wood or metal studs.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting bracket can be installed on either the left-hand or right-hand side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is 12 $\frac{1}{2}$ " (31.8 cm) from centerline, as shown.



- A. 12 $\frac{1}{2}$ " (31.8 cm)
- B. Centerline
- C. Bracket V-notch

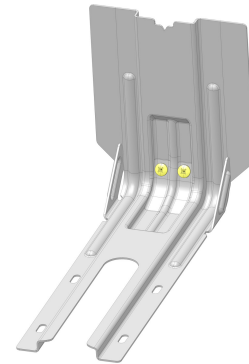
4. Drill two 1/8" (3 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

### Floor Mounting

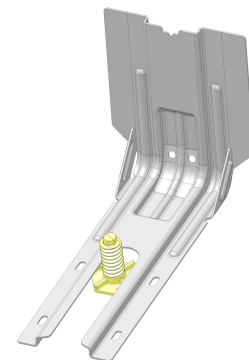


- A. Rear position
- B. Front position
- C. Diagonal (2 options)

### Wall Mounting



5. Using the two #10 x 1 $\frac{5}{8}$ " (41 mm) Phillips-head screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.
6. Move range close enough to opening to allow for final 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.



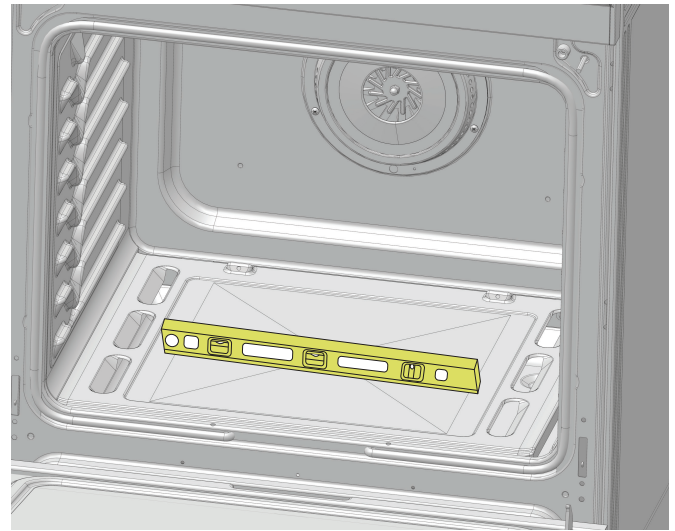
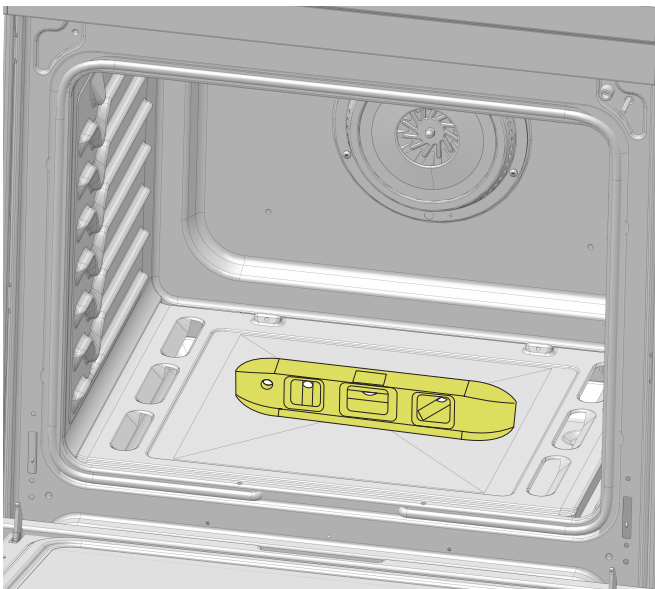
8. Move range forward onto shipping base, cardboard, or hardboard to continue installing the range, using the following installation instructions.

## Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the four leveling legs. This may be done with the range on its back or with the range supported on two legs after the range has been placed back to a standing position.  
**NOTE:** To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard in front of range. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.
2. Measure the distance from the top of the counter to the floor.
3. Measure the distance from the top of the cooktop to the bottom of the leveling legs. This distance should be the same. If it is not, adjust the leveling legs to the correct height. The leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.  
**NOTE:** If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs.
4. When the range is at the correct height, check that there is adequate clearance under the range for the anti-tip bracket. Before sliding range into its final location, check that the anti-tip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.  
**NOTE:** If a Trim Kit will be used, the top of the cooktop should be higher than the counter. See the Installation Instructions included with the Trim Kit for the correct height.

## Level Range

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, use a wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level.  
**NOTE:** Range must be level for satisfactory baking performance and best cleaning results using AquaLift® Self-Clean Technology.

## 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.

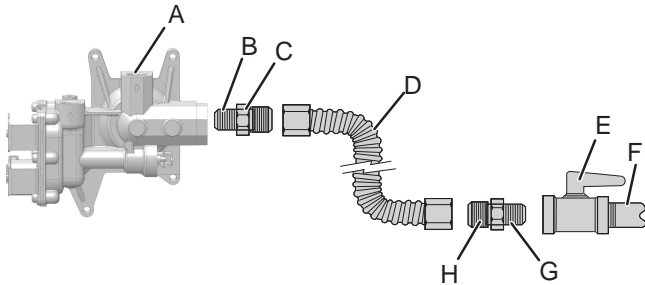
This range is factory-set for use with Natural gas. To use this range with propane gas, see the "Gas Conversions" section before connecting this range to the gas supply. Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

### Typical flexible connection

1. Apply pipe-joint compound made for use with 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 shutoff valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.

- Use a 15/16" (2.4 cm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters.

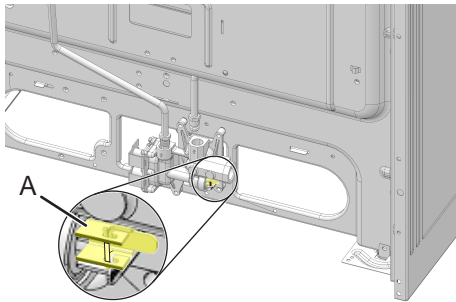
**IMPORTANT:** All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



- |   |  |
|---|--|
| 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 1/2" (1.3 cm) male pipe thread) | G. Use pipe-joint compound.                |
| D. Flexible connector                                 | H. Adapter                                 |

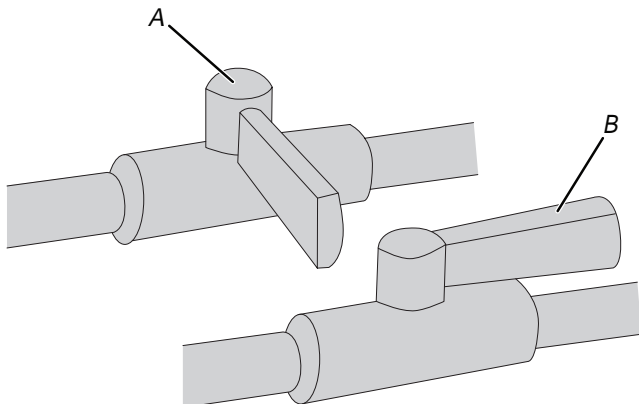
### Complete Connection

- Check that the gas pressure regulator shut-off valve is in the "on" position.



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

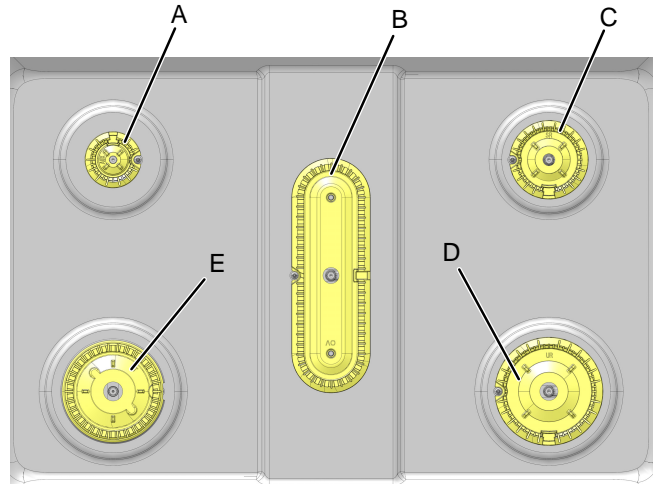
- Open the manual shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve  
B. Open valve

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

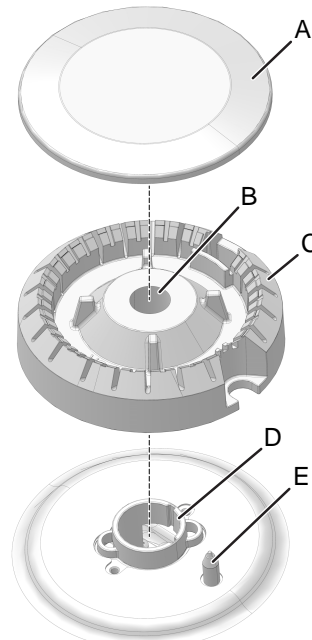
- Remove cooktop burner caps and bases from package containing parts. Place the burner bases as indicated by the following illustration.



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

**NOTE:** Each round burner base is marked with one of the following: AUX, SR, UR, ST.

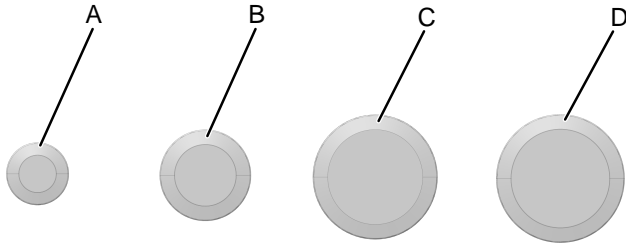
- Align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.



- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| A. Burner cap       | D. Orifice holder    |
| B. Gas tube opening | E. Igniter electrode |
| C. Burner base      |                      |

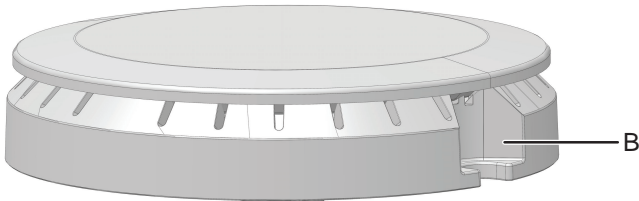
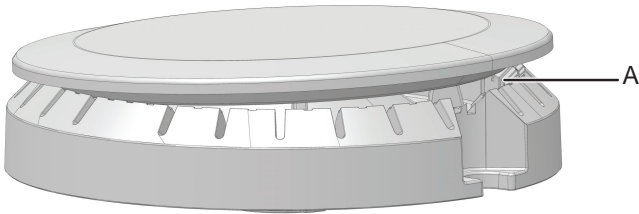
- Place the burner caps on the appropriate burner bases.

**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.



- A. Small cap (Auxiliary)  
 B. Medium cap (Semi Rapid)  
 C. Large cap (Ultra Rapid)  
 D. X-Large cap (Stack)

Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



- A. Incorrect  
 B. Correct

## Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

### On Ranges Equipped with a Storage Drawer:

- Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.
- Remove the storage drawer. See the "Remove/Replace 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.

## 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 "ignite" position, the system creates a spark to light the burner. All cooktop burners will spark, but only the burner with the control knob turned to the "ignite" position will produce a flame. This sparking continues as long as the control knob is turned to the "ignite" position.

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

### Check Operation of Cooktop Burners

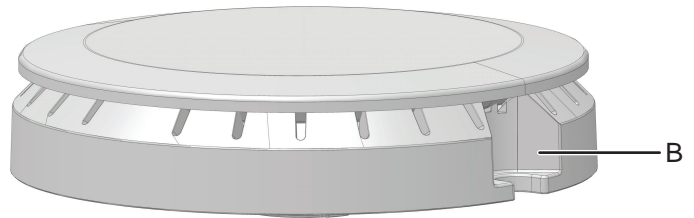
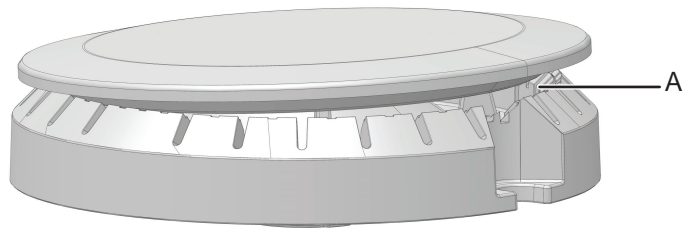
#### Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the "ignite" 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 into a grounded 3-prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off 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. Please reference the Quick Start Guide for contact information.

If the cooktop "low" burner flame needs to be adjusted for any of the burners, see the "Adjust Flame Height" section.

⚠ 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.



## 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.

## Check Operation of Oven Bake Burner

1. Press BAKE.
2. Press the Start pad.

The oven burner should light within 8 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 8 seconds to light because of air in the gas line.

3. After 2 minutes, open the oven door and check that the oven is warm.

### If Burner Does Not Light Properly:

- Press the Off pad.
- Check that the range is plugged into a grounded 3-prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the off pad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the Quick Start Guide for contact information.

If the bake burner flame needs to be adjusted, see the "Adjust Flame Height" section.

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

## Check Operation of Oven Broil Burner

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

The oven burner should light within 8 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 8 seconds to light because of air in the gas line.

4. After 2 minutes, open the oven door and check that the oven is warm.

### If Burner Does Not Light Properly:

- Press the Off pad.
- Check that the range is plugged into a grounded 3 prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the Off pad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the Quick Start Guide for contact information.

If the broil burner flame needs to be adjusted, see the "Adjust Flame Height" section.

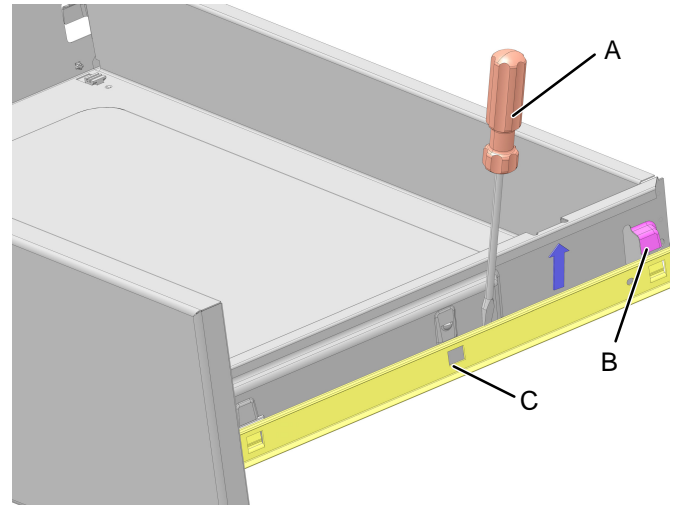
Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

## Remove/Replace Drawer (on some models)

Remove all items from inside the 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.

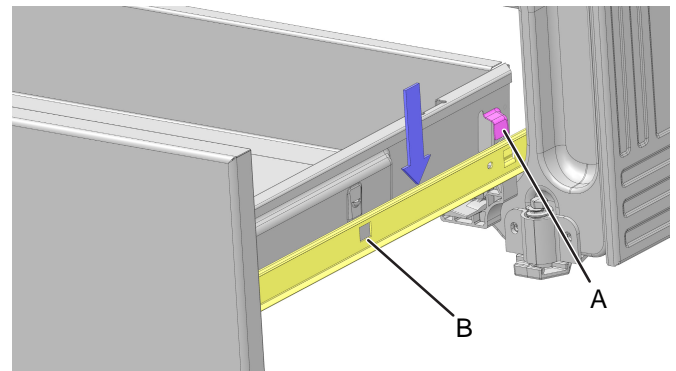


- A. Flat-blade screwdriver
- B. Drawer alignment tab
- C. Drawer glide notch

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

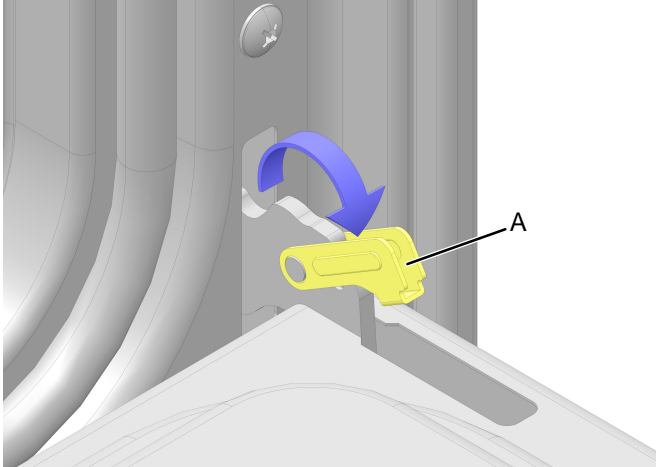
2. Push the storage drawer in all the way.
3. Gently open and close the storage drawer to ensure it is seated properly on the glides on both sides.

## 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.

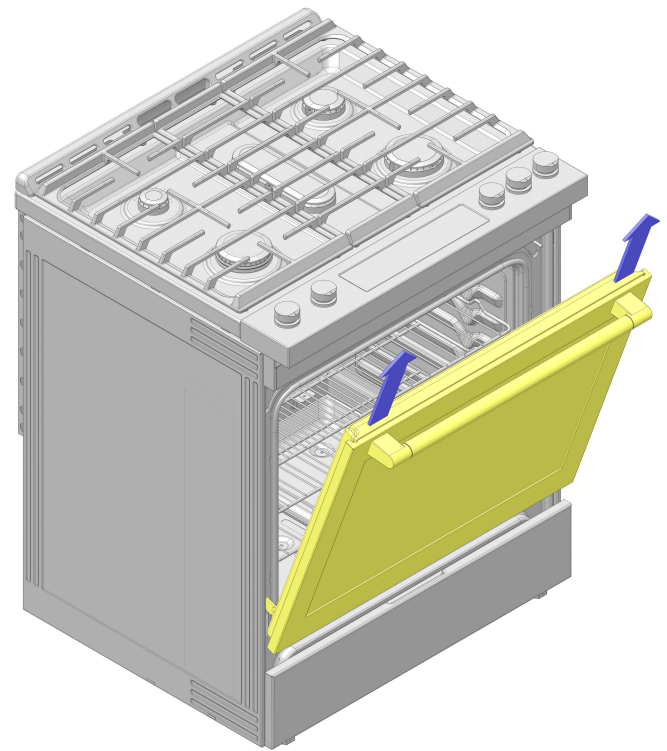
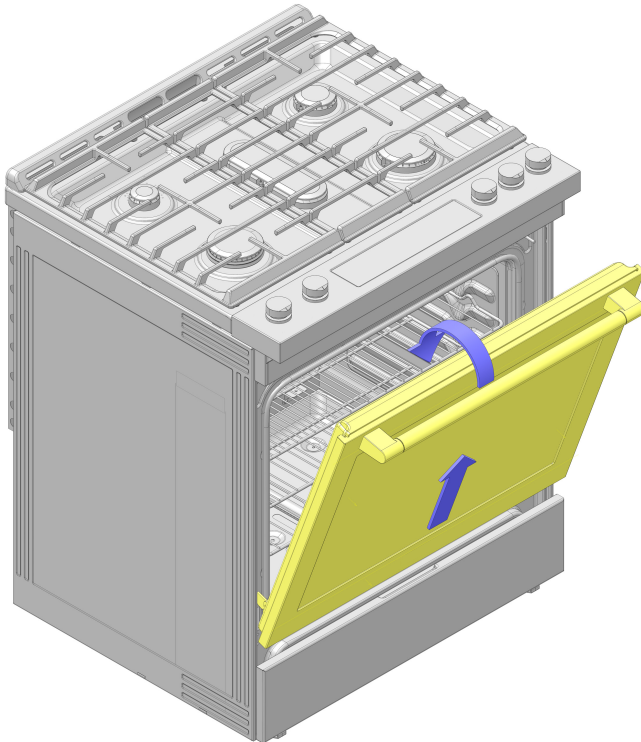
### To Remove:

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.



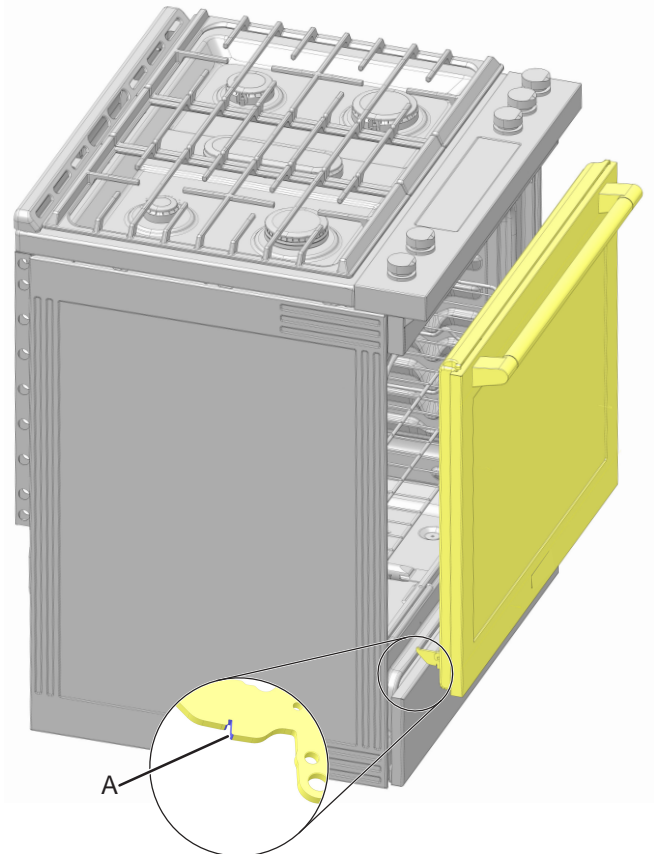
A. Hinge Latch

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. Be sure that the hinge notches are engaged in the oven door frame.



A. Hinge notch

2. Open the oven door. The door should be able to open all the way.

3. Move the hinge levers back to the “locked” position. Check that the door is free to open and close and is level while closed. 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. Check that you have all of the range accessories, especially oven racks. These accessories may be in the range packaging.
4. Dispose of/recycle all packaging materials.
5. Check that the range is level. See the “Level Range” section.
6. 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, see the “Range Maintenance and Care” section.
7. Read the Quick Start Guide.
8. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide for specific instructions on range operation.  
**NOTE:** Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times.  
**If Range Does Not Operate, Check the Following:**
  - Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
  - Gas pressure regulator shut-off valve is in the open position.
  - Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
  - Electrical supply is connected.
9. 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 shut-off valve is open, close it, 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.

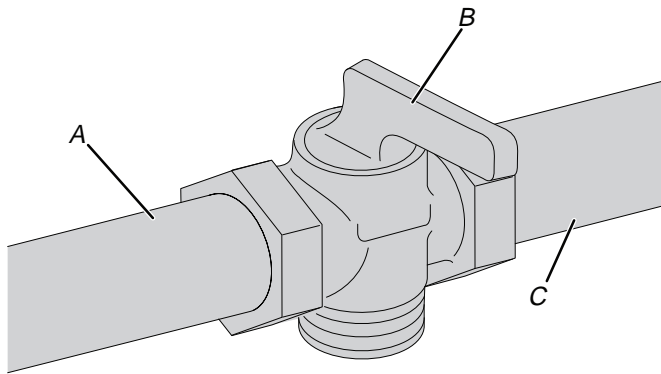
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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.

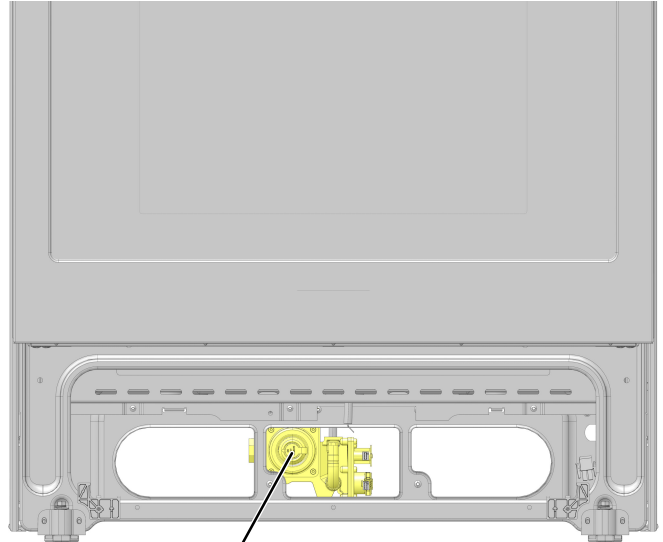


- A. Gas supply line
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

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

1. Remove the storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer", "Storage Drawer" section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.



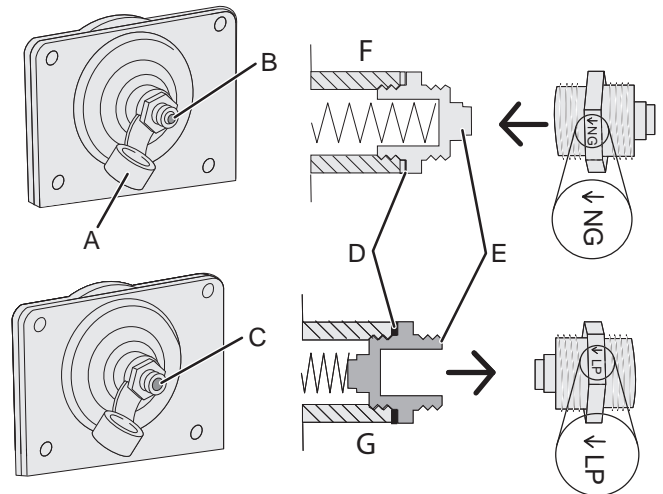
A

A. 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.

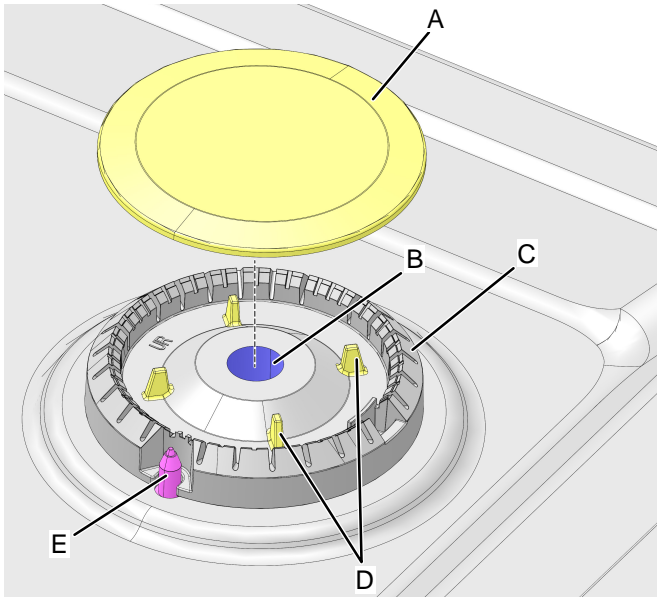


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap
- F. Side view before
- G. Side view after

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.

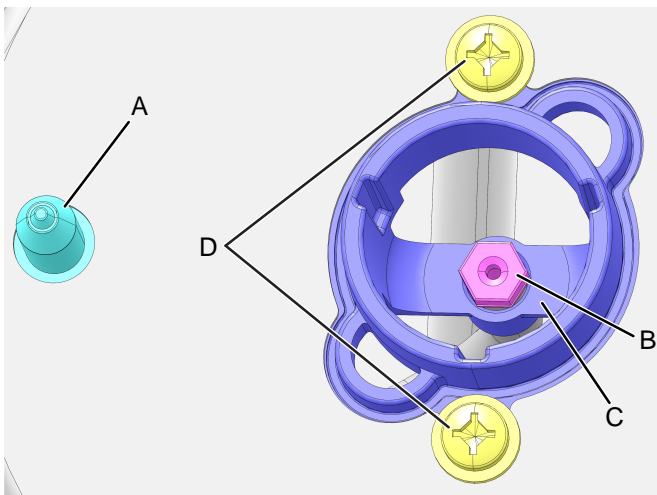
## To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

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



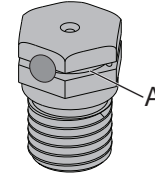
- A. Burner cap
- B. Gas tube opening
- C. Burner base
- D. Alignment pins
- E. Igniter electrode

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.



- A. Igniter electrode
- B. Orifice spud
- C. Orifice spud holder
- D. Screws

4. 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 ratings and to spud holder card for proper placement.

**NOTE:** Use only for spreader bases marked "XL."

### Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burner

Placement	Burner Rating	Size (mm)
LF (Big Orifice)	15,000 BTU	1.08
LF (Small Orifice)	1450 BTU	0.35
LR	5,000 BTU	0.64
RF	14,200 BTU	1.08
RR	8,000 BTU	0.84
CTR	8,000 BTU	0.84

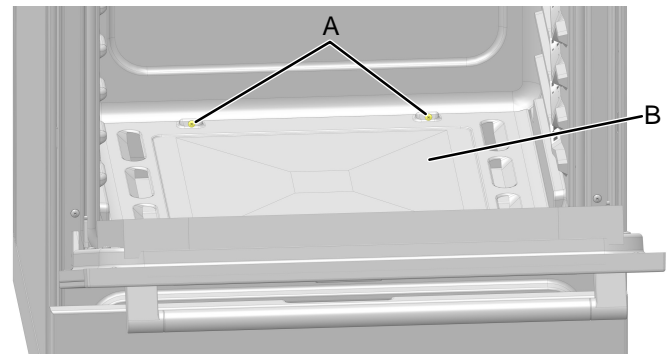
\*Not in all kits/models.

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

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

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

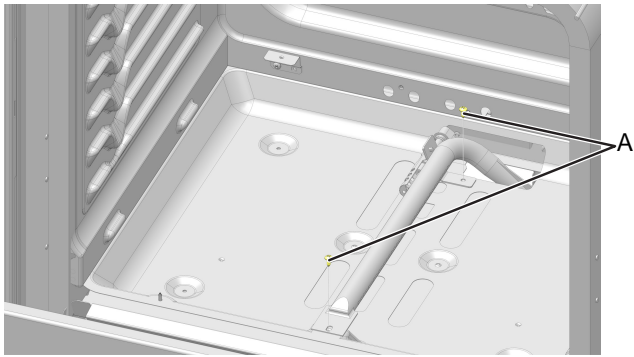
1. Remove the oven racks and the oven door. See the "Oven Door" section.
2. Remove two screws and washers at the rear of the oven bottom.
3. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.



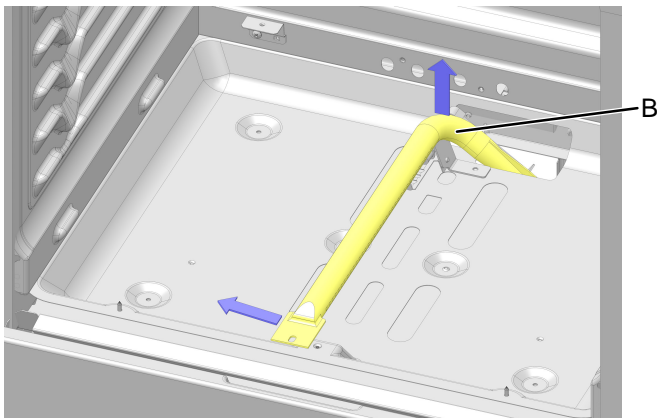
- A. Screws
- B. Oven bottom

4. Remove two screws from the bake burner.
5. 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

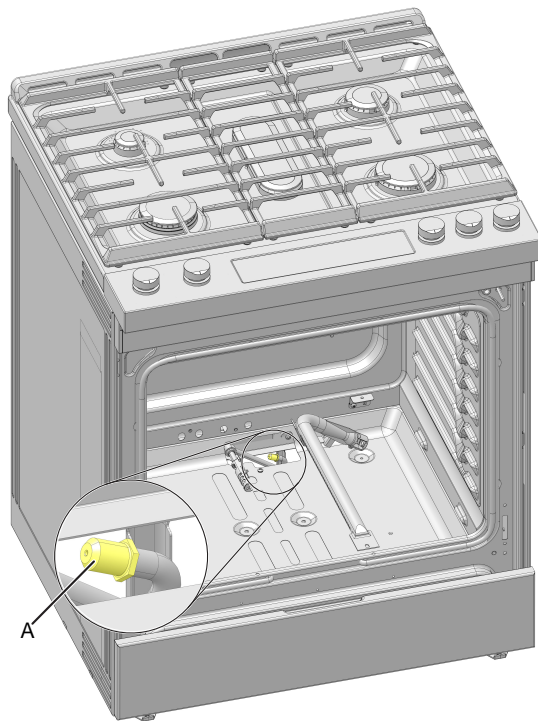
orifice and set the bake burner aside. Do not disconnect the wire.



A. Screws

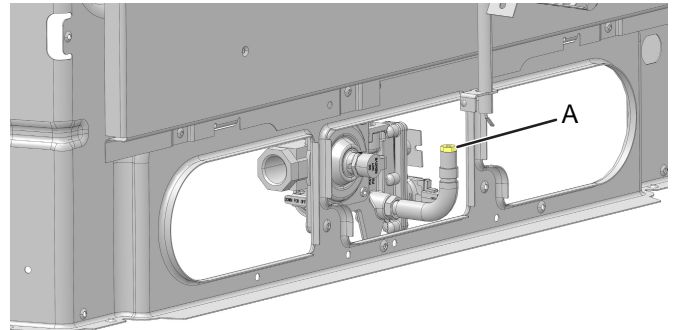


B. Bake Burner



A. Oven orifice

6. Apply masking tape to the end of a 3/8" (9.5 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 the Natural gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "47."
7. Replace the "47" spud with a "56" spud. Install the Propane gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.

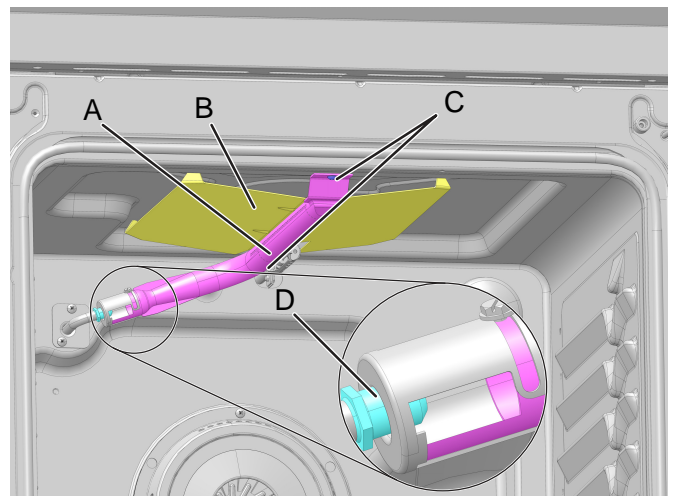


A. Orifice spud

8. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
9. Reattach the bake burner with two screws.
10. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
11. Reattach the oven bottom panel with two screws and two washers.

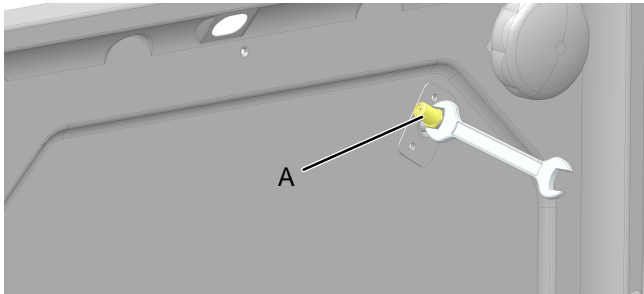
### To Convert Oven Broil Burner (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove the one 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. Flame spreader  
C. Screws  
D. Orifice hood

4. Apply masking tape to the end of a 3/8" (1 cm) 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 the Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "155."
5. Replace the "155" hood with a "100" hood. Install the Propane gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.



A. Orifice hood

6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Replace the flame spreader with all four tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
8. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with one screw.
9. Replace storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
10. Replace the oven door. See the "Oven Door" section.
11. 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.
3. Refer to the "Adjust Flame Height" section for burner flame adjustments.

**IMPORTANT:** You may have to adjust the low setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (6.4 to 13 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.

4. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of these instructions to complete this procedure.

**IMPORTANT:** 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.**

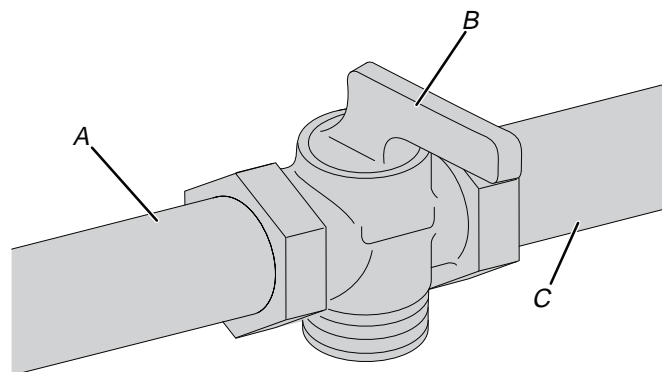
**Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.**

**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.

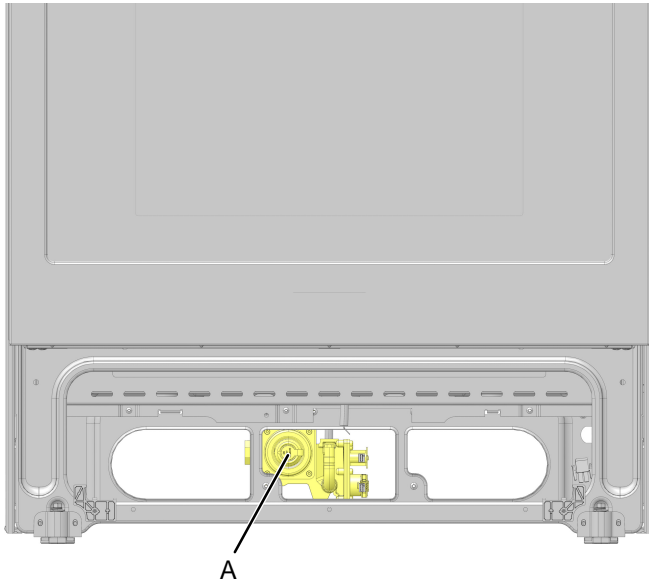


- A. Gas supply line
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

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

1. Remove the storage drawer. See the Remove/Replace Drawer, Storage Drawer section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

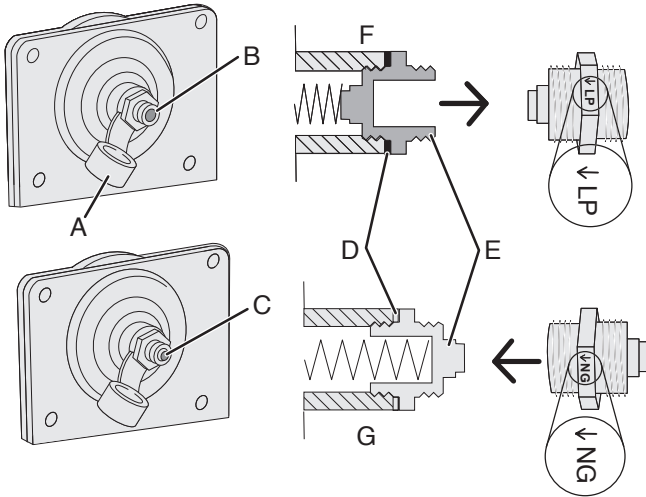


A. Gas pressure regulator

**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.

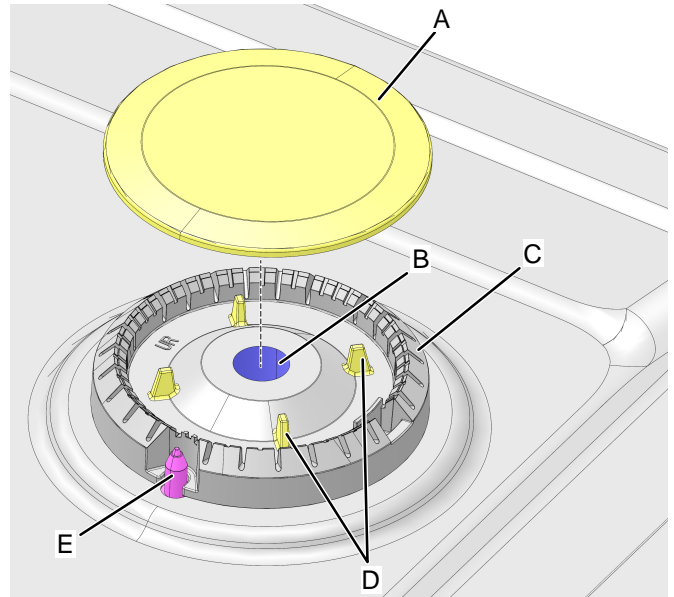


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap
- F. Side view before
- G. Side view after

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

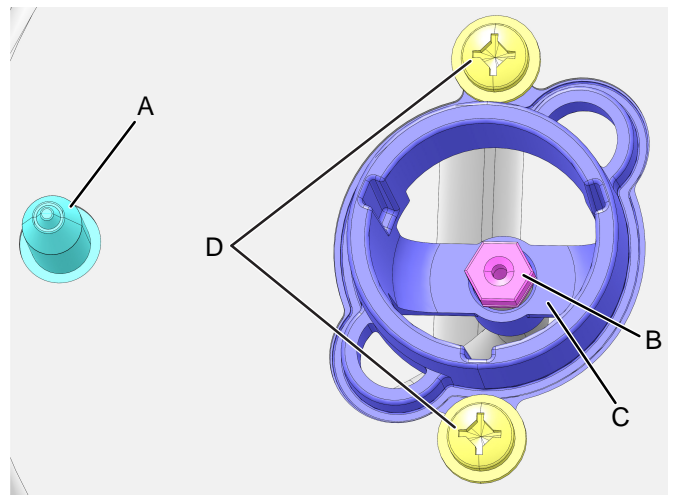
## To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

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



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

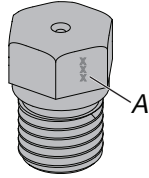
3. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



- A. Igniter electrode
- B. Orifice spud
- C. Orifice spud holder
- D. Screws



- 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.

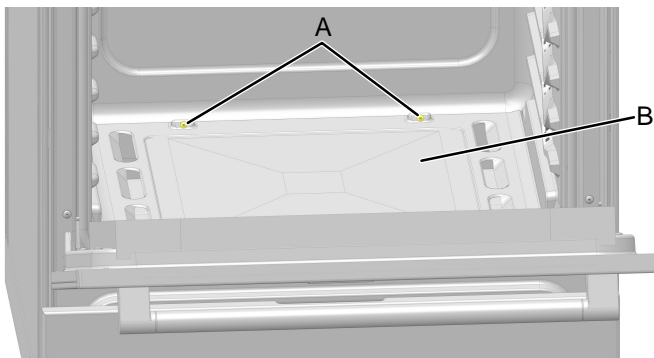
Placement	Burner Rating	Size (mm)
LF (Big Orifice)	19,000 BTU	1.96
LF (Small Orifice)	1,450 BTU	0.53
LR	5,000 BTU	1.00
RF	15,000 BTU	1.75
RR	9,200 BTU	1.35
CTR	8,000 BTU	1.25

**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.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.

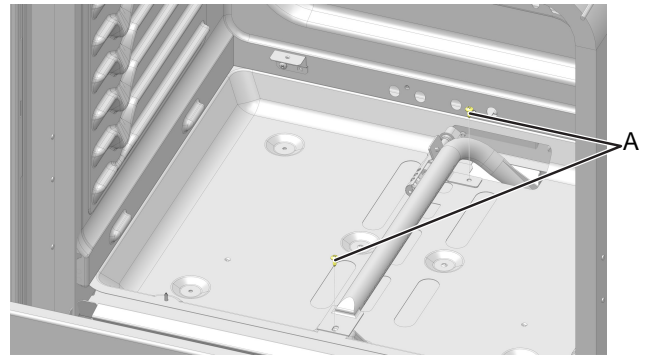
### To Convert Oven Bake Burner (Propane Gas to Natural Gas)

- Remove the oven racks and the oven door. See the "Oven Door" section.
- Remove two screws and washers 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.

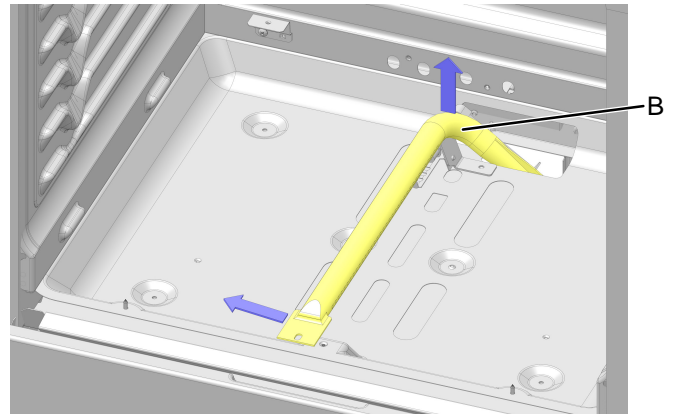


A. Screws  
B. Oven bottom

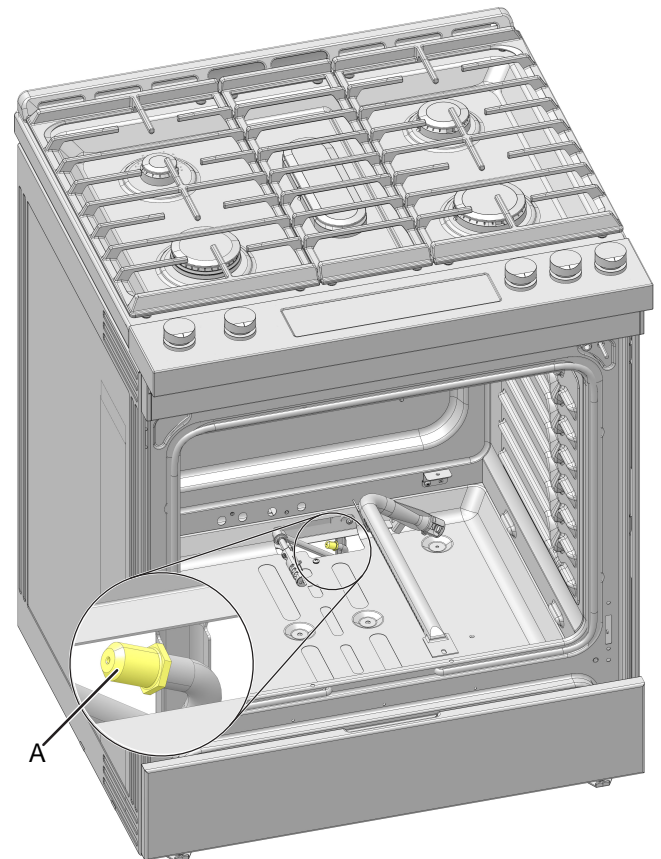
- Remove two screws from the bake burner.
- Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside. Do not disconnect the wire.



A. Screws



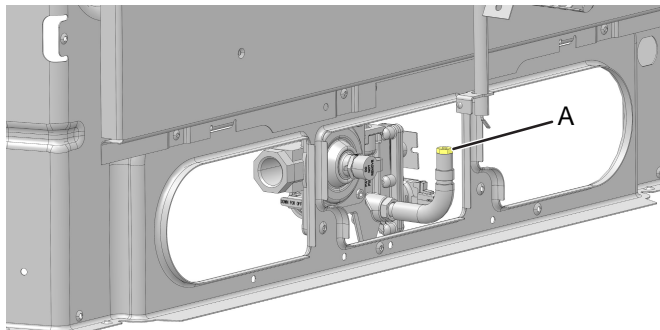
B. Bake burner



A. Oven orifice

6. Apply masking tape to the end of a 3/8" (9.5 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 the propane gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "56."
7. Replace the "56" spud with a "47" spud. Install the Natural gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

**IMPORTANT:** Do not overtighten.



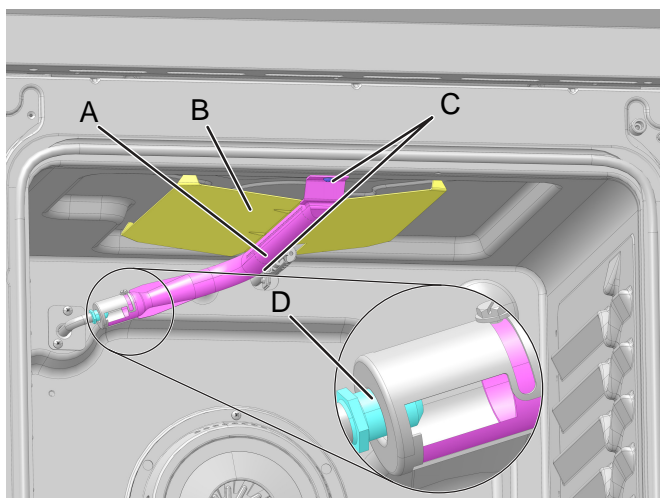
A. Orifice spud

8. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
9. Reattach the bake burner with two screws.
10. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
11. Reattach the oven bottom panel with two screws and two washers.

### To Convert Oven Broil Burner (Propane Gas to Natural Gas) (on some models)

1. Remove 1 screw from the broil burner.
2. Remove the flame spreader.
3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

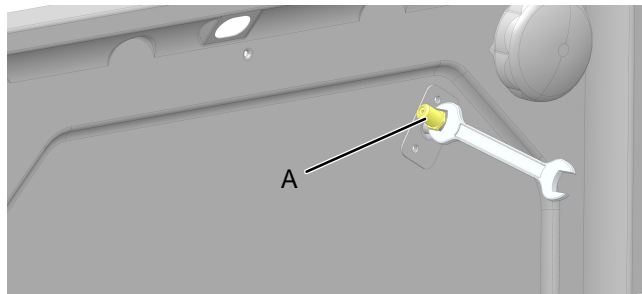
**NOTE:** The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



A. Broil burner  
B. Flame spreader  
C. Screws  
D. Orifice hood

4. Apply masking tape to the end of a 3/8" (1 cm) 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 the Propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "100."
5. Replace the "100" hood with a "155" hood. Install the Natural gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.

**IMPORTANT:** Do not overtighten.



A. Orifice hood

6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Replace the flame spreader with all 4 tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
8. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 1 screw.
9. Replace the storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
10. Replace the oven door. See the "Oven Door" section.
11. Replace the oven racks.

### Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for proper connection of the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition and operation.
3. Refer to the "Adjust Flame Height" section for burner flame adjustments.

**IMPORTANT:** You may have to adjust the low 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.

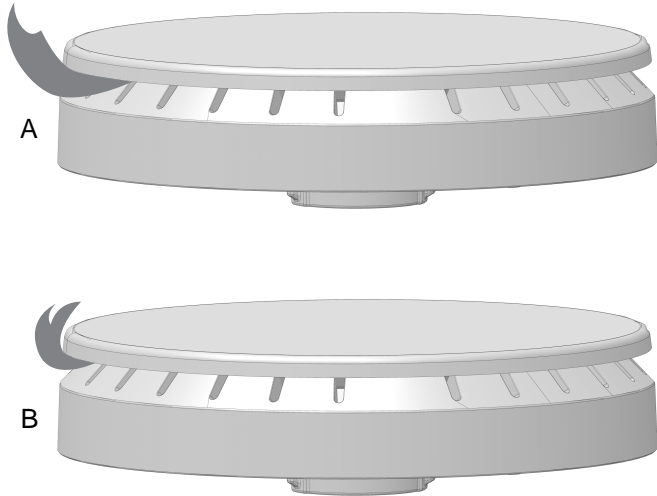
4. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of these instructions to complete this procedure.

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

## Adjust Flame Height

### Adjust Surface Burner Flame

Adjust the height of top burner flames. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.3 mm) high. Propane gas flames have a slightly yellow tip.



A. High flame  
B. Low flame

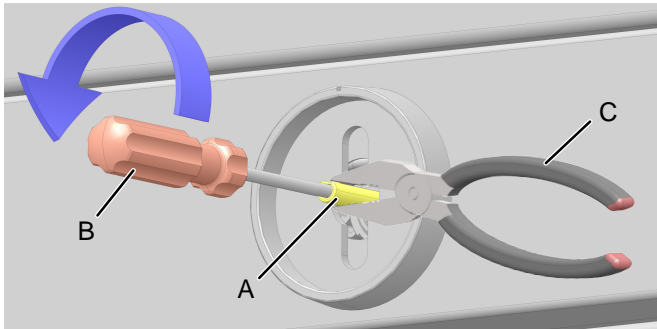
### To Adjust Standard Burner:

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:

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 flatblade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size. Turning the screw clockwise will increase the flame size and counterclockwise will decrease the flame size.

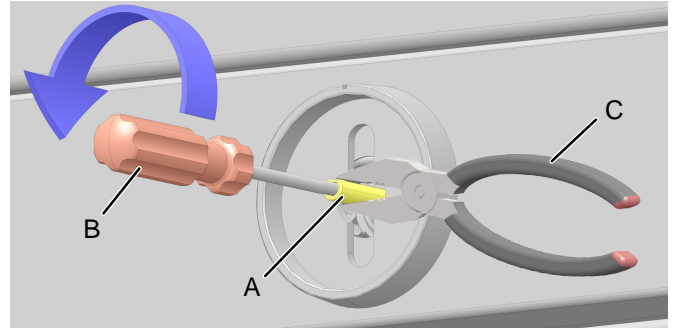


A. Control knob stem  
B. Screwdriver  
C. Pliers

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

### To Adjust Double Burner (on some models):

1. Light burner and turn to lowest setting where both inner and outer burners are lit.
2. Remove the control knob.
3. Insert a 1/8" (3 mm) flat-blade screwdriver into the adjustment locations shown in the following illustration and engage the slotted screw. Turn the screw until the flame is the proper size. Turning the screw clockwise will increase the flame size and counterclockwise will decrease the flame size.



A. Control knob stem  
B. Screwdriver  
C. Pliers

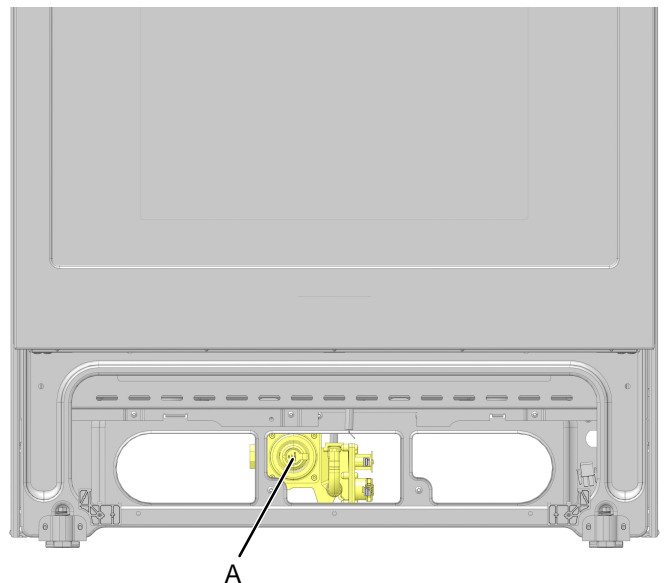
4. Replace the control knob.
5. Test the flame by turning the control from the low position to the high position, checking the flame at each setting.

### Check Operation of Oven Bake Burner

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

### Adjust Oven Bake Burner Flame (If Needed)

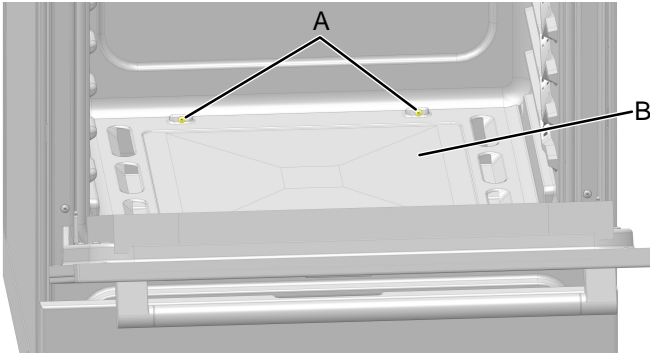
1. Remove the storage drawer (see the "Remove/Replace Drawer" section).
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.



A. Gas pressure regulator

**IMPORTANT:** Do not remove the gas pressure regulator.

3. Check the oven bake burner for proper flame.
  - a. Remove the oven racks.
  - b. 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

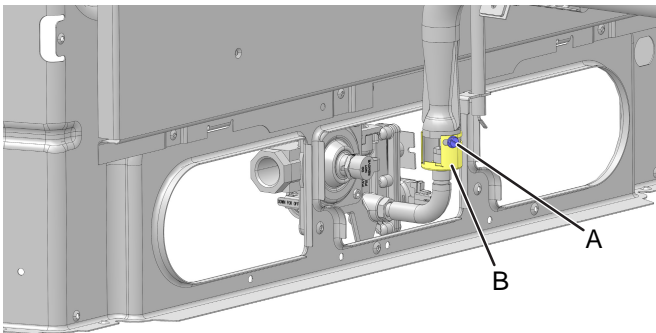
- c. Press BAKE.
- d. Press the Start pad.

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.

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.

4. If the oven bake flame needs to be adjusted, locate the air shutter near the center rear of the drawer cavity behind the access panel. Loosen the locking screw and rotate the air shutter until the proper flame appears. Tighten locking screw.



A. Locking screw  
B. Air shutter

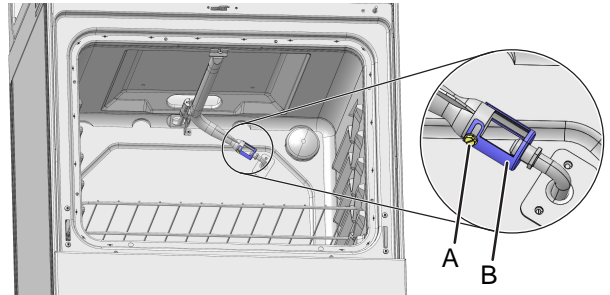
5. Push the Off pad when finished.
6. Reinstall the oven bottom and the storage drawer (see the "Remove/Replace Drawer" section).

### Adjust Oven Broil Burner Flame (If Needed)

Press BROIL, and then press the start pad. Look through the 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. Press the Off pad. Let the oven cool.
2. Loosen the lock screw on the air shutter located at the rear of the broil burner.
3. Adjust the air shutter as needed.
4. Tighten lock screw.



A. Lock screw  
B. Air shutter

5. Close the oven door. Press BROIL, and then press the Start pad. Look through the oven window to check broil burner for proper flame. If flame needs to be adjusted, repeat steps 1 to 5.

## 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.**

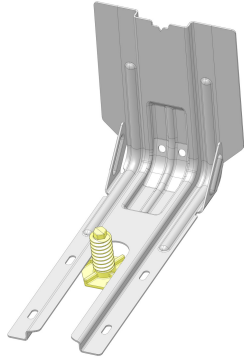
When moving range, slide range onto cardboard or hardboard to avoid damaging the floor covering.

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.

# QUICK START GUIDE

## OPERATING INSTRUCTIONS


**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.

### Using Your Oven

- Step 1.** Select oven function.
  - Step 2.** Set the temperature.
  - Step 3.** Press Start.
  - Step 4.** Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.
  - Step 5.** (Optional) Enter time to cook.
  - Step 6.** The Cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.
- NOTE:** For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

### Using Your Range

⚠ WARNING



Fire Hazard

**Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.**

**Turn off all controls when not cooking.**

**Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to IGNITE.

**REMEMBER:** When range is in use, the entire cooktop area may become hot.

### ALUMINUM FOIL

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

**IMPORTANT:** Do not allow aluminum foil and meat probes to contact heating elements.

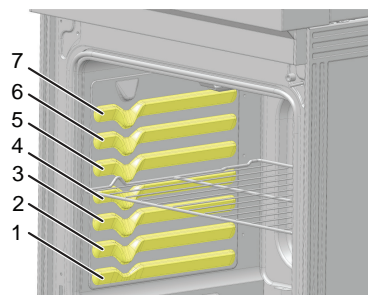
### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

#### Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustrations as a guide.



For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

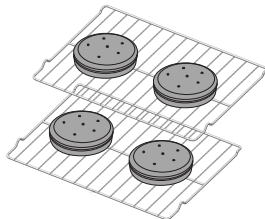
### BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON TWO RACKS

#### Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on 2 racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 2 and a Max Capacity Oven rack in rack position 6. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.

#### Baking Cookies

For best results when baking cookies on 2 racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 2, and a Max Capacity Oven rack in rack position 6.



Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

**NOTE:** Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse. Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

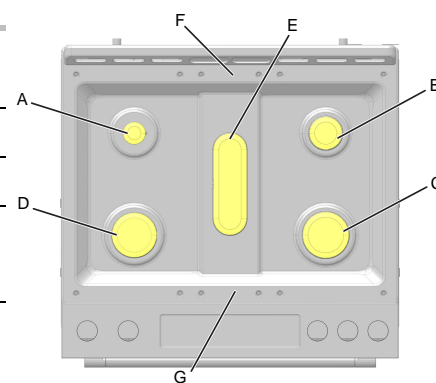
#### To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to IGNITE. All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to IGNITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between H and L or SIMMER.

## BURNER SIZE

Select a burner that best fits your cookware. Burner positions will vary based on the model of your range. See the following illustration and chart.

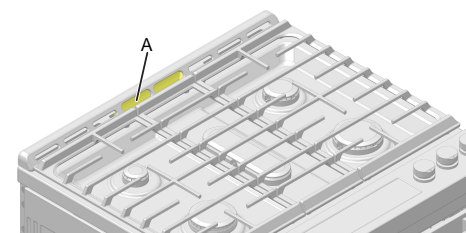
Burner Size	Recommended Use
<b>Small</b>	■ Low-heat cooking
	■ Melting chocolate or butter
<b>Medium</b>	■ Multipurpose burner
<b>Large</b>	■ For large cookware
<b>X-Large (most powerful)</b>	■ For large cookware
	■ Most powerful burner
<b>Oval</b>	■ For longer dishes



- A. Small
- B. Medium
- C. Large
- D. X-Large (most powerful)
- E. Oval
- F. Back of Range
- G. Front of Range

## OVEN VENT

The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.



A. Oven vent

## OVEN LIGHT

The oven light is a 40 W halogen bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

#### To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by turning clockwise.
6. Reconnect power.

**IMPORTANT:** Do not use lamps rated higher than 40 W.

## SABBATH MODE:

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until disabled.

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit [www.star-k.org](http://www.star-k.org) or contact us as per the information provided above.

## Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, the product guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit <https://www.maytag.com/owners>, or in Canada <https://www.maytag.ca/owners>. This may save you the cost of a service call.



REGISTER PRODUCT



ADD SERVICE PLAN



MANUALS & DOWNLOADS



SCHEDULE SERVICE



TROUBLESHOOTING & FAQ



FILTERS



REPLACEMENT PARTS



REBATES & PROMOS

However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:  
**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 Avenue.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

**IMPORTANT:** Retain this guide for future use.

# 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](http://www.maytag.com) for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help section at [www.maytag.ca](http://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
Options/Clock	Clock	The Clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Options/Clock until “CLOCK” is displayed.</li> <li>2. Use the number keypads to set the time of day.</li> <li>3. Press START to change the time.</li> <li>4. Press “3” for AM or “6” for PM.</li> </ol>
Options/Clock	Settings	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Electronic Oven Controls” section.
Light	Oven cavity light	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press Light to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
Timer Set/OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Timer Set/OFF.</li> <li>2. Press the number keypads to set the length of time in hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.”</li> <li>3. Press Timer Set/OFF to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at end of countdown.</li> <li>4. Press Timer Set/OFF again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off.</li> <li>5. If the Timer is running but not in the display, press Timer Set/OFF to display the countdown for 5 seconds.</li> </ol>
START	Cooking start	The START keypad begins any oven function. If START is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	Range function	The CANCEL keypad stops any function, except the Clock and Timer.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>Bake</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Bake.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>Broil</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Broil.</li> <li>2. Select the broiling temperature by pressing 1 - High or 2 - Low.</li> <li>3. Press START and allow the oven to preheat for 5 minutes.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Position the cookware in the oven, and then close the door.</li> <li>6. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>Manual Convection Modes</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Manual Convection Modes until the desired convection mode appears in the display.</li> <li>2. Press START.</li> <li>3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>4. Press START.</li> <li>5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4.</li> <li>6. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>Auto Convection Modes</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Auto Convection Modes until the desired convection mode appears in the display.</li> <li>2. Press START.</li> <li>3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>4. Press START.</li> <li>5. Press the number keypads to set the desired cook time.</li> <li>6. Press START.</li> <li>7. Insert food when prompted.</li> <li>8. To change the temperature, repeat steps 3 through 6.</li> <li>9. Press CANCEL Upper when finished.</li> </ol>
<b>Air Fry</b>	<b>Air frying</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Air Fry.</li> <li>2. Enter desired temperature using the number keypad. A tone will sound if the temperature entered is too low or too high.</li> <li>3. Press the START keypad. The oven will tone when the desired temperature has been reached.</li> <li>4. Place food into the oven cavity.</li> <li>5. To change the temperature, repeat Step 2. Press the START keypad.</li> <li>6. Press CANCEL when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> The convection fan and elements will shut off when the oven door is opened until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>
<b>Keep Warm</b>	<b>Hold warm</b>	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Keep Warm.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press START.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Press CANCEL when finished.</li> </ol>
<b>Delay Start</b>	<b>Delayed start</b>	<p>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.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.</p>
<b>Cook Time</b>	<b>Timed cooking</b>	<p>Timed cooking 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.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.</p>



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Power Preheat	Rapid oven preheating	Provides the fastest preheat time for the Bake function. Power Preheat is preset to OFF, but it can be changed to ON. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Power Preheat.</li> <li>2. The current setting will be displayed.</li> <li>3. Press the "1" keypad to adjust the setting.</li> <li>4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.</li> </ol> <b>NOTE:</b> This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Power Preheat. A standard rack should be used for Power Preheat. If preheating for the Bake cycle has already started, Power Preheat may be started directly by pressing Power Preheat.
Aqualift Self Clean	Clean cycle	See the "Clean Cycle" section in the Owner's Manual.
START (Hold 3 Sec to Lock)	Oven control lockout	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven is OFF.</li> <li>2. Press and hold START (Hold 3 Sec to Lock) for 3 seconds.</li> <li>3. A tone will sound, and "Control Locked" will scroll, and then "Locked" will be displayed.</li> <li>4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.</li> </ol>
Options/Clock	Energy save	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Options/Clock until "ENERGY SAVE" is displayed.</li> <li>2. The current setting will be displayed.</li> <li>3. Press the "1" keypad to adjust the setting.</li> <li>4. Press CANCEL to exit and display the time of day.</li> </ol> If Energy Save is ON, the range will go into Sleep mode after 5 minutes of inactivity. Any keypad press will activate the display. If Energy Save is OFF, the display will be on at all times.

## AquaLift® Self-Cleaning Technology



AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature, and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an innovative coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom, and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than in traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the "Clean Cycle" section in the Owner's Manual for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

## Surface Temperatures

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

### Baking, Warming or Storage Drawer

When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

### Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

## Electronic Oven Controls

### Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not in use.

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered.
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

#### Three Tones

- Invalid keypad press

#### Four Tones

- End of cycle  
Use the Options/Clock keypad to change the tone settings. Depending on your model.

### Energy Save

The Energy Save mode puts the range into Sleep mode and reduces energy consumption.

#### To Activate the Energy Save Mode:

1. Press Options/Clock until "ENERGY SAVE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.
5. The setting will be activated after 5 minutes.

#### To Deactivate the Energy Save Mode:

1. Press Options/Clock until "ENERGY SAVE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL to exit and display the time of day.

5. The clock will reappear in the display and the range can be operated as usual.

## Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Options/Clock keypad.

Use the Options/Clock keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Options/Clock keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Then press START or CANCEL to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

## Clock

The Clock can use a 12- or 24-hour cycle.

1. Press Options/Clock until "CLOCK" is displayed.
2. Use the number keypads to set the time of day.
3. Press START to change the time.
4. Press "3" for AM or "6" for PM.

## Fahrenheit and Celsius

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

1. Press Options/Clock until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press Options/Clock until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## Sound Volume

Sets the volume of the tone to either high or low.

1. Press Options/Clock until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## End-of-Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press Options/Clock until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## Keypress Tones

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

1. Press Options/Clock until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press Options/Clock until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## 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 the oven turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press Options/Clock until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## 12/24 Hour Clock

1. Press Options/Clock until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain ON in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes.

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.

### To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press Options/Clock until "SABBATH" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## 12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press Options/Clock until "12Hr AUTO\_OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## Languages: Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press Options/Clock until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" or "2" keypad to select the desired language.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## 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 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 to Fahrenheit or Celsius.

### To Adjust Oven Temperature:

1. Press Options/Clock until "TEMP CALIB" is displayed.
2. On some models, press "1" to adjust the drawer temperature calibration. Press START, wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

OR

Press START to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

3. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

## Surface Burners

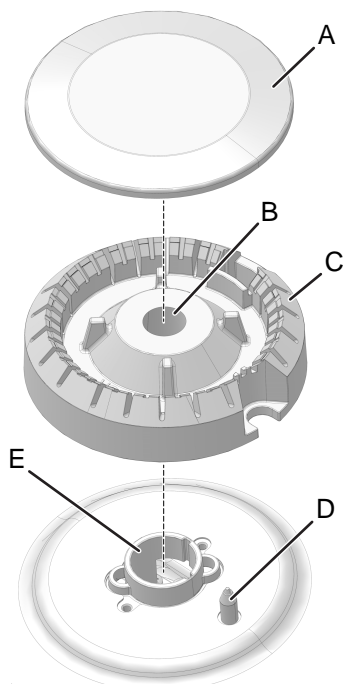
**IMPORTANT:** Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

**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.

**NOTE:** Each round burner cap is marked with a letter indicating the burner size.

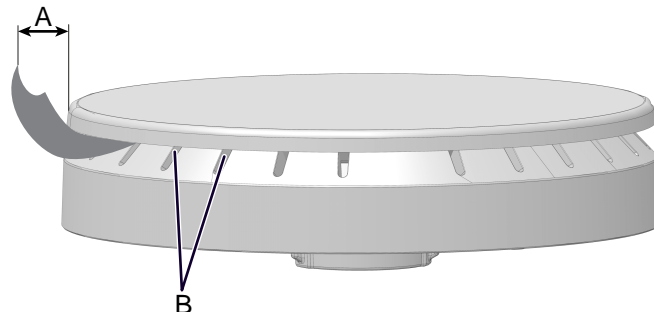
**Alignment:** Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.

**NOTE:** Each round burner cap is marked with a letter indicating the burner size.



- A. Burner cap
- B. Gas tube opening
- C. Burner base
- D. Igniter electrode
- E. Orifice holder

**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 to 1 1/2" (2.5 to 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.

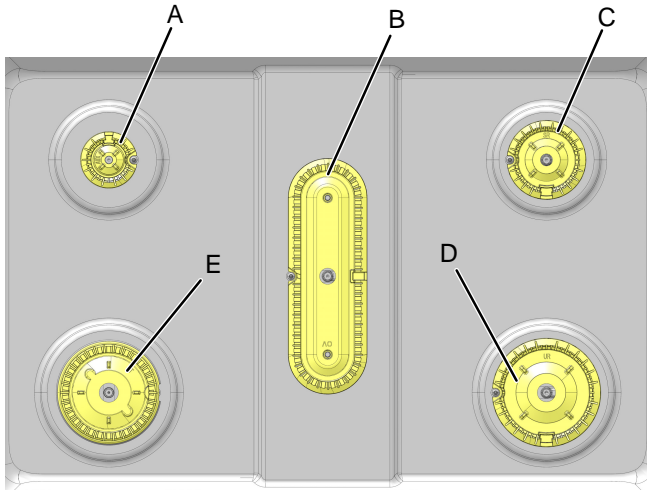
### To Clean:

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers. Do not wash in the dishwasher.

1. Remove the burner cap and the burner base and clean according to the "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.

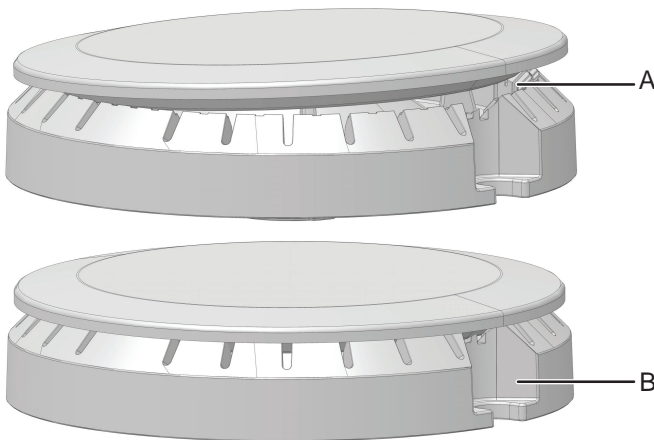


4. Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions:



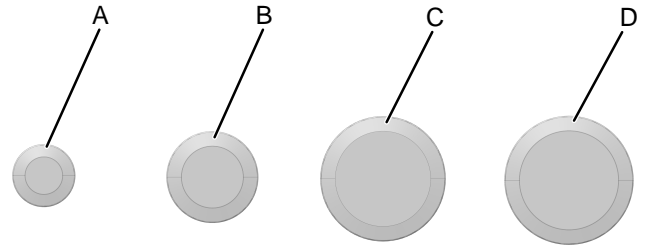
- A. Small (Auxiliary)    D. Large (Ultra Rapid)  
 B. Oval (OV)            E. X-Large (Stack)  
 C. Medium (Semi Rapid)

5. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



- A. Incorrect  
 B. Correct

**IMPORTANT:** The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base.



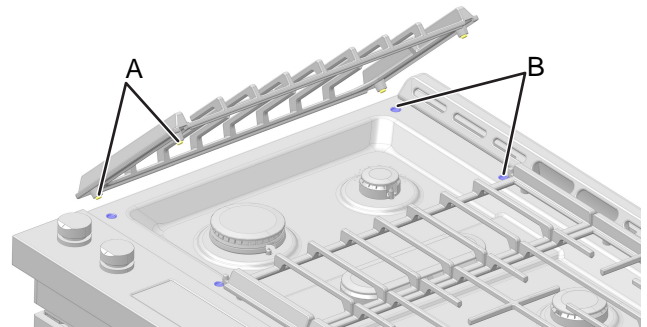
- A. Small cap (Auxiliary)            C. Large cap (Ultra Rapid)  
 B. Medium cap (Semi Rapid)        D. X-Large cap (Stack)

6. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, turn off the burner. Do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

## Surface Grates

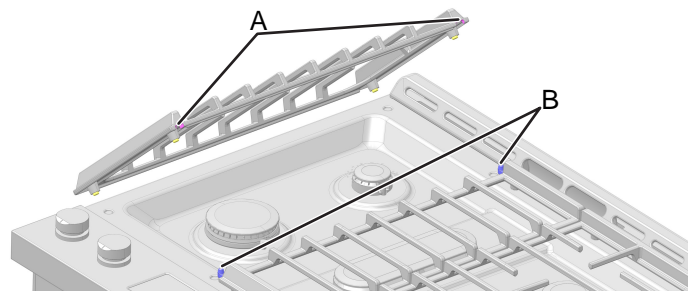
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

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 hooks on the middle grate and the indents on the end grates. To remove the grates, remove the end grates first, and then remove the middle grate. To replace the grates, replace the middle grate first, and then place the end grates on either side.



- A. Indent  
 B. Hook Burner

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.

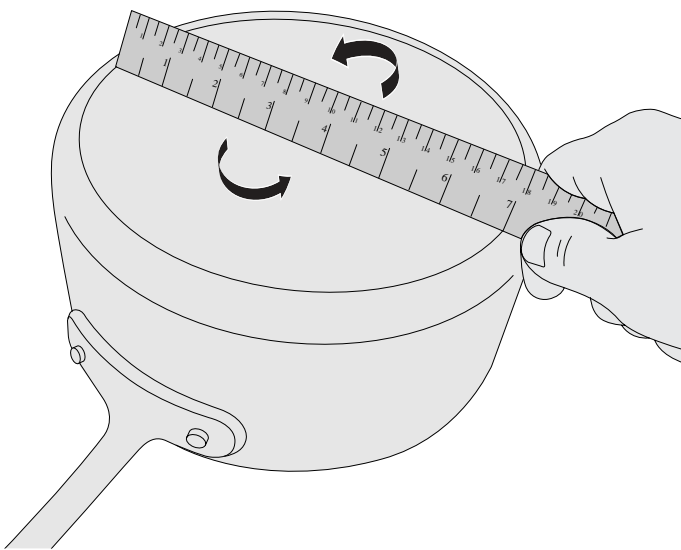
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or 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.

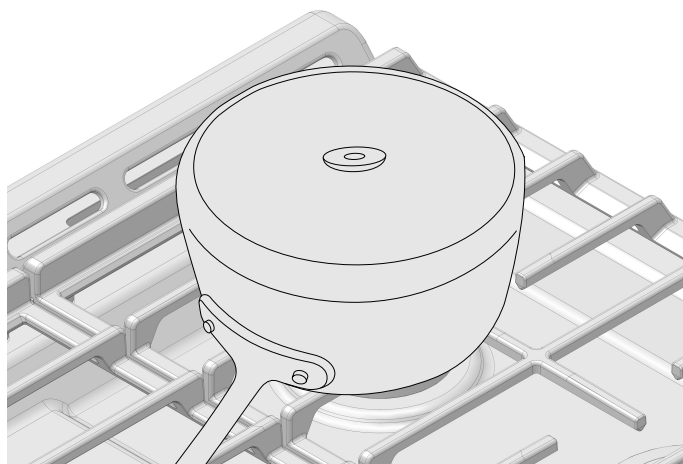


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats quickly and evenly.</li> <li>Suitable for all types of cooking.</li> <li>Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li> <li>May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> </ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats slowly and evenly.</li> <li>Good for browning and frying.</li> <li>Maintains heat for slow cooking.</li> <li>Rough edges or burrs may scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Ceramic or Ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow manufacturer's instructions.</li> <li>Heats slowly, but unevenly.</li> <li>Ideal results on low to medium heat settings.</li> <li>May scratch the cooktop.</li> </ul>

Cookware	Characteristics
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats very quickly and evenly.</li> <li>May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> <li>Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Earthenware</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow manufacturer's instructions.</li> <li>Use on low heat settings.</li> <li>May scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Porcelain enamel-on-steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See stainless steel or cast iron.</li> <li>Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats quickly, but unevenly.</li> <li>A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.</li> </ul>

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



## 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.

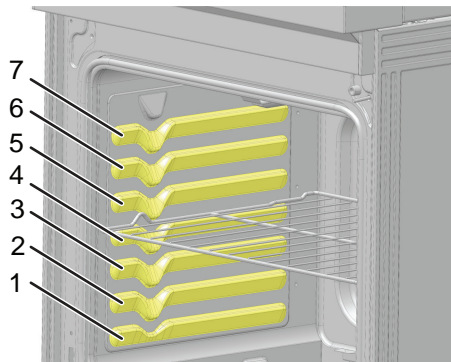
## Oven Use

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.

## Positioning Racks and Bakeware

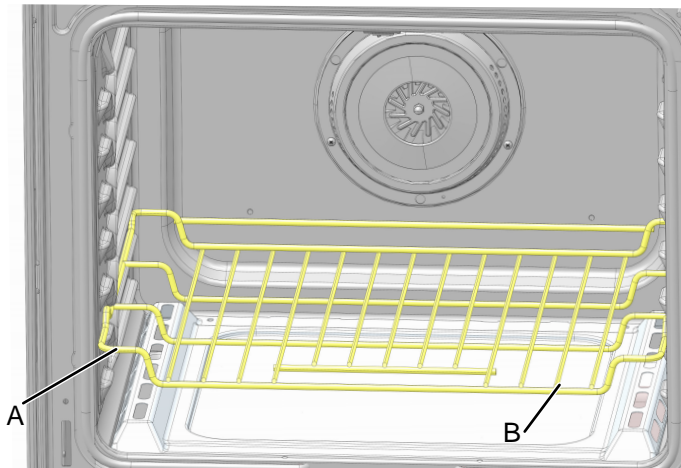
Use the following illustrations and chart as a guide.



The oven has seven positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
4	Air Fry Basket
3 or 4	Most baked goods, casseroles, frozen foods
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

**IMPORTANT:** If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3  
B. Food in position 2

**IMPORTANT:** These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

### 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 (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Three-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

## Air Fry Basket

Part of what makes air fryers so efficient at crisping up your food has to do with the perforated basket that is designed for air frying. The air fry basket allows the hot air to circulate thoroughly on the entire surface of the food.

When using the Air Fry feature, position the air fry basket on top of a large baking sheet to collect crumbs, oil and mitigate smoke. Place the basket and sheet in the rack position 4 of the oven to increase air flow and circulation. Refer to Positioning Racks and Bakeware for more details. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

## Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the display will not indicate temperature changes.

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.

### To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press Options/Clock until "SABBATH" is displayed. "OFF. Press (1) for On" will scroll in the display.
2. Press the "1" keypad. "ON. Press (1) for Off" will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

**NOTE:** To disable the Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

### To Activate Sabbath Mode:

1. Press Bake.
2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.  
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. Press Options/Clock. Three tones will sound. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

### To Adjust Temperature (When Sabbath Mode is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.  
**NOTE:** The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

### To Deactivate Sabbath Mode:

Press Options/Clock, and then press "7" to return to regular baking, or press CANCEL to turn off the range.

**NOTE:** No tones will sound while deactivating Sabbath mode.

# 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.

## Power Preheat

Power Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat rack should be in the oven during Power Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Power Preheat. Press Power Preheat and follow the oven control prompts, or, if preheating has already started, simply press Power Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven and should be used only for one-rack baking. When the power preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

**IMPORTANT:** Power Preheat should be used only for one-rack baking.

## 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, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

■ 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.

# Air Fry

While air frying, the heating elements and convection fan cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air. Close the oven door to ensure proper temperature.

**IMPORTANT:** Cooking times, temperatures, and general instructions may vary depending on recipe.

Air frying in a large oven cavity allows for more food to be air fried at one time, longer baking times are to be expected.

■ When air frying, food should be evenly spaced in an air fry basket in a single layer.

■ Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.

■ For fresh food recipes with bake times over 30 minutes, a 5-10 minutes preheat is recommended.

■ For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.

■ It is not recommended to use wet batter when air frying.

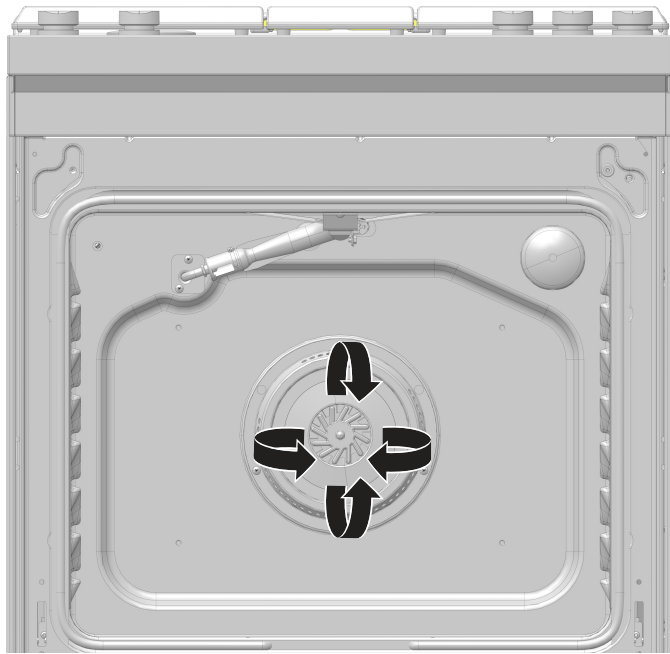
■ For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close the oven door after removing and inserting the food back to the cavity.

■ Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to basket.

**NOTE:** Greasy foods may cause smoke during the air fry cycle. Properly using the air fry basket and baking sheet will help to reduce the amount of smoke produced. Maintaining a clean oven and baking sheet will also help reduce the amount of smoke.

## Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.



During convection baking or roasting, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During convection broiling, the broil and convection elements cycle on and off.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Use the following chart as a guide.

Convection Mode	Time/Temp. Guidelines
Convection Bake	25°F (15°C) lower temperature, possible shortened cooking time
Convection Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Convection Broil	Shortened cooking time

### Convection Options

Convection Bake - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Convection Roast - whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Convection Broil - thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

## Cook Time

### To Set a Timed Cook:

1. Press Bake or Broil, or press Manual/Auto Convection Modes until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads 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:

1. Press Bake or Broil, or press Manual/Auto Convection Modes until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press Delay Start.
6. Press number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
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 after the oven turns on by repeating steps 2 through 4. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

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

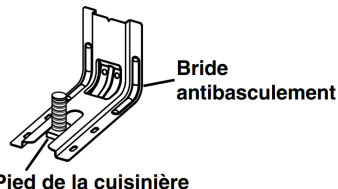
Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles. Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

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 grimper 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 moussieux.
- 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.
- 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).

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- 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.

### Taches de chaleur jaunes :

1. Ajouter 1 c. à table (15 ml) de sel de table dans 1/4 tasse (59,1 ml) de vinaigre, puis remuer pendant 1 minute. Le sel ne se dissoudra pas au complet.
2. Tremper un chiffon doux dans le mélange de vinaigre. Tapoter le chiffon humide sur les taches jaunes pendant 3 à 4 minutes. Plus l'acier inoxydable sera mouillé, meilleur sera le résultat de nettoyage.
3. Laisser pénétrer jusqu'à ce que les taches jaunes palissent. Utiliser un chiffon doux pour essuyer ce qu'il reste du mélange de vinaigre.
4. Répéter les étapes 1 à 3 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de taches jaunes.
5. Utiliser de l'eau propre et un chiffon doux pour nettoyer les résidus restants. Sécher avec un chiffon propre et doux.
6. Utiliser le nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) : pour protéger et polir la surface nettoyée.

**REMARQUE :** Retirer les grilles de surface avant de nettoyer la garniture d'évent arrière. Éviter de laisser dégoutter le mélange de vinaigre dans les trous d'évent ou à l'arrière de la cuisinière.

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits anti-rouille, d'ammoniac 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.

### PLAQUE À FRIRE (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas utiliser un tampon de laine d'acier et des nettoyeurs abrasifs.

#### Méthode de nettoyage :

- Détergent doux.
- Lave-vaisselle : Bien que la plaque à frire soit durable, elle perdra progressivement de son lustre et/ou se décolorera lorsqu'on la lave au lave-vaisselle.

### TABEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyeurs 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.

### BAKING DRAWER ( tiroir-réchaud) (sur certains modèles)

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

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 :

- Détergent doux

### 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

Utiliser régulièrement la technologie AquaLift® pour nettoyer les renversements dans le 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 de Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### 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.**



La technologie AquaLift® est une formule de nettoyage innovante qui utilise l'eau et la chaleur pour désincruster les traces de renversements du four en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage à faible niveau de chaleur représente une alternative inodore aux options traditionnelles d'auto-nettoyage.

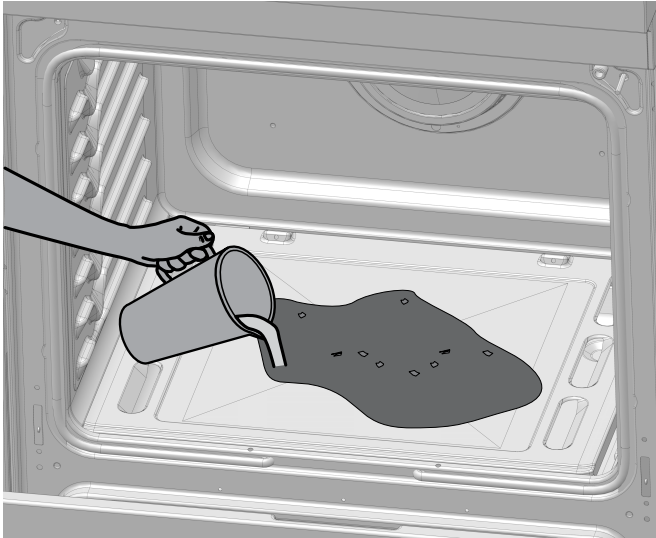
Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200 °F (93 °C), elle apparaît sur l'affichage et le programme de nettoyage à la vapeur ne s'active pas avant que la cavité ait refroidi.

#### Nettoyage :

1. Retirer tous les accessoires et grilles de la cavité du four. Essuyer les saletés. Utiliser un grattoir en plastique pour enlever les saletés faciles à enlever.

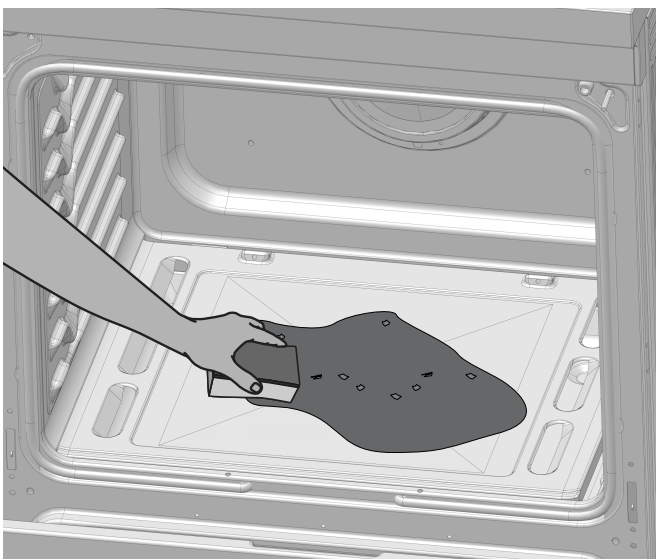


2. Verser 1  $\frac{3}{4}$  tasse (14 oz [414 ml]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de produits chimiques ou d'autres additifs avec l'eau. Ne pas ouvrir la porte du four durant le Clean cycle (programme de nettoyage). L'eau au fond du four est chaude.

3. Appuyer sur CLEAN/AQUALIFT SELF CLEAN (NETTOYAGE/AUTONETTOYAGE AQUALIFT) puis sur START (MISE EN MARCHÉ) au tableau de commande du four.
4. Prévoir 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement du four. Un bip retentit lorsque le Clean cycle (Programme de Nettoyage) est terminé.
5. Appuyer sur OFF/CANCEL/CANCEL UPPER (ARRÊT/ANNULATION/ANNULATION) du four supérieur à la fin du programme. Appuyer sur OFF/CANCEL/CANCEL UPPER (ARRÊT/ANNULATION/ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) à tout moment pour arrêter le Programme de Nettoyage.
6. Retirer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées avec une éponge ou un linge une fois le Clean cycle (Programme de Nettoyage) terminé. La plus grande partie de l'eau initiale contenue dans 1  $\frac{3}{4}$  tasse (14 oz [414 mL]) d'eau restera dans le four après la fin du Programme de Nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau dans le fond du four pour faciliter le nettoyage.



7. Utiliser une éponge douce ou un grattoir en plastique pour éliminer les saletés qui restent. On peut faire fonctionner d'autres Programmes de Nettoyage pour favoriser l'élimination des saletés tenaces.

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de nettoyants à four. L'utilisation de produits chimiques, y compris de nettoyants commerciaux pour four ou de tampons à récurer métalliques, peut endommager définitivement la surface en émail de l'intérieur du four.

**REMARQUE :**

- La cuisinière doit être d'aplomb afin que toute la surface du fond de la cavité du four soit recouverte par l'eau au début du programme de nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. Une eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.
- Avant d'éliminer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées à la fin du programme de nettoyage, insérer un chiffon ou un essuie-tout entre le bord inférieur de la porte du four et le châssis avant pour empêcher l'eau de couler sur l'avant de la cuisinière et sur le plancher.
- De la saleté qui aura adhéré pendant plusieurs programmes de cuisson sera plus difficile à éliminer avec le Clean cycle (programme de nettoyage).
- Une éponge douce ou un tampon à récurer de type doux (sans nettoyant) peut être efficace pour le nettoyage des parois de la cavité du four, de la porte et du fond du four lorsque les saletés sont difficiles à nettoyer. Pour des résultats optimaux, humidifier le tampon ou l'éponge avant utilisation.
- Faire fonctionner un Clean cycle (programme de nettoyage) supplémentaire pour les saletés tenaces.
- Un Nettoyant pour Appareils Ménagers de Cuisine affresh® et un Nettoyant pour Table de Cuisson affresh® peuvent être utilisés pour nettoyer le fond du four, ses parois et sa porte lorsque le four a terminé le Programme de Nettoyage et que sa température est redevenue ambiante. Si l'on utilise le nettoyant pour Table de Cuisson affresh®, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée. Consulter le Guide de Démarrage Rapide pour les informations de commande.
- On peut obtenir des Ensembles de Nettoyage à Technologie AquaLift® supplémentaires en commandant la Pièce Numéro W10423113RP. Consulter le Guide de Démarrage Rapide pour les informations de commande.

# 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<sup>®†</sup> 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.

- Trousse de conversion au gaz propane/naturel
- 2 vis no 10 x 1 5/8 po (4,1 cm) (pour le montage de la bride antibasculement)
- Bride antibasculement (à l'intérieur de la cavité du four)

La bride antibasculement doit être solidement fixée à la cloison arrière ou au plancher. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le sous-plancher. Des vis plus longues sont offertes chez votre quincaillerie locale.

#### 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 ».

**IMPORTANT :** Lorsque la cuisinière est utilisée sous les modèles de four à micro-ondes : JMC82808CB-0, JMV9196CB-0 ou YJMV9196CB-0, le no de pièce de plaque de ventilation de porte W10737014 doit être commandé et utilisé. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

#### Pièces facultatives

Pour acheter ces accessoires ou d'autres accessoires, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

##### ■ Trousse de garnitures latérales :

- Garniture blanche de 5/8 po (1,7 cm) – commander la pièce no W10675027
- Garniture noire de 5/8 po (1,7 cm) – commander la pièce no W10675026
- Garniture en acier inoxydable de 5/8 po (1,7 cm) – commander la pièce no W10675028
- Garniture blanche de 1 1/8 po (2,9 cm) – commander la pièce no W10731885
- 1 Garniture noire de 1 1/8 po (2,9 cm) – commander la pièce no W10731886
- Garniture en acier inoxydable de 1 1/8 po (2,9 cm) – commander la pièce no W10731887

##### ■ Ensembles de dossier :

- Hauteur 6 po (15,2 cm) blanc – commander la pièce no W10655448
- Hauteur 6 po (15,2 cm) noir – commander la pièce no W10655449
- Hauteur 6 po (15,2 cm), acier inoxydable – commander la pièce no W10655450

**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.

†Quadrex<sup>®</sup> est une marque enregistrée de NLW Holdings, Inc.



## 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 antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section « Installation de la bride antibasculement ».
- 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 maximales 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 dans une résidence mobile :

- Dans le cas de l'installation de cette cuisinière dans une résidence mobile, la cuisinière doit être fixée au plancher durant tout déplacement du véhicule. Toute méthode pour fixer de façon sécuritaire la cuisinière est adéquate dès qu'elle respecte les normes mentionnées plus haut.

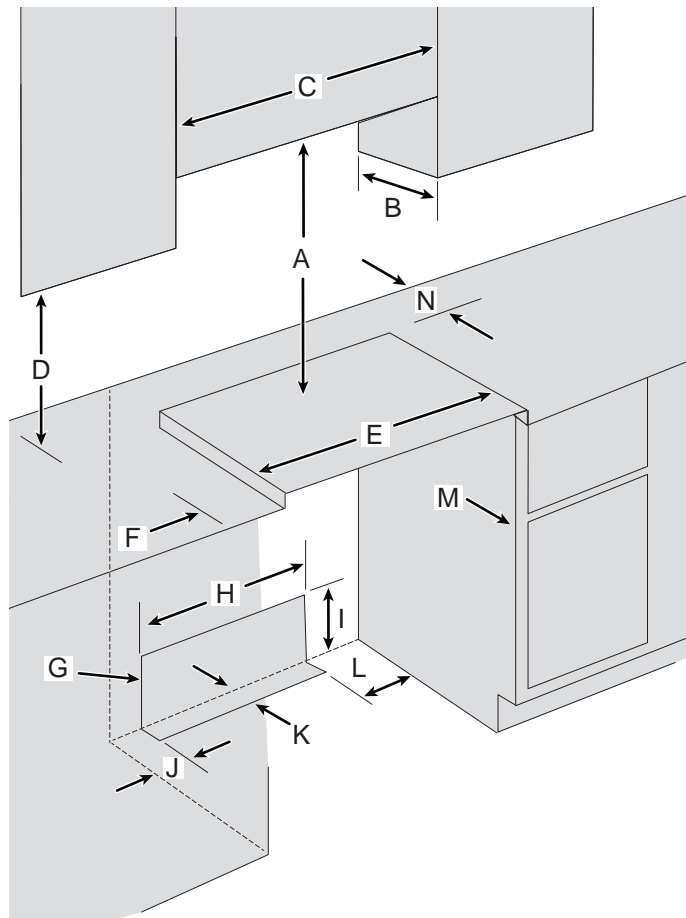
## Dimensions de l'Armoire

Les dimensions de l'ouverture de l'armoire présentée sont : profondeur de comptoir – 25 po (64,0 cm), profondeur de l'armoire – 24 po (61,0 cm) et hauteur du comptoir – 36 po (91,4 cm).

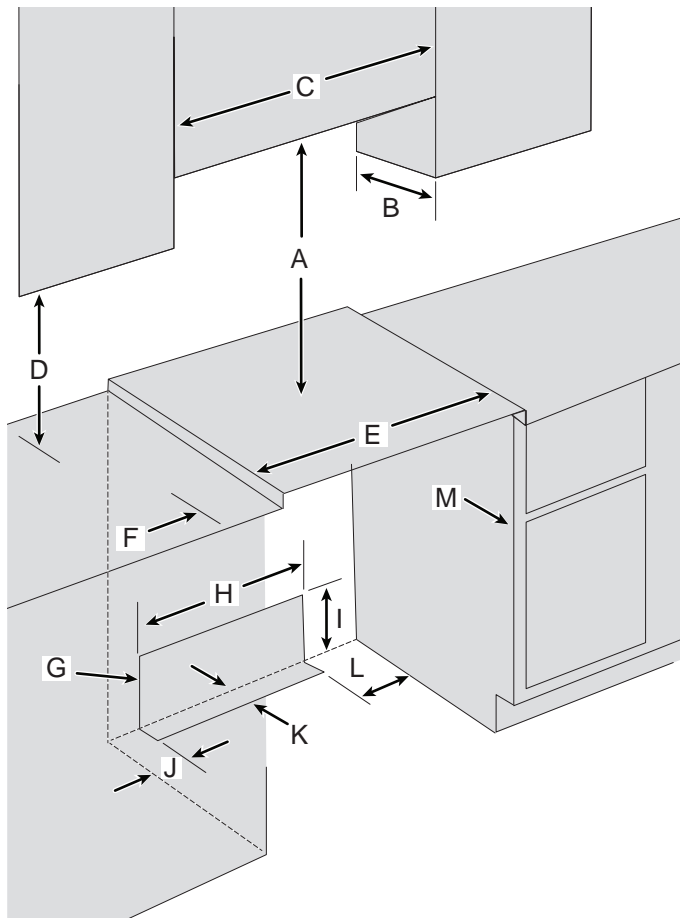
**IMPORTANT :** En cas d'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte/micro-ondes au-dessus de la cuisinière, suivre les instructions fournies avec la hotte ou l'ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.

**REMARQUE :** Lorsqu'une cuisinière encastrée est glissée dans une ouverture prévue à cet effet, l'avant de la porte du four peut dépasser de l'armoire.

**Découpe pour cuisinière encastrée**



**Ouverture pour les commandes frontales**



- 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. 5 po (12,7 cm) minimum de dégagement entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d'autres matériaux combustibles
- G. La zone ombragée est recommandée pour l'installation de tuyau de gaz rigide et de la prise avec mise à la terre.
- H. 13 1/8 po (33,3 cm)
- I. 7 11/16 po (19,5 cm)
- J. 4 13/16 po (12,2 cm)
- K. 3 11/16 po (9,4 cm) plus la mesure N
- L. 12 po (30,5 cm)
- M. La porte ou les charnières de l'armoire ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.
- N. La profondeur restante du comptoir ne doit pas dépasser 2 1/4 po (5,7 cm).

- 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. 5 po (12,7 cm) minimum de dégagement entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d'autres matériaux combustibles
- G. La zone ombragée est recommandée pour l'installation de tuyau de gaz rigide et de la prise avec mise à la terre.
- H. 13 1/8 po (33,3 cm)
- I. 7 11/16 po (19,5 cm)
- J. 4 13/16 po (12,2 cm)
- K. 3 11/16 po (9,4 cm)
- L. 12 po (30,5 cm)
- M. 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 cm) ou plus lorsque le fond d'une armoire de bois ou de métal est protégé d'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 (1,9 cm) 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 (1,3 cm) 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<sup>†</sup>.

### Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

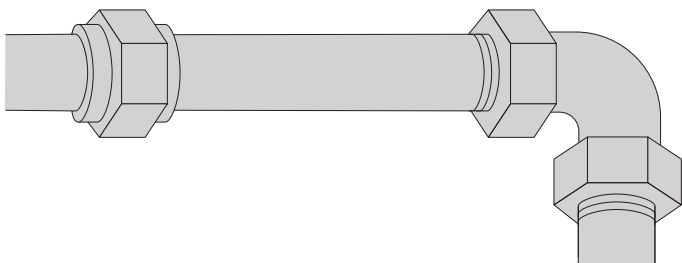
- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord flexible en métal de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de long et de 1/2 po (13 mm) ou 3/4 po (19 mm) D.I. (diamètre intérieur) certifié par CSA peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz.



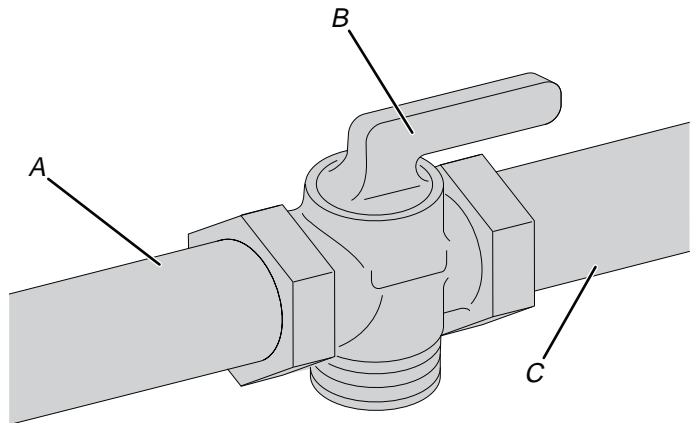
- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.

### 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.



- 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/po<sup>2</sup> (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/po<sup>2</sup> (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/po<sup>2</sup> (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/po<sup>2</sup> (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

<sup>†</sup>TEFLON<sup>®</sup> 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. Garder la base de carton sous la cuisinière. Ne rien jeter avant d'avoir terminé l'installation.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces du four et des matériaux d'emballage.
3. Pour retirer le fond en carton, prendre d'abord les quatre coins en carton de la caisse. Empiler l'un des coins sur un autre. Répéter avec les deux autres coins. Les disposer sur le plancher dans le sens de la longueur derrière la cuisinière, à titre de support de la cuisinière lorsque celle-ci est placée sur sa partie postérieure.
4. À l'aide d'au moins deux personnes, saisir fermement la cuisinière et la déposer délicatement sur sa partie postérieure, sur les coins de protection.
5. Retirer le fond en carton.

Les pieds de nivellement peuvent être réglés pendant que la cuisinière repose sur sa partie postérieure. Voir la section « Réglage des pieds de nivellement ».

**REMARQUE :** Pour relever la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur au sol devant la cuisinière pour protéger le plancher. À l'aide de deux personnes ou plus, replacer la cuisinière debout sur le carton ou le panneau de fibre.

## Installation de la Bride Antibasculément

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque de basculement**

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

**Fixer la bride antibasculément 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 antibasculément.**

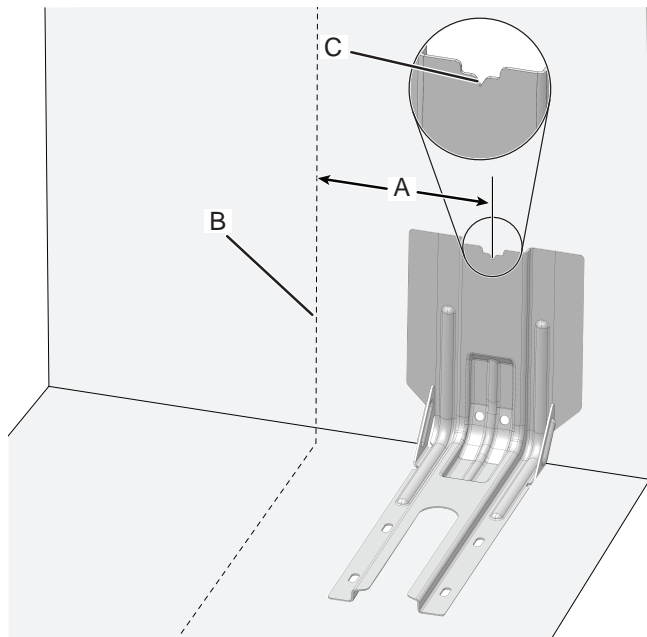
**Réengager la bride antibasculément si la cuisinière a été déplacée.**

**Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculément 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. Sortir la bride antibasculément de l'intérieur du four.
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. Cette bride antibasculément et les vis peuvent être utilisées avec des goujons en métal ou en bois.

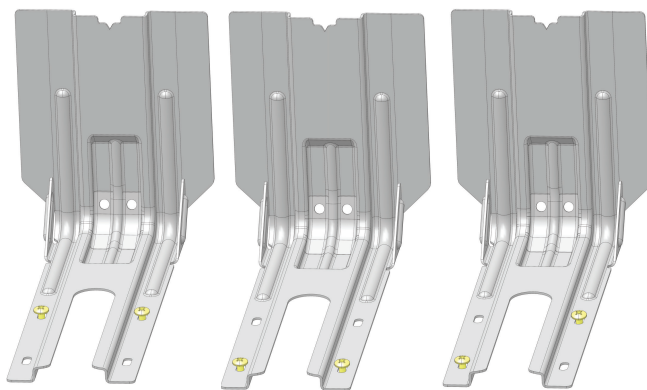
- Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. On peut installer la bride de montage du côté gauche ou droit de la découpe. Positionner la bride de montage contre le mur dans l'ouverture, de telle sorte que l'encoche en V de la bride se trouve à 12 1/2 po (31,8 cm) de l'axe central, comme illustré.



- A. 12 1/2 po (31,8 cm)
- B. Axe central
- C. Encoche en V de la bride

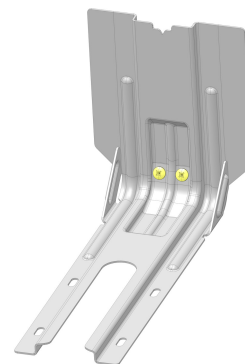
- Percer deux trous de 1/8 po (3 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

#### Montage au plancher

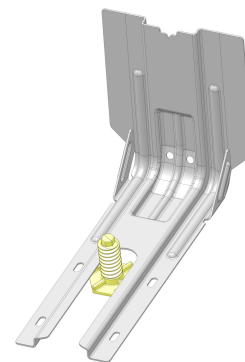


- A. Position arrière
- B. Position avant
- C. Diagonale (2 options)

#### Montage mural



- À l'aide des deux vis cruciformes no 10 x 1 5/8 po (41 mm) incluses, fixer la bride antibasculement au mur ou au plancher.
- Rapprocher la cuisinière le plus près possible de l'ouverture afin de faciliter les raccordements électriques définitifs. Retirer la plaque de transport le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
- Déplacer la cuisinière vers son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



- 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.

#### Réglage des pieds de nivellement

- Si un réglage de la hauteur de la cuisinière est nécessaire, utiliser une clé ou une pince pour desserrer les quatre pieds de nivellement. Cette opération peut être effectuée alors que la cuisinière repose sur sa partie postérieure ou sur deux pieds après avoir été relevée en position verticale.
 

**REMARQUE :** Pour placer à nouveau la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur devant la cuisinière. À l'aide de deux personnes ou plus, replacer la cuisinière debout sur le carton ou le panneau de fibre.
- Mesurer la distance entre le haut du plan de travail et le plancher.
- Mesurer la distance entre le haut de la table de cuisson et le bas des pieds de nivellement. Cette distance doit être la même. Dans le cas contraire, régler les pieds de nivellement à la hauteur correcte. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximum de 1 po (2,5 cm). Une longueur minimum de 3/16 po (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.
 

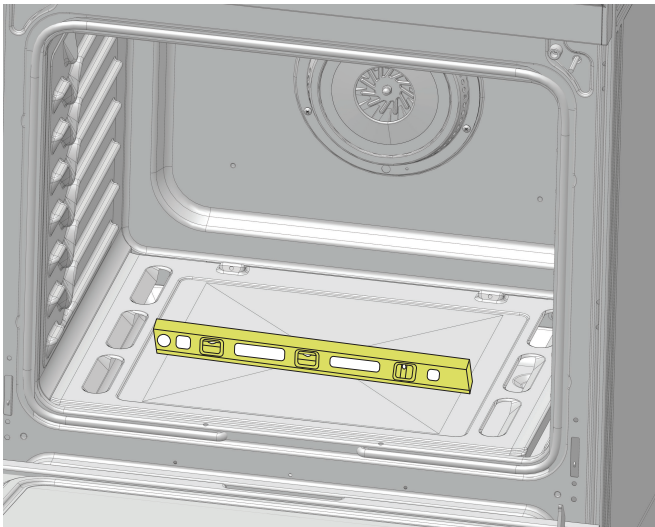
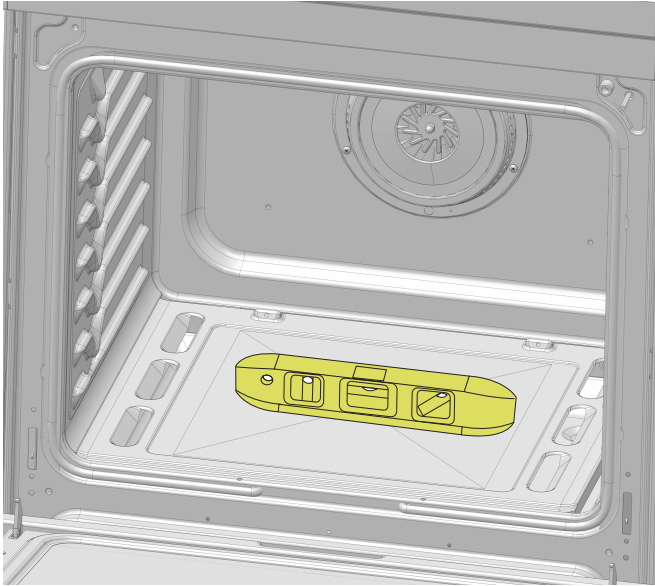
**REMARQUE :** Si un réglage de la hauteur est effectué alors que la cuisinière est debout, incliner la cuisinière vers l'arrière pour régler les pieds avant, puis incliner la cuisinière vers l'avant pour régler les pieds arrière.

4. Lorsque la cuisinière est à la hauteur souhaitée, vérifier que l'espace sous la cuisinière est suffisant pour loger la bride antibasculement. Avant de faire glisser la cuisinière à son emplacement final, vérifier qu'il sera possible de faire glisser la bride antibasculement sous la cuisinière et sur le pied de nivellement arrière avant l'installation de la bride antibasculement.

**REMARQUE :** En cas d'utilisation d'un jeu de garnitures, le dessus de la table de cuisson doit être plus haut que le plan de travail. Voir les instructions d'installation fournie avec le jeu de garnitures pour la hauteur correcte.

## Réglage de l'aplomb de la cuisinière

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 horizontale, utiliser 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.

**REMARQUE :** La cuisinière doit être d'aplomb pour que les résultats de cuisson au four soient satisfaisants et les résultats de nettoyage idéaux avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®.

## 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 ps (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.

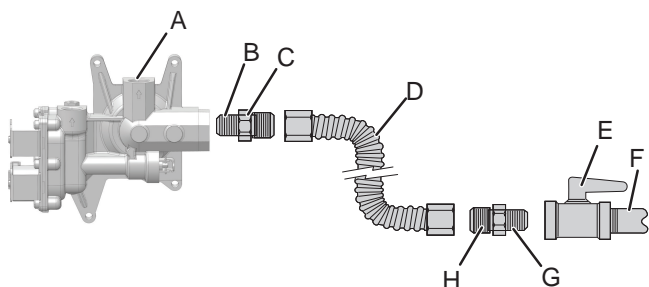
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

La cuisinière est réglée en usine pour utiliser du gaz naturel. Pour utiliser cette cuisinière avec du gaz propane, consulter la section « Conversion pour changement de gaz » avant de raccorder cette cuisinière à l'entrée de gaz. La conversion du gaz naturel au gaz propane ou inversement doit être effectuée par un installateur qualifié.

#### Raccordement typique par raccord flexible

1. Appliquer un composé d'étanchéité des filetages résistant au propane sur l'extrémité fileté la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir B et G ci-dessous).
2. Fixer un adaptateur sur le détendeur et l'autre adaptateur sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs en veillant à ne pas déplacer ni faire tourner le détendeur.

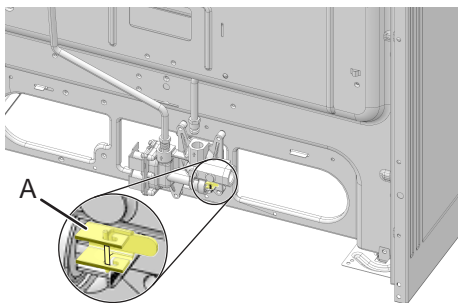
3. Utiliser une clé mixte de 15/16 po (2,4 cm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les adaptateurs.
- IMPORTANT :** Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner.



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

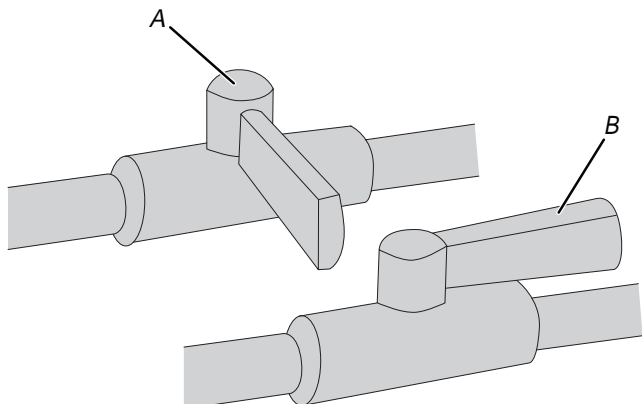
### Achever le Raccordement

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



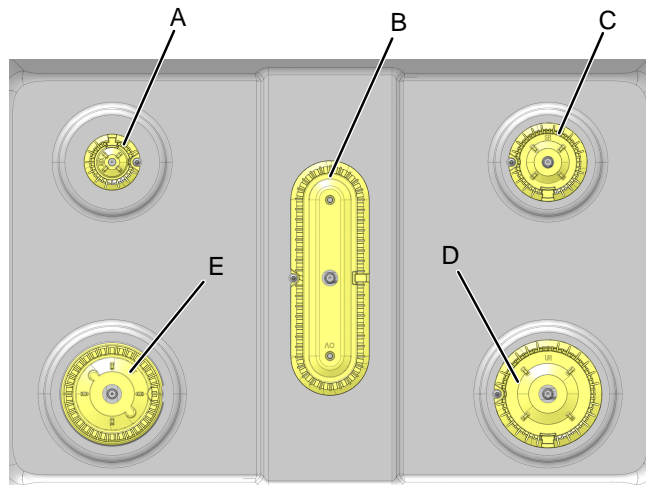
A. Robinet d'arrêt du détendeur à la position « on » (ouvert)

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

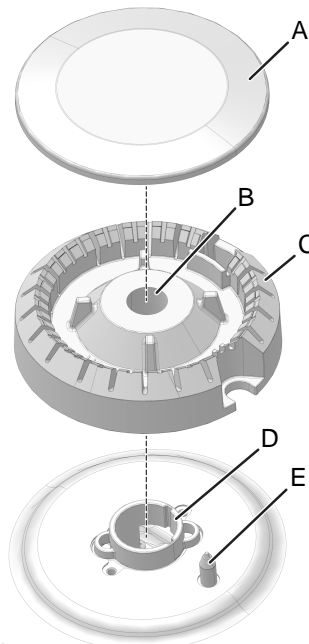
3. Vérifier tous les raccords en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique une fuite. Réparer toutes les fuites.
4. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces. Placer les bases de brûleurs comme indiqué dans l'illustration suivante.



- A. Petit (auxiliaire)  
 B. Ovale (OV)  
 C. Moyen (semi-rapide)  
 D. Grand (ultra rapide)  
 E. Très grand (double)

**REMARQUE :** Chaque base de brûleur rond porte une des marques suivantes : AUX, SR, UR, ST.

5. Aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur à orifice situé sur la table de cuisson et d'aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

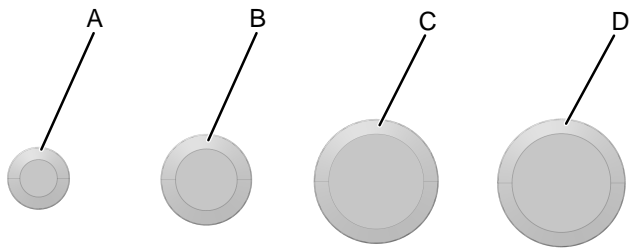


- A. Chapeau de brûleur  
 B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz  
 C. Base du brûleur  
 D. Porte-gicleur  
 E. Électrode d'allumage



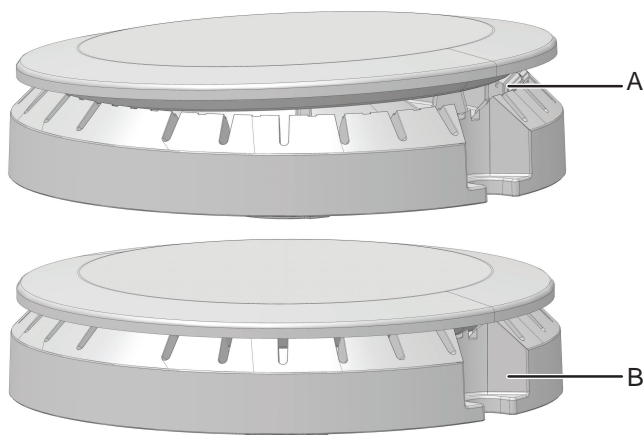
6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.

**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)  
 D. Très grand chapeau (double)

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. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne balance pas et n'oscille pas.



- A. Incorrect  
 B. Correct

## ⚠ 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.

## Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée

### Sur les cuisinières avec tiroir de remisage :

1. Glisser la cuisinière dans son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.
2. Retirer le tiroir de remisage. Voir la section « Enlever/replacer du tiroir ».
3. Au moyen d'une torche électrique, inspecter le dessous de la cuisinière.
4. Vérifier visuellement que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

## 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). Lorsque le bouton de commande de la table de cuisson est placé sur la position « ignite » (allumage), le système produit une étincelle pour allumer le brûleur. Tous les brûleurs de surface produiront des étincelles, mais seul le brûleur dont le bouton de commande est placé à « ignite » (allumage) produira des flammes. Il continue à produire des étincelles tant que le bouton de commande reste sur « ignite » (allumage).

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

### Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

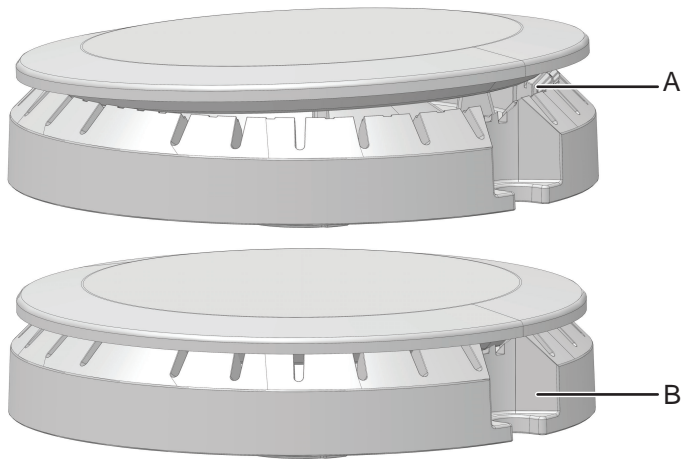
#### Brûleurs standard de la table de cuisson

Pousser sur chaque bouton de commande, puis les tourner sur la « position « ignite » (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 sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position ouverts.
- 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 dépanneur agréé. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Si la flamme d'un brûleur de la table de cuisson en position « low » (bas) doit être réglée, consulter la section « Réglage de la taille des flammes ».

### 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.

### Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).

Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Un brûleur peut prendre plus de 8 secondes à s'allumer la première fois en raison de l'air se trouvant dans la canalisation de gaz.

3. Après 2 minutes, ouvrir la porte du four et vérifier que le four est chaud.

#### Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Appuyer sur la touche Off (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position « ouverte ».

Répéter les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume pas à ce point, appuyer sur la touche « Off » (arrêt) et communiquer avec votre marchand ou compagnie de services autorisée pour obtenir de l'aide. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Si la flamme du brûleur de cuisson au four doit être réglée, consulter la section « Réglage de la taille des flammes ».

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

### Contrôle du fonctionnement du brûleur du grill

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

Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Un brûleur peut prendre plus de 8 secondes à s'allumer la première fois en raison de l'air se trouvant dans la canalisation de gaz.

4. Après 2 minutes, ouvrir la porte du four et vérifier que le four est chaud.

#### Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Appuyer sur la touche Off (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position « ouverte ».

Répéter les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume pas à ce point, appuyer sur la touche « Off » (arrêt) et communiquer avec votre marchand ou compagnie de services autorisée pour obtenir de l'aide. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Si la flamme du brûleur de cuisson au grill doit être réglée, consulter la section « Réglage de la taille des flammes ».

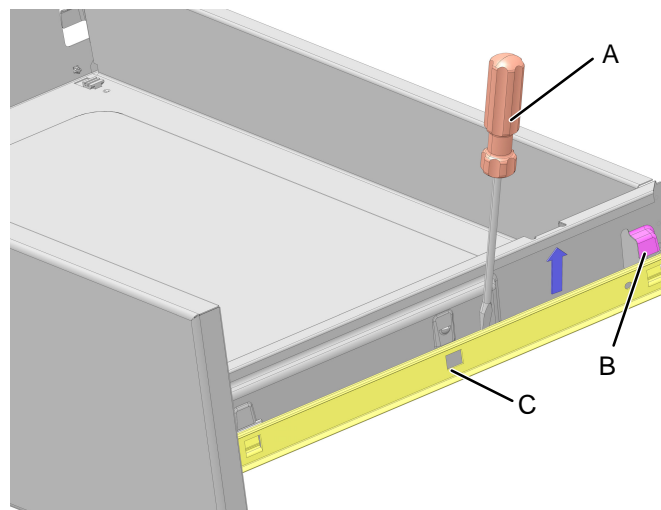
Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne pour connaître le bon fonctionnement des commandes du four.

### Enlever/replacer le tiroir (sur certains modèles)

Enlever tous les objets du tiroir de rangement et 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.

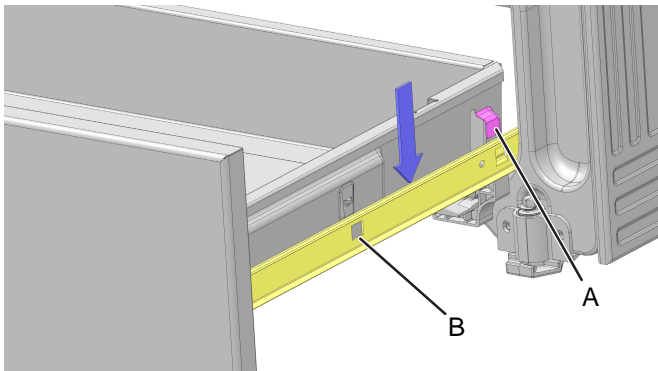


A. Tournevis à tête plate  
B. Onglet d'alignement du tiroir  
C. Encoche de glissière de tiroir

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'alignement arrière dans les glissières de tiroir (de chaque côté).



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

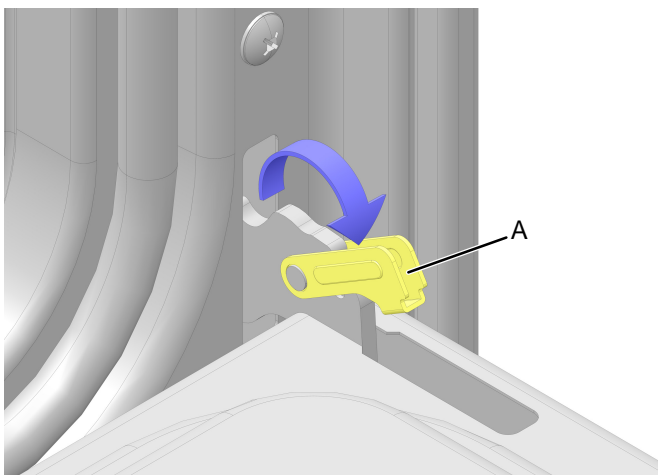
2. Pousser complètement le tiroir de rangement.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir de rangement pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières des deux côtés.

## 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 :

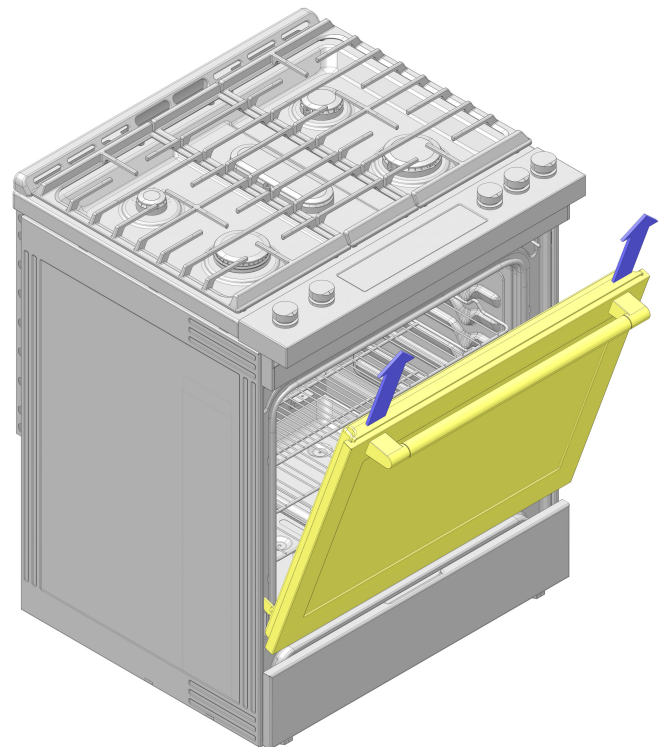
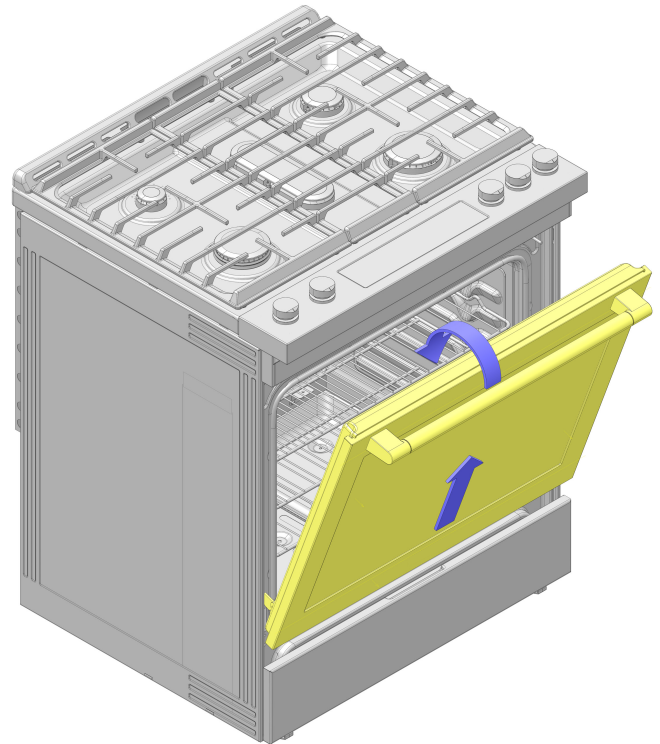
1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Pincer le loquet de charnière entre les deux doigts et le tirer vers l'avant. Répéter cette opération pour l'autre côté de la porte du four.



A. Loquet de charnière

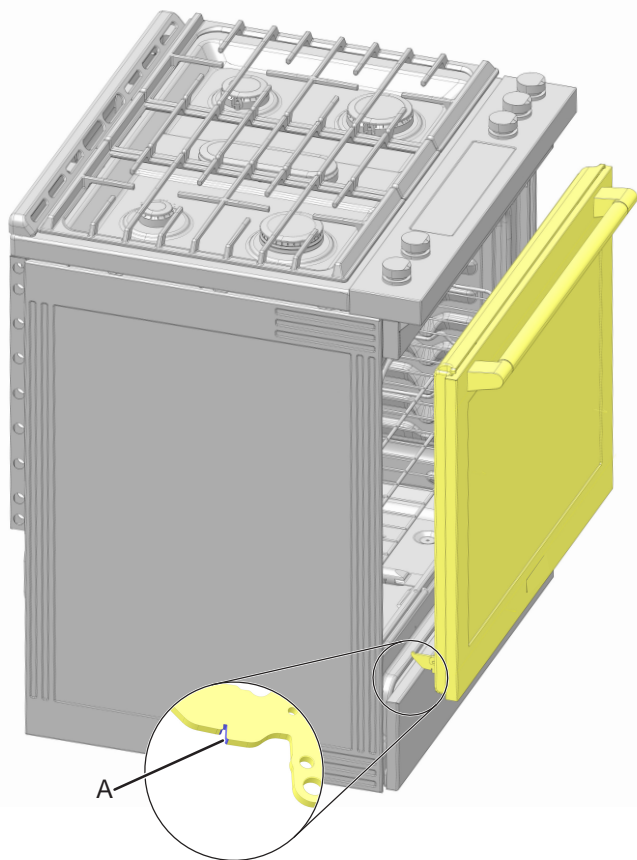
3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.

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. Vérifier que les encoches de charnière sont engagées dans le cadre de la porte du four.



A. Encoche de charnière

2. Ouvrir la porte du four.  
La porte doit pouvoir s'ouvrir complètement.
3. Replacer les leviers de charnière à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement et qu'elle est bien droite en position fermée. 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, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Vérifier que tous les accessoires de la cuisinière sont présents, en particulier les grilles du four. Ces accessoires peuvent se trouver dans les matériaux d'emballage de la cuisinière.
4. Éliminer/recycler tous les matériaux d'emballage.
5. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb. Voir la section « Ajustement de l'aplomb de la cuisinière ».
6. Utiliser une solution d'eau tiède et de nettoyant ménager doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux d'emballage. Sécher soigneusement avec un chiffon doux. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Entretien et réparation de la cuisinière ».
7. Lire le Guide de démarrage rapide.

8. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir des instructions précises sur le fonctionnement de la cuisinière.

**REMARQUE :** Au cours des premières utilisations du four, il est normal qu'il dégage des odeurs et de la fumée.

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

- Le fusible domestique est intact et bien visé ou le disjoncteur n'est pas ouvert.
  - Le robinet d'arrêt du détendeur est à la position open (ouvert).
  - Cuisinière branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
  - La prise de courant est correctement alimentée.
9. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, vérifier la chaleur. Si aucune émanation de chaleur n'est perceptible, éteindre la cuisinière et vérifier que le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz est ouvert.
    - Si le robinet d'arrêt de l'entrée de gaz est fermé, l'ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit précédemment.
    - Si le robinet d'arrêt de l'entrée de gaz est ouvert, le fermer, puis contacter un technicien qualifié.

**Pour obtenir de l'assistance ou une visite 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.

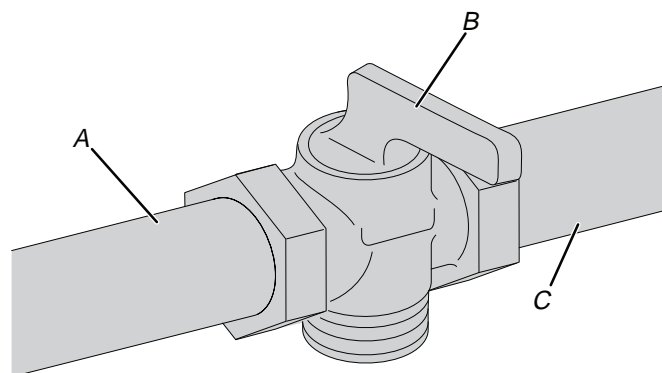
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

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.

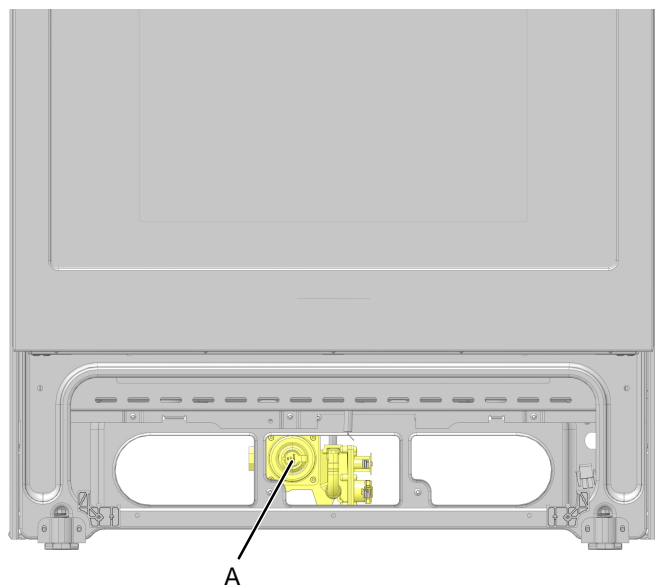


- A. Conduite de gaz
- B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
- C. Vers la cuisinière

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. Voir la section « Enlever/replacer du tiroir », « Tiroir de rangement ».
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.



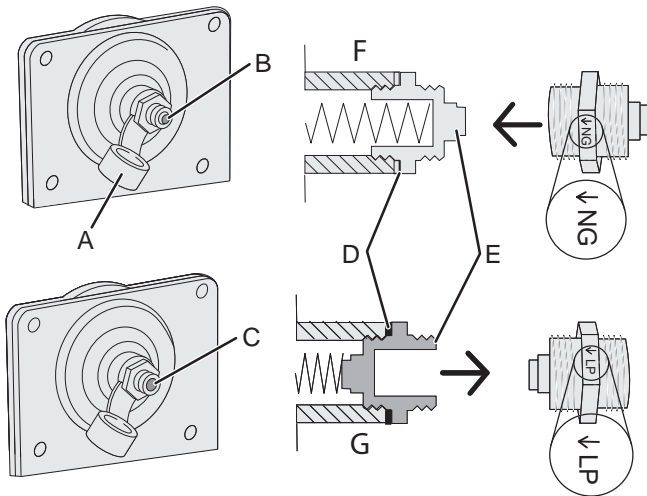
- A. Détendeur

**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.

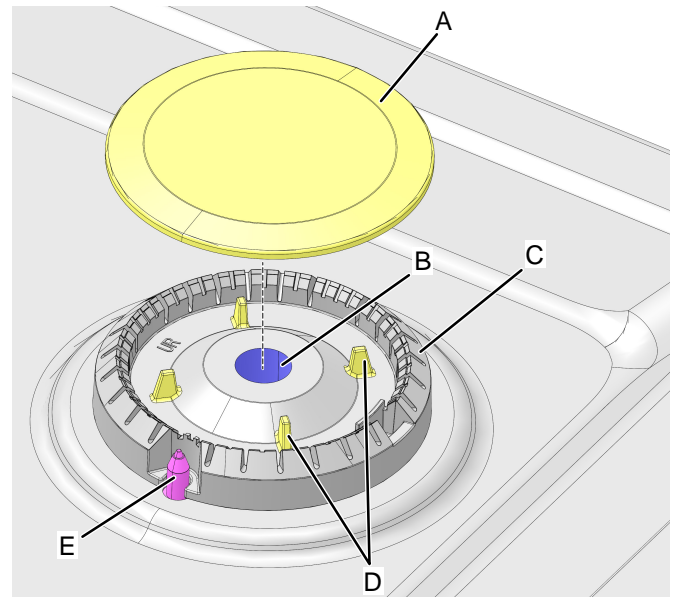


- A. Couvercle de plastique  
 B. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur  
 C. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur  
 D. Rondelle  
 E. Capuchon du détendeur  
 F. Vue de côté avant  
 G. Vue de côté après

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.

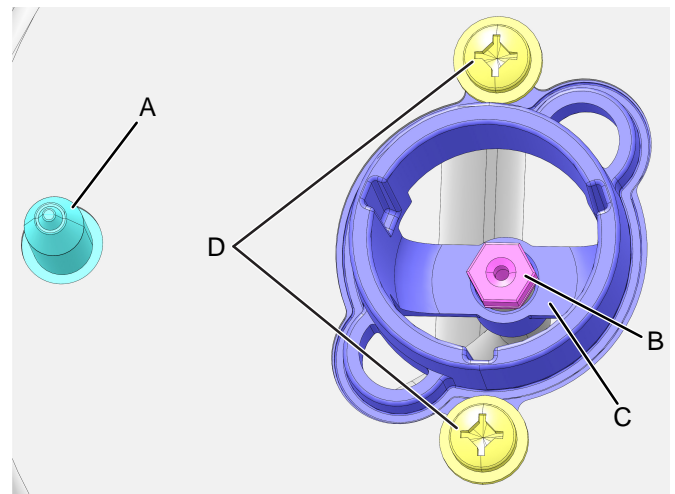
## Conversion des brûleurs de surface (du gaz naturel au gaz propane)

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



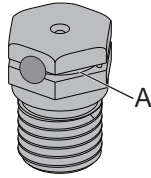
- A. Chapeau de brûleur  
 B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz  
 C. Base du brûleur  
 D. Tiges d'alignement  
 E. Électrode d'allumage

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 injecteur pour gaz propane à utiliser et la carte de support d'injecteur pour le bon positionnement.

**REMARQUE :** N'utiliser qu'avec les bases avec répartiteur identifiées « XL ».

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

Emplacement	Puissance thermique	Taille (mm)
Avant gauche (gros orifice)	15 000 BTU	1,08
Avant gauche (petit orifice)	1450 BTU	0,35
GAR	5 000 BTU	0,64
DAV	14 200 BTU	1,08
Arrière droit	8 000 BTU	0,84
CENTRE	8 000 BTU	0,84

\*Non inclus avec l'ensemble/les modèles.

**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.

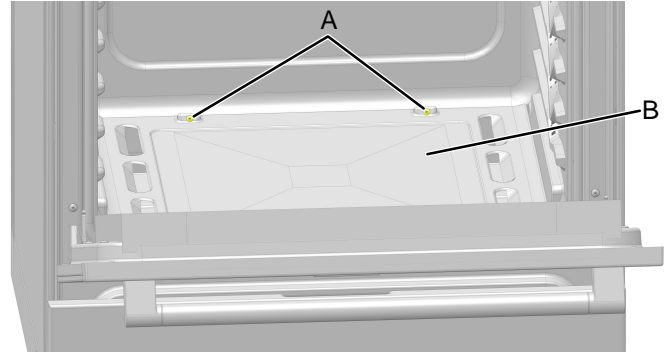
**IMPORTANT :** Conserver les injecteurs pour gaz naturel au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz naturel.

- 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 et la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
- Ôter 2 vis et rondelles à l'arrière de la partie inférieure du four.

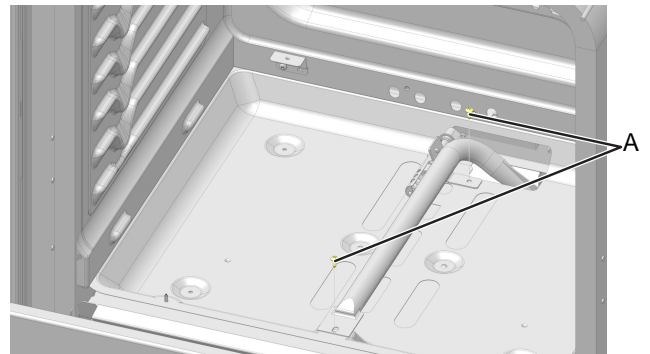
- Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.



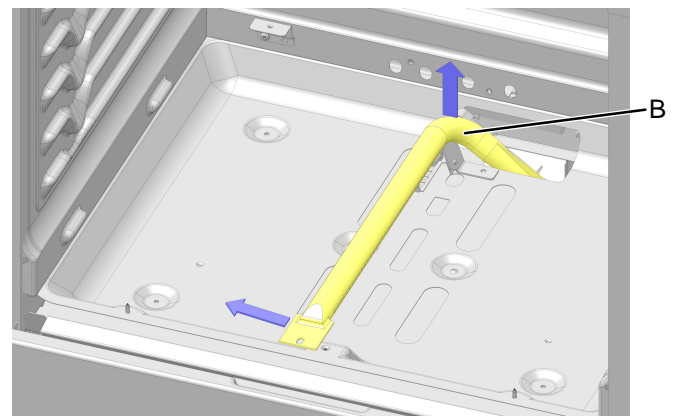
A. Vis

B. Fond du four

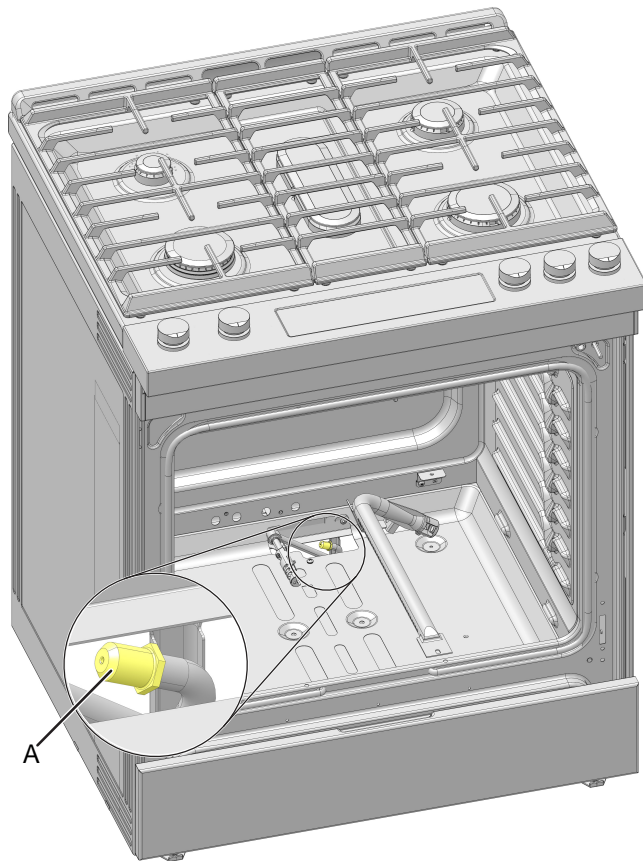
- Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.
- Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four et mettre le brûleur de cuisson au four de côté. Ne pas déconnecter le fil.



A. Vis



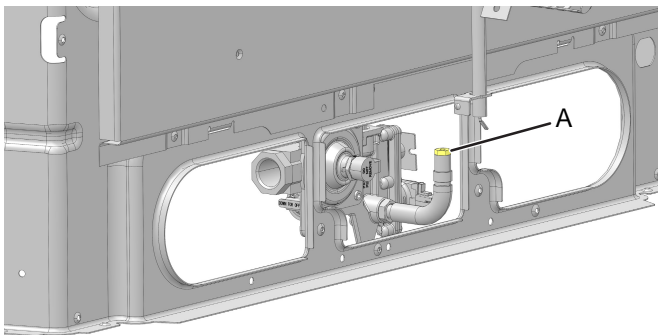
B. Brûleur de cuisson au four



A. Orifice du four

6. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur de gaz naturel du brûleur de cuisson au four; tourner dans le sens antihoraire pour dévisser et extraire l'injecteur. L'injecteur porte la mention « 47 ».
7. Remplacer l'injecteur « 47 » par un injecteur « 56 ». 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.



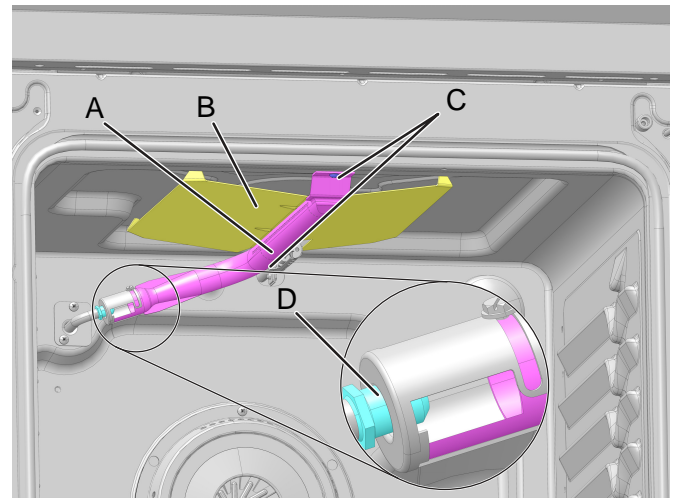
A. Injecteur

8. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et aligner les trous pour les vis.
9. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
10. 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.
11. Réinstaller le panneau inférieur du four avec 2 vis et 2 rondelles.

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

1. Ôter une 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.

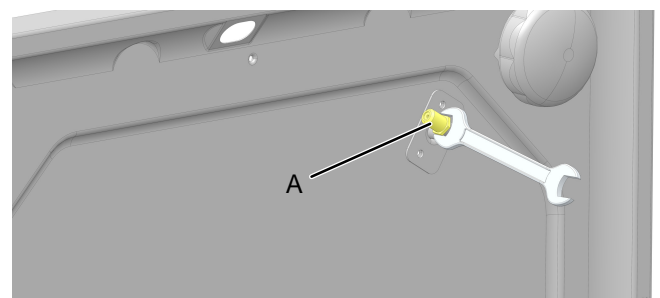
**REMARQUE :** Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur du grill  
B. Répartiteur de flammes  
C. Vis  
D. Injecteur

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8 po (1 cm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur femelle de gaz naturel du brûleur de cuisson au grill; tourner dans le sens antihoraire pour le dévisser et l'extraire. Le capot sera identifié par le chiffre « 155 ».
5. Remplacer l'injecteur femelle « 155 » par un injecteur femelle « 100 ». 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.



A. Injecteur

6. Placer le brûleur de cuisson au grill sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au grill. Insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au grill dans le trou situé à l'arrière du four.
7. Remplacer le diffuseur de flamme en plaçant les quatre onglets vers le haut et les encoches vers l'arrière du four.
8. Positionner le brûleur de cuisson au grill contre la partie supérieure du four et le fixer avec une vis.
9. Réinstaller le tiroir de rangement. Voir la section « Enlever/Replacer du Tiroir ».
10. Réinstaller la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
11. 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 allumer et utiliser correctement les brûleurs, voir la section « Système d'allumage électronique ».
3. Pour régler la flamme des brûleurs, se reporter à la section « Réglage de la taille des flammes ».

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

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur la table de cuisson. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (6,4) à 1/2 po (13 mm) de long. Le cône extérieur n'est pas aussi net que le cône intérieur. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

4. Voir la section « Achever l'installation » des « Instructions d'installation » de ce document pour achever cette procédure.

**IMPORTANT :** Conserver les gicleurs 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.**

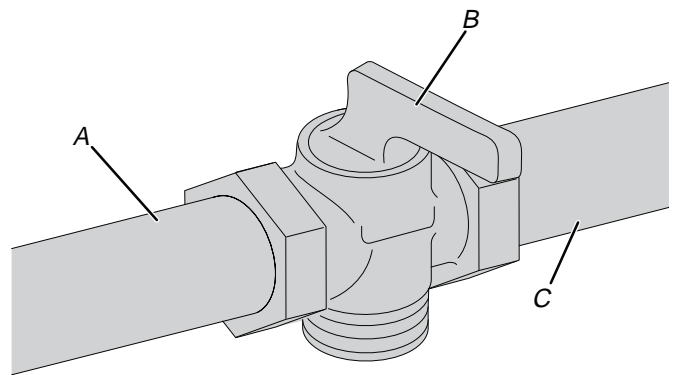
**Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.**

**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.

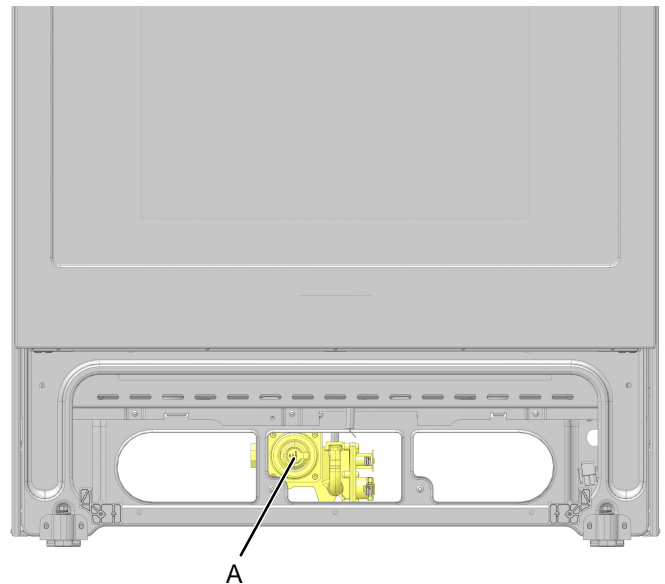


- A. Conduite de gaz
- B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
- C. Vers la cuisinière

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. Voir la section « Enlever/replacer du tiroir », « Tiroir de rangement ».
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.



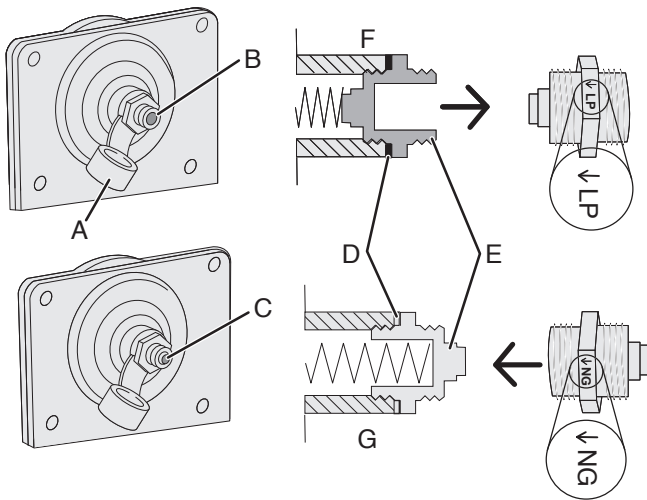
- A. Détendeur

**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.

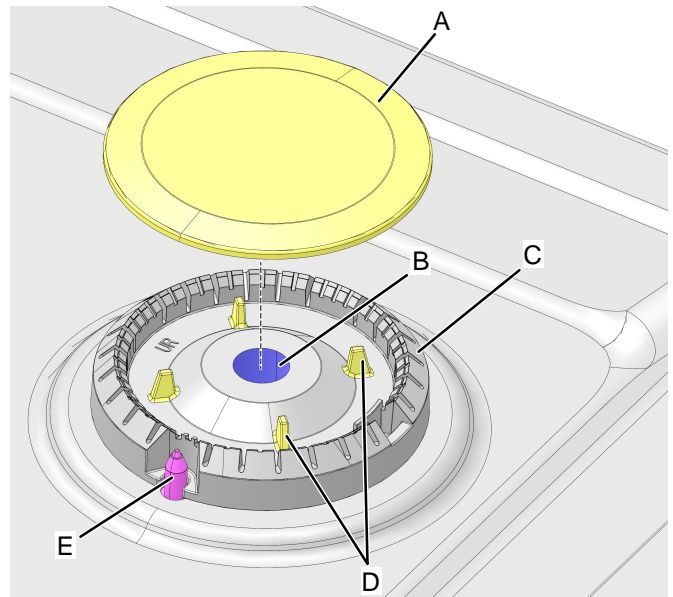


- A. Couvercle de plastique  
 B. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur  
 C. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur  
 D. Rondelle  
 E. Capuchon du détendeur  
 F. Vue de côté avant  
 G. Vue de côté après

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.

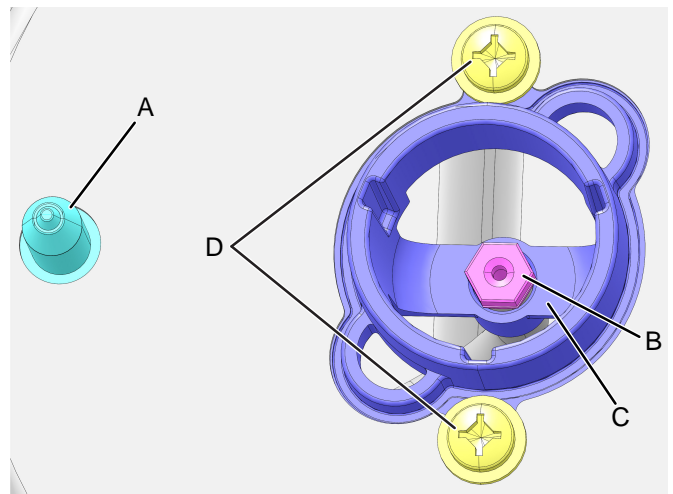
## Conversion des brûleurs de surface (du gaz propane au gaz naturel)

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



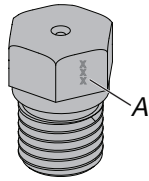
- A. Chapeau de brûleur  
 B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz  
 C. Base du brûleur  
 D. Tiges d'alignement  
 E. Électrode d'allumage

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

- 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.

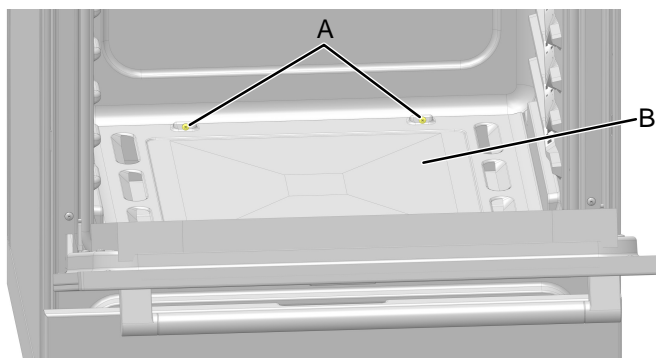
Emplacement	Puissance thermique	Taille (mm)
Avant gauche (gros orifice)	19 000 BTU	1,96
Avant gauche (petit orifice)	1 450 BTU	0,53
GAR	5 000 BTU	1,00
DAV	15 000 BTU	1,75
Arrière droit	9 200 BTU	1,35
CENTRE	8 000 BTU	1,25

**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 propane dans le sachet à injecteur.
- IMPORTANT :** Conserver les injecteurs pour gaz propane au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz propane.
- 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 propane au gaz naturel)

- Retirer les grilles et la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
- Ôter 2 vis et rondelles 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.

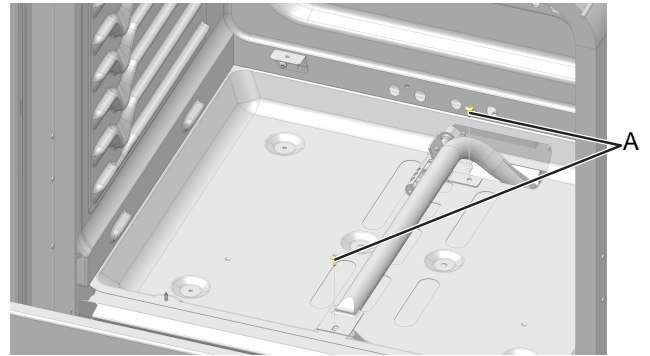


A. Vis

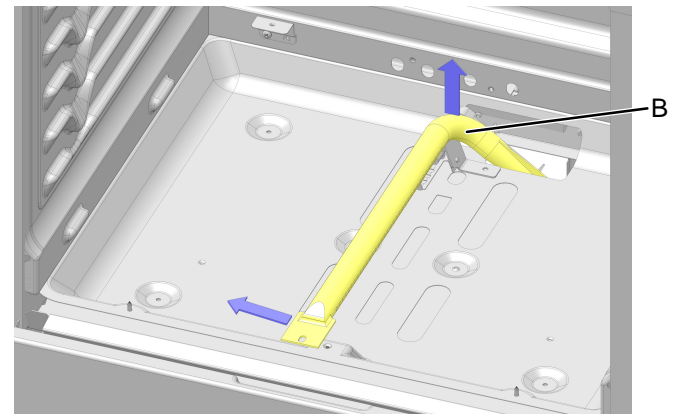
B. Fond du four

- Ôter 2 vis 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

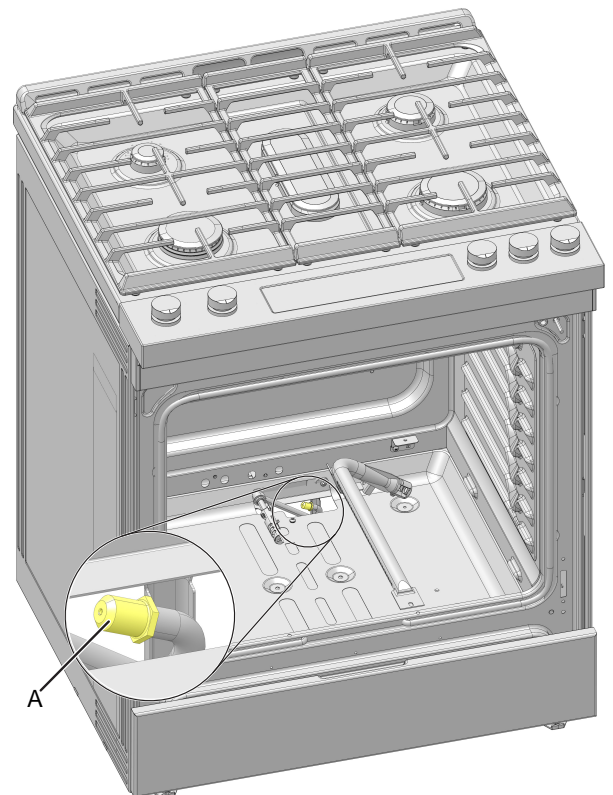
brûleur de cuisson au four de l'orifice du four et mettre le brûleur de cuisson au four de côté. Ne pas déconnecter le fil.



A. Vis



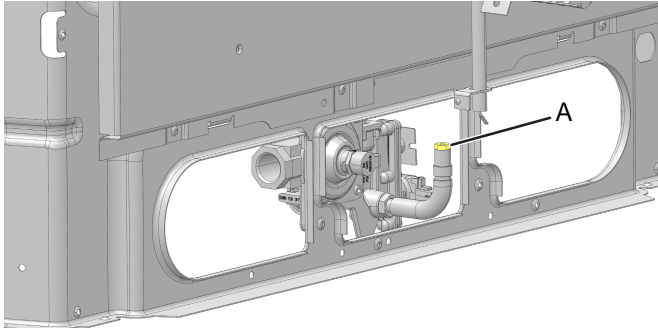
B. Brûleur de cuisson au four



A. Orifice du four

6. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Presser un tourne-écrou sur l'injecteur et l'enlever en tournant l'injecteur de cuisson au propane dans le sens antihoraire. L'injecteur porte la mention « 56 ».
7. Remplacer l'injecteur « 56 » par un injecteur « 47 ». 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.



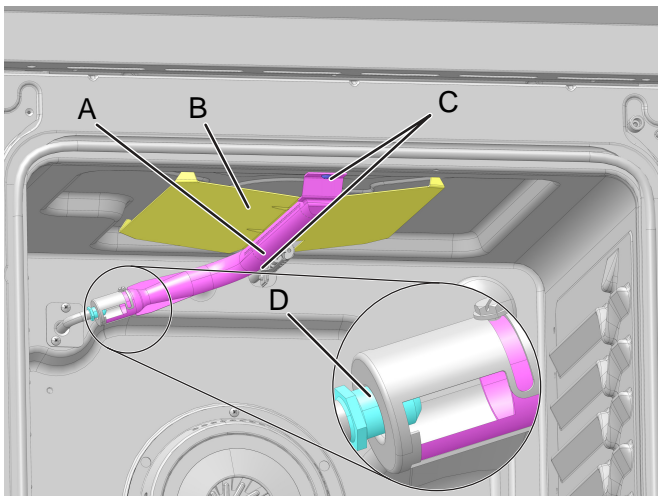
A. Injecteur

8. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et aligner les trous pour les vis.
9. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
10. 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.
11. Réinstaller le panneau inférieur du four avec 2 vis et 2 rondelles.

### Conversion du brûleur de grill (du gaz propane au gaz naturel) (sur certains modèles)

1. Ôter 1 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.

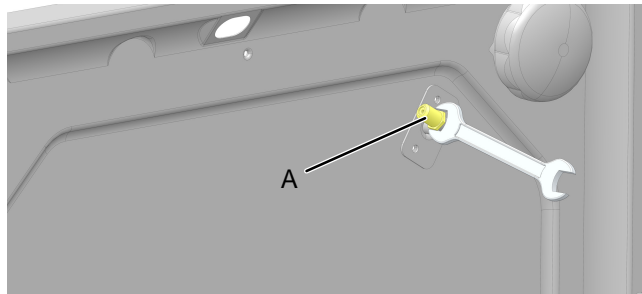
**REMARQUE :** Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur du grill  
B. Répartiteur de flammes  
C. Vis  
D. Injecteur

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8 po (1 cm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Presser un tourne-écrou sur l'injecteur et l'enlever en tournant l'injecteur de cuisson grill au propane dans le sens antihoraire. Le capot sera identifié par le chiffre « 100 ».
5. Remplacer l'injecteur femelle « 100 » par un injecteur femelle « 155 ». Installer l'injecteur femelle du brûleur du grill pour gaz naturel en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

**IMPORTANT :** Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur

6. Placer le brûleur de cuisson au grill sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au grill. Insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au grill dans le trou situé à l'arrière du four.
7. Replacer le diffuseur de flamme en plaçant les 4 onglets vers le haut et les encoches vers l'arrière du four.
8. Positionner le brûleur de cuisson au grill contre la partie supérieure du four et le fixer avec 1 vis.
9. Remettre en place le tiroir de rangement. Voir la section « Enlever/Replacer du Tiroir ».
10. Réinstaller la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
11. 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 allumer et utiliser correctement les brûleurs, voir la section « Système d'allumage électronique ».
3. Pour régler la flamme des brûleurs, se reporter à la section « Réglage de la taille des flammes ».

**IMPORTANT :** Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum 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. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointes jaunes.

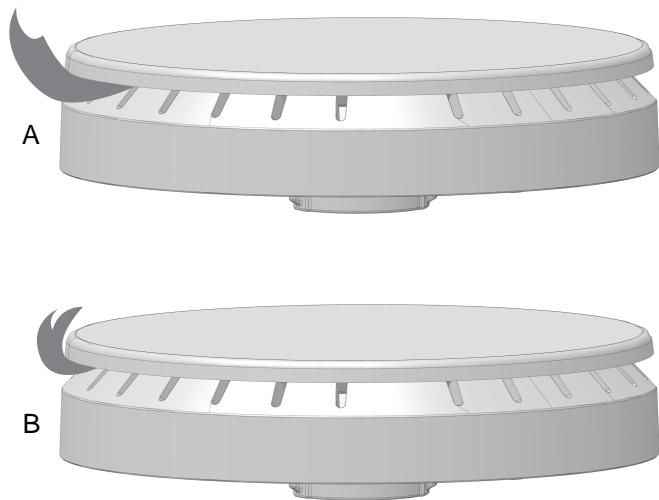
4. Voir la section « Achever l'installation » des « Instructions d'installation » de ce document pour achever cette procédure.

**IMPORTANT :** Conserver les gicleurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

## Réglage de la taille des flammes

### Réglage de la flamme des brûleurs de surface

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 (6,3 mm). Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.



A. Débit thermique maximum  
B. Débit thermique minimum

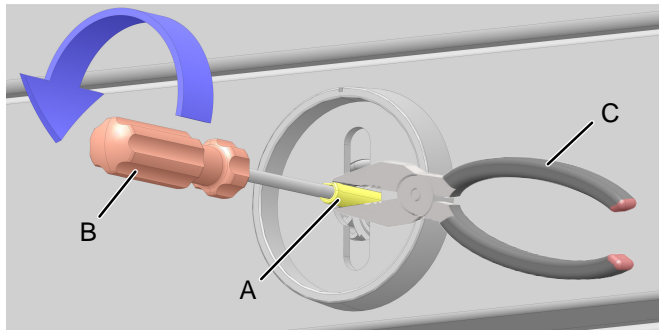
### Réglage des brûleurs standard :

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 :

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 plate pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; régler les flammes à la taille désirée. La rotation de la vis dans le sens horaire augmente la hauteur de flamme. La rotation en sens antihoraire la diminue.

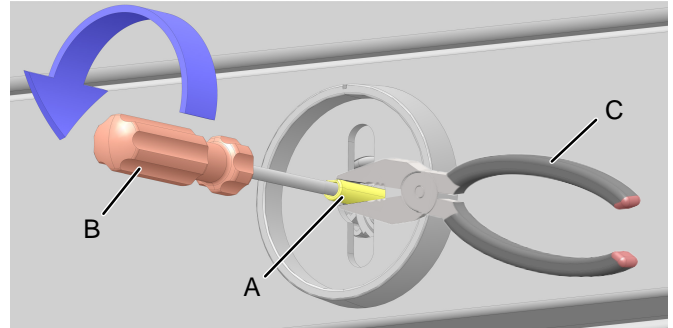


A. Tige du bouton de commande  
B. Tournevis  
C. Pince

3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position « Low » (basse) à la position « High » (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

### Pour régler le brûleur double (sur certains modèles) :

1. Allumer le brûleur et le tourner au réglage le plus bas auquel les brûleurs interne et externe puissent rester allumés.
2. Ôter le bouton de commande.
3. Insérer un tournevis à tête plate de 1/8 po (3 mm) dans les emplacements de réglage indiqués dans l'illustration suivante et engager la lame dans la tête de vis. Tourner la vis jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille correcte. La rotation de la vis dans le sens horaire augmente la hauteur de flamme. La rotation en sens antihoraire la diminue.



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

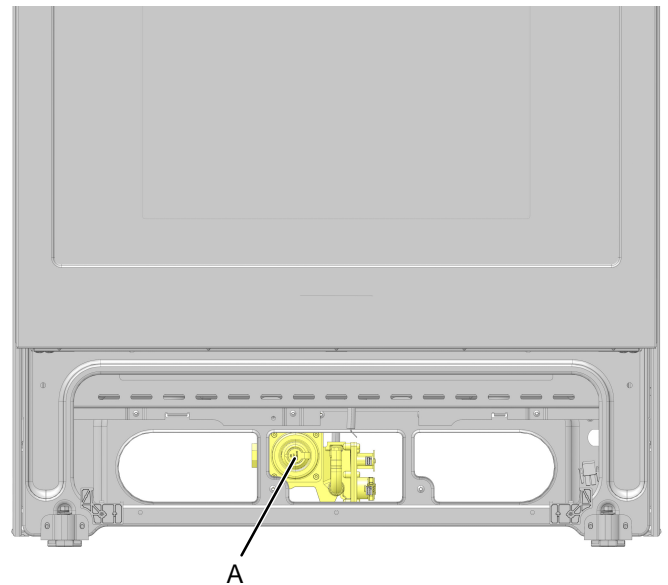
4. Réinstaller le bouton de commande.
5. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position « Low » (basse) à la position « High » (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.

### Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

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)

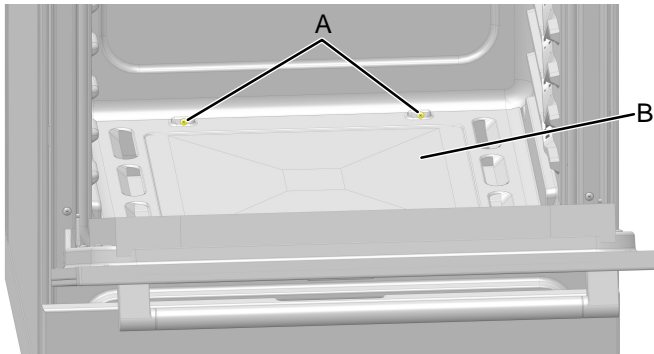
1. Enlever le tiroir de rangement (voir la section « Enlever/replacer le tiroir »).
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.



A. Détendeur

**IMPORTANT :** Ne pas enlever le détendeur.

3. Observer les flammes sur le brûleur du four pour déterminer si un réglage est nécessaire.
  - a. Retirer les grilles du four.
  - b. 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

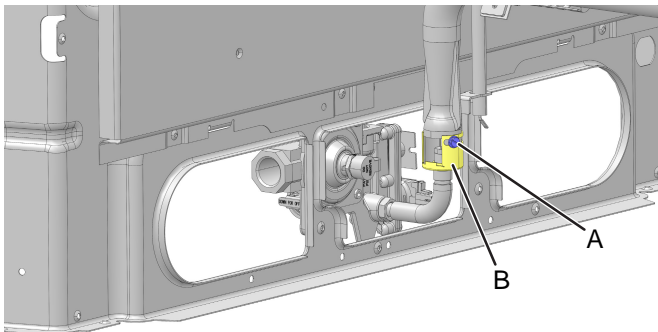
- c. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
- d. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).

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.

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.

4. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, rechercher la virole de réglage de l'admission d'air au fond de la cavité du tiroir derrière le panneau d'accès. 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

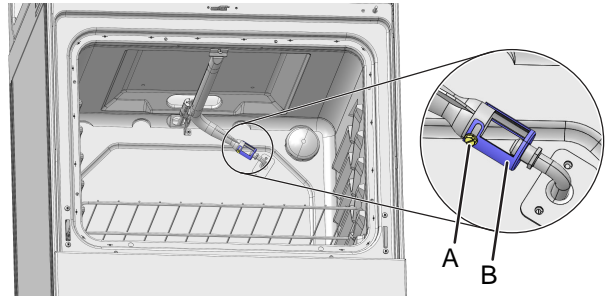
5. Appuyer sur la touche Off (arrêt) une fois terminé.
6. Replacer la base du four et le tiroir de rangement (voir la section « Enlever/replacer le tiroir »).

### Régler la flamme du brûleur de cuisson au gril (au besoin)

Appuyer sur BROIL (CUISSON AU GRIL), puis sur la touche Start (mise en marche). Examiner les flammes sur le brûleur du gril 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. Appuyer sur la touche Off (arrêt). Laisser le four refroidir.
2. Desserrer la vis de blocage de la virole de réglage de l'admission d'air, à l'arrière du brûleur du gril.
3. Régler l'admission d'air selon le besoin.
4. Resserrer la vis de blocage.



A. Vis de blocage  
B. Admission d'air

5. Fermer la porte du four. Appuyer sur BROIL (CUISSON AU GRIL), puis sur la touche Start (mise en marche). Examiner les flammes sur le brûleur du gril à travers le hublot du four. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, répéter les étapes 1 à 5.

## 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 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.**

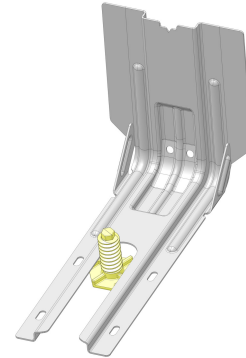
**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.**

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 :

#### **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 antibasculement.



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

# 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.**

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commande sont placés sur IGNITE (allumage).

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli 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 :

- Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur IGNITE (allumage). Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur IGNITE (allumage) produira une flamme.
- Placer le bouton entre les positions H (élevée) et L (bas) ou SIMMER (mijotage).

**MÉMORISER :** Lorsque la cuisinière est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### 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.

Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

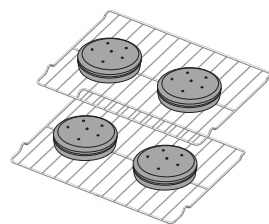
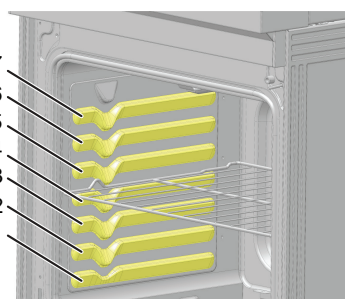
Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. La cuisson du 1er côté devrait prendre entre 2 1/2 à 3 1/2 minutes. La cuisson du 2e côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

### CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR DEUX GRILLES

**Cuisson au four de gâteaux à étages**  
 Pour une cuisson optimale de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 2 et une grille de four à capacité maximale en position 6. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3 po (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.

#### Cuisson au four de biscuits

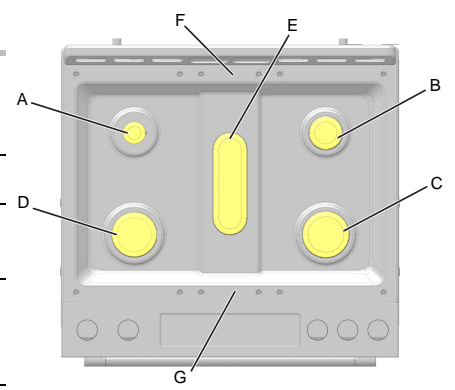
Pour une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 2 et une grille de four à capacité maximale en position 6.



### TAILLE DU BRÛLEUR

Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. La position des brûleurs dépendra du modèle de la cuisinière. Voir l'illustration et le tableau suivants.

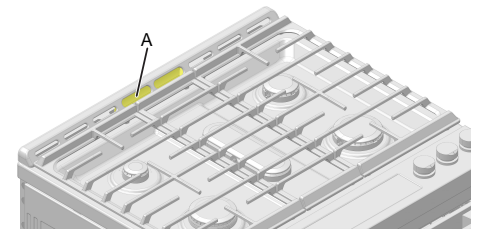
Taille du brûleur	Utilisation recommandée
<b>Petit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson à faible chaleur</li> <li>Faire fondre le chocolat ou le beurre</li> </ul>
<b>Moyen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brûleur tout usage</li> </ul>
<b>Grand</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour ustensile de cuisson de grande taille</li> </ul>
<b>Très grand (le plus puissant)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour ustensile de cuisson de grande taille</li> <li>Brûleur le plus puissant</li> </ul>
<b>Ovale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour les plats plus longs</li> </ul>



- A. Petit  
 B. Moyen  
 C. Grand  
 D. Très grand (le plus puissant)  
 E. Ovale  
 F. Arrière de la cuisinière  
 G. Avant de la cuisinière

### 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. Événement du four

### OVEN LIGHT

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.
- Tourner 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](http://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 détaillé du produit, 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 Avenue.  
 Mississauga (Ontario) L5N 0B7

**IMPORTANT :** Conserver ce guide à titre de référence.



# 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](http://www.maytag.com) pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section d'aide relative aux produits au [www.maytag.ca](http://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
Options/Clock (options/horloge)	Horloge	Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section « Commande électronique du four ». <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « CLOCK » (HORLOGE).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.</li> <li>Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) pour changer l'heure.</li> <li>Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).</li> </ol>
Options/Clock (options/horloge)	Réglages	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Commande électronique du four ».
Light (Lampe)	Lampe de la cavité du four	La lampe du four est commandée à l'aide du tableau de commande 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 automatiquement à l'ouverture de la porte.
Timer Set/OFF (réglage/ARRÊT de la minuterie)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur Timer Set/OFF (réglage/ARRÊT de la minuterie).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ».</li> <li>Appuyer sur Timer Set/OFF (réglage/ARRÊT de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours.</li> <li>Appuyer sur Timer Set/OFF (réglage/ARRÊT de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.</li> <li>Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur Timer Set/OFF (réglage/ARRÊT de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.</li> </ol>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>START (MISE EN MARCHÉ)</b>	<b>Démarrage de la cuisson</b>	La touche START (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur START (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
<b>CANCEL (ANNULATION)</b>	<b>Fonction de la cuisinière</b>	La touche CANCEL (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
<b>Bake (cuisson au four)</b>	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur Bake (cuisson au four).</li> <li>Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée.</li> <li>Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).</li> <li>Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>Broil (cuisson au grill)</b>	<b>Cuisson au grill</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur Broil (cuisson au grill).</li> <li>Sélectionner la température de cuisson au grill en appuyant sur 1 – élevée ou 2 – basse.</li> <li>Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes.</li> <li>Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>Placer le plat dans le four, puis fermer la porte.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>Manual Convection Modes (modes de cuisson au four par convection manuelle)</b>	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur Manual Convection Modes (modes de convection manuelle) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.</li> <li>Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).</li> <li>Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée.</li> <li>Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).</li> <li>Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>Auto Convection Modes (modes de convection automatique)</b>	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur Auto Convection Modes (modes de convection automatique) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.</li> <li>Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).</li> <li>Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée.</li> <li>Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).</li> <li>Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson souhaité.</li> <li>Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).</li> <li>Insérer les aliments lorsque demandé.</li> <li>Pour changer la température, répéter les étapes 3 à 6.</li> <li>Appuyer sur CANCEL Upper (ANNULATION four supérieur) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>Air Fry (Friture À L'Air)</b>	<b>Friture à l'air</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur Air Fry (friture à l'air).</li> <li>Entrer la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Une tonalité résonnera si la température saisie est trop élevée ou basse.</li> <li>Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHÉ). Le four sonore pour indiquer lorsque la température souhaitée est atteinte.</li> <li>Placer les aliments dans le four.</li> <li>Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHÉ).</li> <li>Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection et les éléments s'arrêtent lorsque la porte est ouverte et jusqu'à ce que la porte soit refermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (durée de cuisson) ou Timed Cook (cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.</p>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>Keep Warm (maintien au chaud)</b>	<b>Maintien au chaud</b>	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur Keep Warm (maintien au chaud).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>5. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>Delay Start (mise en marche différée)</b>	<b>Mise en marche différée</b>	<p>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. La 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.</p> <p>Pour régler Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».</p>
<b>Cook Time (durée de cuisson)</b>	<b>Cuisson minutée</b>	<p>La fonction Timed Cooking (cuisson minutée) permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».</p>
<b>Power Preheat (préchauffage haute puissance)</b>	<b>Préchauffage rapide du four</b>	<p>Offre la durée de préchauffage la plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four) Le préchauffage puissant est initialement réglé sur OFF (DÉSACTIVÉ), mais il est possible de le régler sur ON (ACTIVÉ).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur Power Preheat (préchauffage haute puissance).</li> <li>2. Le réglage en cours s'affiche.</li> <li>3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.</li> <li>4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Cette caractéristique doit être utilisée pour la cuisson au four sur une seule grille uniquement. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage puissant. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage puissant. Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage puissant peut être lancé directement en appuyant sur Power Preheat (préchauffage puissant).</p>
<b>Aqualift Self Clean (autonettoyage Aqualift)</b>	<b>Programme de nettoyage</b>	<p>Consulter la section « Programme de nettoyage » du manuel d'utilisation.</p>
<b>START (hold 3 sec. to lock (MISE EN MARCHÉ [appuyer pendant 3 s pour verrouiller])</b>	<b>Verrouillage des commandes du four</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que le four est éteint.</li> <li>2. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche START (hold 3 sec to lock) (MISE EN MARCHÉ [appuyer pendant 3 s pour verrouiller]).</li> <li>3. Un signal sonore retentit et l'avertissement « Control Locked » (commandes verrouillées) défile, puis « Locked » (verrouillé) s'affiche.</li> <li>4. Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.</li> </ol>
<b>Options/Clock (options/horloge)</b>	<b>Économie d'énergie</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVE » (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE).</li> <li>2. Le réglage en cours s'affiche.</li> <li>3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.</li> <li>4. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.</li> </ol> <p>Si le mode d'économie d'énergie est ON (activé), l'affichage passe en mode veille après 5 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'affichage. Si le mode d'économie d'énergie est désactivé, l'affichage reste constamment allumé.</p>

# Technologie d'autonettoyage AquaLift®



La technologie d'autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec l'autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice innovatrice est activée par la chaleur et l'eau à l'intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d'autonettoyage AquaLift®, il suffit d'essuyer les débris décollés, de verser de l'eau au fond du four et de lancer le programme d'autonettoyage AquaLift®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Consulter la section « Programme de nettoyage » du Manuel d'utilisation pour obtenir des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web au <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

## Températures en surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

### Tiroir de cuisson, de réchaud ou de remisage

Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

### 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. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

## Commandes électroniques du four

### Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode Energy Save (économie d'énergie), l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

### 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, se répétant toutes les minutes après la tonalité de fin du programme

#### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

### Quatre signaux sonores

- Fin de programme  
Appuyer sur la touche Options/Clock (options/horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores. Selon le modèle.

### Économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d'énergie.

#### Pour activer le mode économie d'énergie :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVE » (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.
5. Le réglage sera activé après 5 minutes.

#### Pour désactiver le mode économie d'énergie :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVE » (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.
5. L'horloge réapparaît dans l'affichage; on peut alors faire fonctionner la cuisinière comme d'habitude.

### Réglages

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Options/Clock (options/horloge) sert à effectuer ces réglages.

Appuyer sur la touche Options/Clock (options/horloge) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Options/Clock (options/horloge). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter le mode Settings (réglages).

### Horloge

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « CLOCK » (HORLOGE).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) pour changer l'heure.
4. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).

### Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « TEMP UNIT » (UNITÉ DE TEMPÉRATURE).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur un bouton. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « SOUND » (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Volume sonore

Règle le volume des signaux sonores à bas ou élevé.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « SOUND VOLUME » (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « END TONE » (tonalité de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Sons des touches

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

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « KEYPRESS TONE » (tonalité de bouton).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « REMINDER TONE » (TONALITÉ DE RAPPEL).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## 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 le four. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « DEMO MODE » (MODE DÉMONSTRATION).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « 12/24 HOUR » (horloge sur 12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Mode Sabbath

Le Sabbath mode (mode Sabbath) permet au four de rester sur un réglage Bake (cuisson au four) jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le Sabbath mode (mode Sabbath) est réglé, seul le Bake cycle (programme de cuisson au four) fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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.

### Activation du mode Sabbath (une seule fois) :

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « SABBAT » (sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « 12Hr AUTO\_OFF » (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (Mise En Marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

## Langues : menu d'affichage déroulant

Les options de langue sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « LANGUAGE » (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur les touches « 1 » ou « 2 » pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## 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 Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « TEMP CALIB » (calibration de la température).
2. Sur certains modèles, appuyer sur 1 pour régler la température du tiroir-réchaud. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ), attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

OU

Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) pour effectuer le réglage de la température du four. Attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

3. Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5 °F (3 °C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5 °F (3 °C). L'intervalle de décalage est de -30 °F à +30 °F (-18 °C à +18 °C).
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

## Brûleur de surface

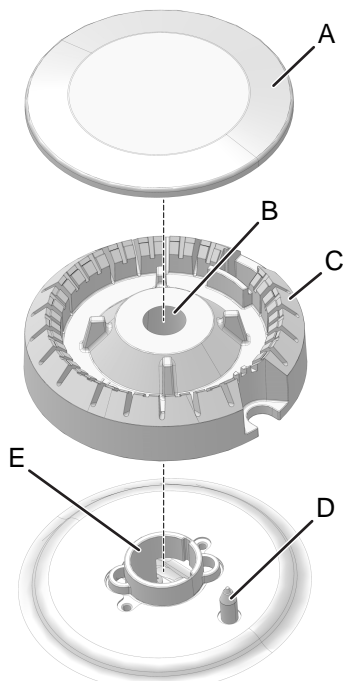
**IMPORTANT :** Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

**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.

**REMARQUE :** Chaque chapeau de brûleur rond est marqué de lettres indiquant la taille du brûleur.

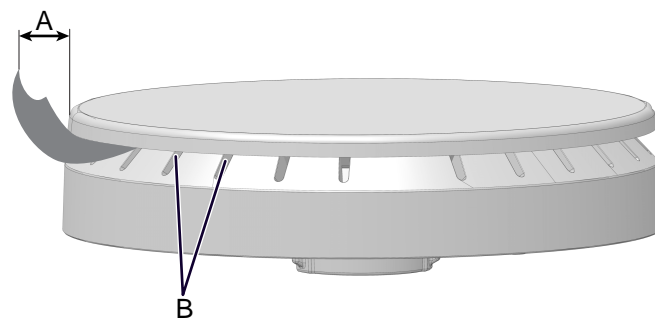
**Alignement :** S'assurer d'aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur situé sur la table de cuisson et d'aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

**REMARQUE :** Chaque chapeau de brûleur rond est marqué de lettres indiquant la taille du brûleur.



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

**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.



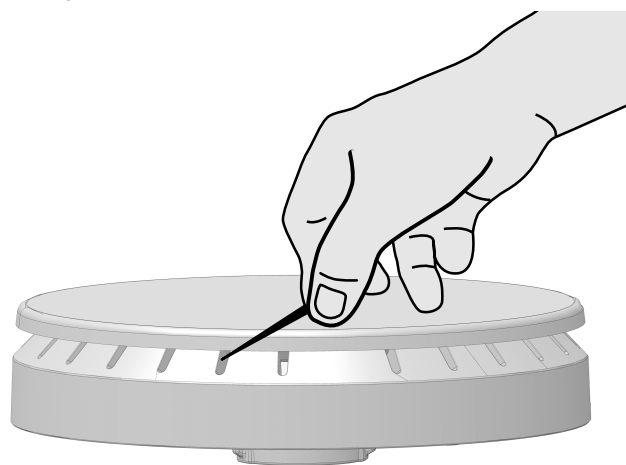
- A. 1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm)
- B. Orifices de brûleur

**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.

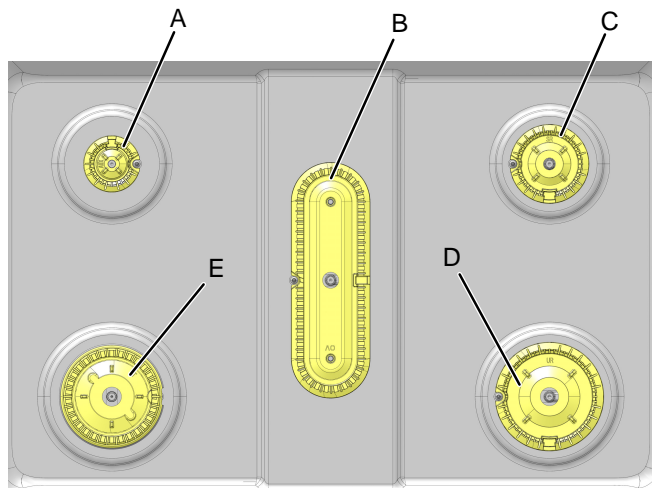
### Nettoyage :

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille. Ne pas laver au lave-vaisselle.

1. Enlever le chapeau de brûleur et 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.

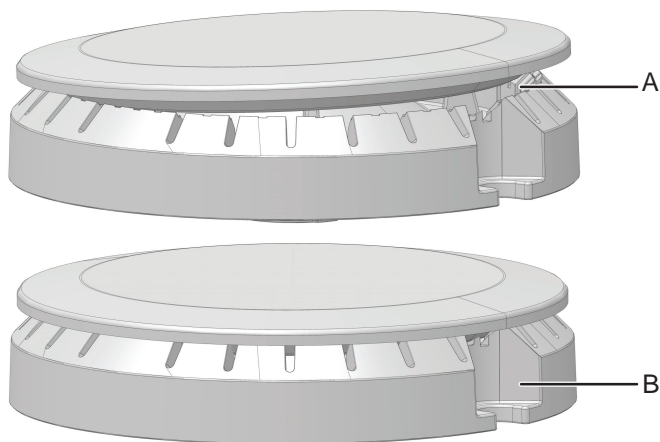


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur ronde est marquée de lettres indiquant la taille du brûleur. Voir l'illustration suivante pour connaître la position des brûleurs :



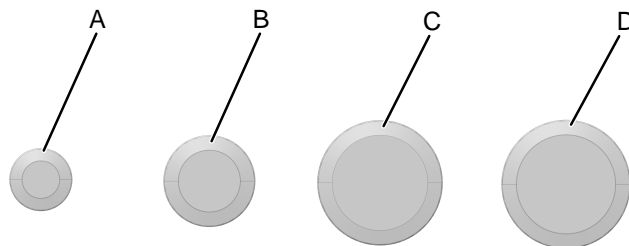
- A. Petit (auxiliaire)                      D. Grand (ultra rapide)  
 B. Ovale (OV)                              E. Très grand (Double)  
 C. Moyen (Semi-Rapide)

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. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne balance pas et n'oscille pas.



- A. Incorrect  
 B. Correct

**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.



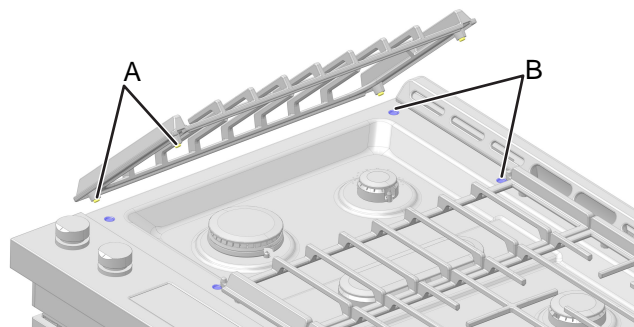
- A. Petit chapeau (auxiliaire)      C. Grand chapeau (ultra rapide)  
 B. Chapeau moyen (semi-rapide)      D. Très grand chapeau (double)

6. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, éteindre le brûleur. Ne pas réparer le brûleur soi-même. Contacter un technicien de réparation qualifié.

## Grilles de surface

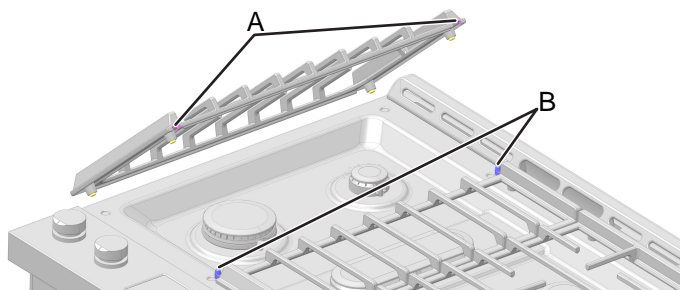
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut écailler ou rayer la table de cuisson.

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 grilles de surface s'imbriquent à l'aide des crochets situés à une extrémité de la grille du milieu, et des fentes qui se trouve sur les grilles latérales. Pour retirer les grilles, retirer d'abord les grilles latérales, puis retirer la grille du milieu. Pour remettre les grilles en place, remettre d'abord en place la grille du milieu, puis remettre en place les grilles latérales de chaque côté.



- A. Fente  
 B. Crochet Brûleur

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.

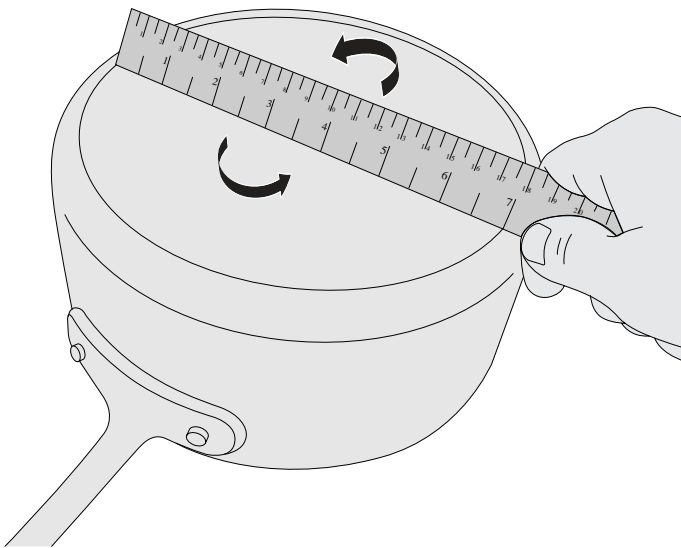
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les éléments. 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.

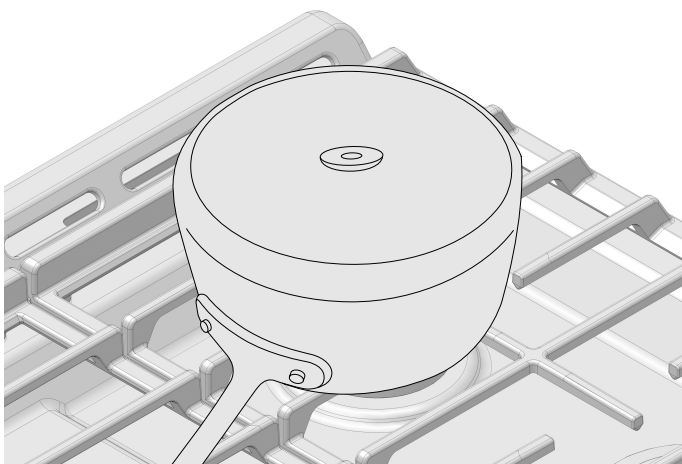


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensiles de cuisson	Caractéristiques
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li> <li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li> <li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li> <li>■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li> </ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li> <li>■ Convient pour le brunissage et la friture.</li> <li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li> <li>■ Des rebords anguleux ou mal ponçés peuvent érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Chauffe lentement, mais inégalement.</li> <li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.</li> <li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li> <li>■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson..</li> <li>■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li> <li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li> <li>■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li> <li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li> </ul>



Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



## 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.

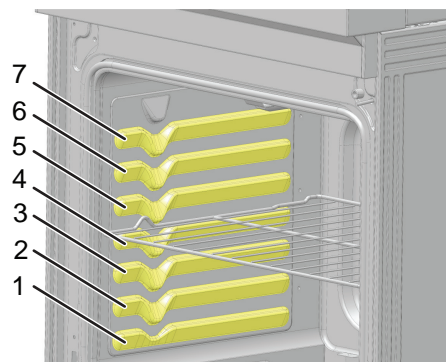
## Utilisation au four

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.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

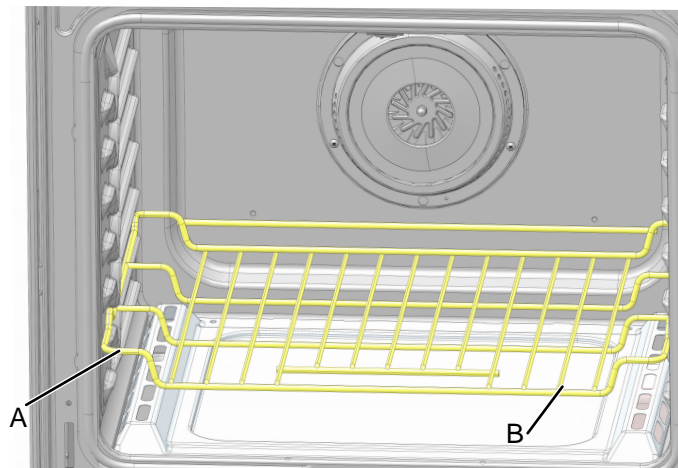
Se servir des illustrations et du tableau suivants comme guide.



Le four présente sept positions possibles pour une grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate	Type d'aliment
7	Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
4	Panier à friture à l'air
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

**IMPORTANT :** Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3  
B. Aliments en position 2

**IMPORTANT :** Ces positions de grille sont pour les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

#### **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**

Cuisson sur deux grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur deux grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur trois grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

## **Panier à friture à l'air**

Un des éléments qui rend la friture à l'air si efficace pour rendre les aliments croustillants est le panier perforé conçu pour la friture à l'air. Le panier à friture à l'air permet à l'air chaud de bien circuler sur toute la surface des aliments.

Lorsque la fonction Air Fry (friture à l'air) est utilisée, placer le panier de friture à l'air sur une grande plaque à pâtisserie pour ramasser les miettes, l'huile et réduire la production de fumée. Placer le panier et la plaque sur la grille de position 4 pour augmenter la circulation d'air. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations. Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

## **Mode Sabbath**

Le Sabbath mode (mode Sabbath) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le Sabbath mode (mode Sabbath) est réglé, seul le Bake cycle (programme de cuisson au four) fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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.

#### **Activation du mode Sabbath (une seule fois) :**

1. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) jusqu'à afficher « SABBAT » (SABBAT). « OFF. Press (1) for On » (Inactif. appuyer sur [1] pour activer) défile sur l'affichage.
2. Appuyer sur la touche « 1 ». « ON. Press (1) for Off » (ACTIF. Appuyer sur [1] pour désactiver) défile sur l'affichage. Le Sabbath mode (mode Sabbath) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter et afficher l'heure.

**REMARQUE :** Pour désactiver le Sabbath Mode (mode Sabbath), répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (MODE SABBATH ACTIVÉ) à « SABBATH OFF » (MODE SABBATH DÉACTIVÉ).

#### **Activation du mode Sabbath :**

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350 °F (177 °C).
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).

Pour une cuisson minutée au Sabbath mode (mode Sabbath), appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).

4. Appuyer sur Options/Clock (options/horloge). Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur « 7 ». « SAB » apparaît sur l'affichage.

#### **Réglage de la température (lorsque le mode Sabbath fonctionne) :**

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

**REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.

2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).

#### **Désactivation du mode Sabbath :**

Appuyer sur Options/Clock (options/horloge) puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour éteindre la cuisinière.

**REMARQUE :** Aucun signal sonore ne retentira lors de la désactivation du Sabbath mode (mode Sabbath).

## **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.

### **Power Preheat (préchauffage haute puissance)**

La fonction Power Preheat (préchauffage haute puissance) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage haute puissance, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage haute puissance. Appuyer sur Power Preheat (préchauffage haute puissance) et suivre les instructions du panneau de commande du four ou appuyer tout simplement sur Power Preheat (préchauffage haute puissance) si le préchauffage a déjà commencé. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four et doit seulement être utilisé pour une cuisson qui utilise une seule grille. Une fois le programme de préchauffage haute puissance terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

**IMPORTANT :** La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

## 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.

## 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. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

- 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.

## Friture À L'Air

Pendant l'utilisation de la friture à l'air, les éléments de chauffage et le ventilateur de convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

**IMPORTANT :** La durée de cuisson, les températures et les instructions générales peuvent varier selon la recette.

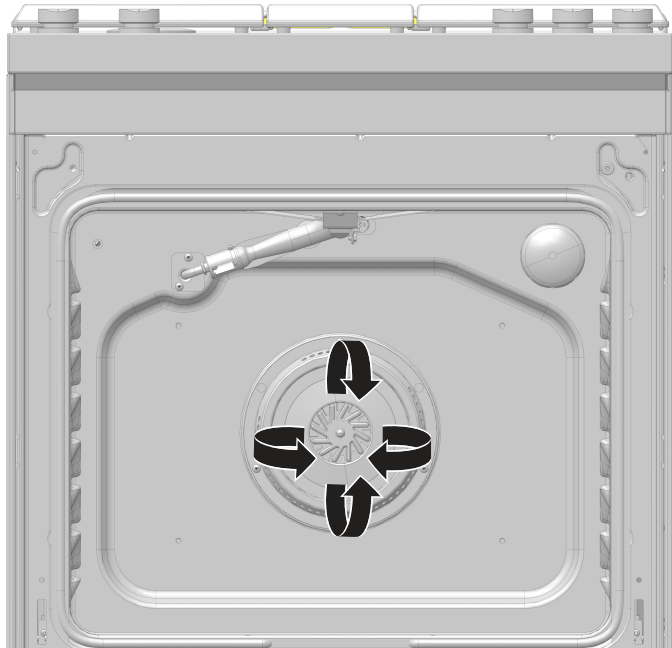
La friture à l'air dans un grand four permet de simultanément frire à l'air une grande quantité d'aliments, mais il faut s'attendre à une plus longue durée de cuisson.

- Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément.
- Consulter les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l'air dans un four conventionnel.
- Pour des recettes avec des aliments frais dont la durée de cuisson dépasse 30 minutes, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Il n'est pas recommandé de faire frire une pâte mouillée avec la friture à l'air.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, mélanger ou tourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson. S'assurer de fermer la porte du four après avoir enlevé et remis les aliments dans le four.
- Vaporiser le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.

**REMARQUE :** Les aliments gras peuvent produire de la fumée pendant le programme de friture à l'air. L'utilisation adéquate du panier à friture à l'air et de la plaque à pâtisserie aidera à réduire la quantité de fumée produite. Maintenir le four et la plaque de cuisson propre aidera aussi à réduire la quantité de fumée.

## Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur répartit plus uniformément la chaleur que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Durée/température Lignes directrices
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25 °F (15 °C), réduction éventuelle de la durée de cuisson
Rôtissage par convection	Durée de cuisson réduite jusqu'à 30 %
Cuisson au gril par convection	Réduction de la durée de cuisson

### Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Convect Roast (rôtissage par convection) : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf

Convect Broil (cuisson au gril par convection) : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille

## Durée de cuisson

### Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril), ou sur Manual/Auto Convect Modes (modes de convection manuelle/automatique) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ). 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 :

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four) ou Broil (cuisson au gril), ou sur Manual/Auto Convect Modes (modes de convection manuelle/automatique) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température ou de durée à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

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.**

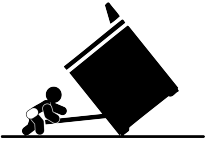
- No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

**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.**

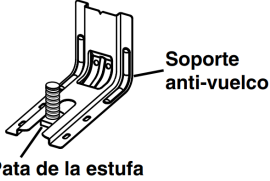
**Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.**

**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.**



**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 de ollas que estén secos. Los agarradores de ollas 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.
- 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).

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 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, aun si están de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni 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.

### **Manchas amarillas por calor:**

1. Añada 1 cda. (15 ml) de sal de mesa a 1/4 taza (59,1 ml) de vinagre, y remueva un minuto. No toda la sal se disolverá.
2. Empape un paño suave con la mezcla de vinagre. Moje las manchas amarillas con el paño húmedo durante 3 o 4 minutos. Cuanto más mojado esté el acero inoxidable, mejores resultados de limpieza obtendrá.
3. Deje reposar hasta que las manchas amarillas desaparezcan. Con un paño seco, limpie el exceso de mezcla de vinagre.
4. Repita los pasos del 1 al 3 hasta eliminar todas las manchas amarillas.
5. Pase un paño limpio humedecido en agua para limpiar los residuos restantes. Seque con un paño suave y limpio.
6. Utilice el limpiador para acero inoxidable affresh®, con referencia W10355016 (no se incluye) para proteger y pulir a la superficie limpiada.

**NOTA:** Retire las rejillas de la superficie antes de limpiar la moldura trasera de ventilación. Evite que caigan gotas de la mezcla de vinagre en los orificios de ventilación o que el líquido se cuele por la parte posterior de la estufa.

### **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.

### **PLANCHA (en algunos modelos)**

Para evitar dañar la superficie antiadherente, no use estropajos de acero ni limpiadores abrasivos.

#### **Método de limpieza:**

- Detergente suave.
- Lavavajillas: Si bien la plancha es resistente, puede perder el brillo y/o cambiar de color si se la lava en lavavajillas

## 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 HORNEADO (en algunos modelos)

Verifique que el cajón de horneado esté frío y vacío antes de limpiarlo.

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:

- Detergente suave

## 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

Use la tecnología AquaLift® con regularidad para limpiar derrames en el 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 Limpieza

### ⚠ 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.**

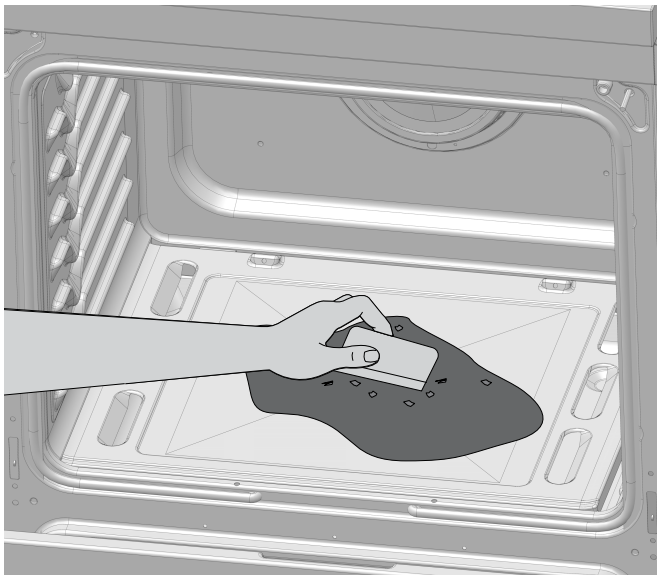


La tecnología AquaLift® consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames producidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

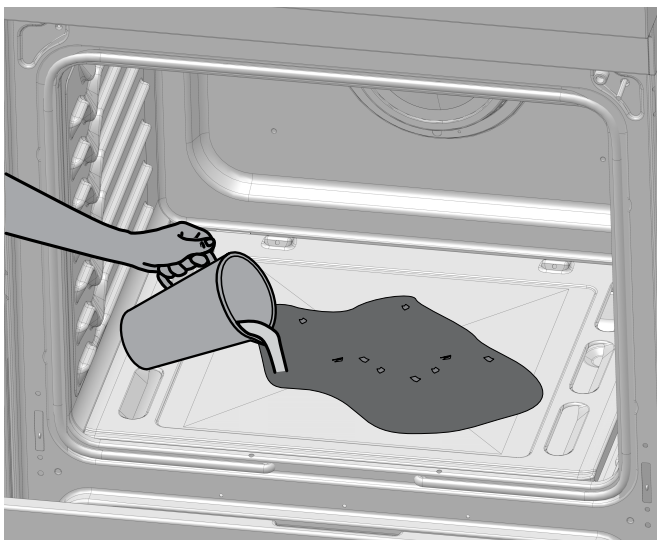
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla, y el ciclo Clean (Limpieza) no se activará hasta que la cavidad del horno se haya enfriado.

**Para limpiar:**

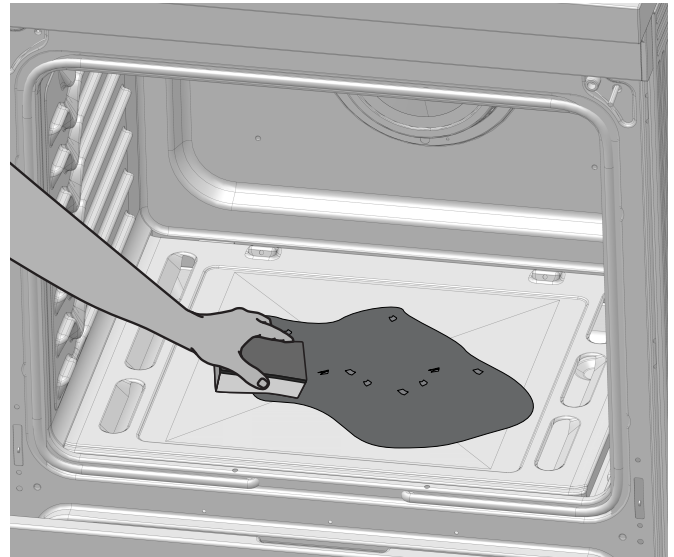
1. Quite todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad. Use un rascador de plástico para retirar la suciedad más fácil.



2. Vierta 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> tazas (14 oz [414 ml]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta del horno.



6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el Clean Cycle (Ciclo de limpieza) esté completo. Gran parte de las 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> tazas (14 oz [414 mL]) de agua permanecerá en el horno después de que se complete el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en la base del horno para facilitar la limpieza.



**IMPORTANTE:** No use sustancias químicas ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo de limpieza. El agua que está en el piso del horno está caliente.

3. Presione CLEAN (LIMPIEZA) o AQUALIFT SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA AQUALIFT) y, después, START (INICIO) en el panel de control del horno.
4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el Clean cycle (Ciclo de limpieza).
5. Presione CANCEL (Cancelar), CANCEL UPPER (Cancelar superior) u OFF (Apagado) al final del ciclo. Se puede presionar CANCEL (Cancelar), CANCEL UPPER (Cancelar superior) u OFF (Apagado) en cualquier momento para detener el ciclo Clean (Limpieza).

7. Si queda suciedad, quítela con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico. Pueden ponerse a funcionar ciclos adicionales de limpieza para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

**IMPORTANTE:** No use limpiadores para horno. El uso de productos químicos incluyendo productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal puede ocasionar un daño permanente a la superficie de porcelana del interior del horno.

**NOTA:**

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del Clean cycle (Ciclo de Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en la base del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del Clean cycle (Ciclo de limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el Clean cycle (Ciclo de limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener mejores resultados, humedezca los estropajos y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un Clean cycle (Ciclo de limpieza) adicional para la suciedad rebelde.
- El limpiador para electrodomésticos de cocina y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar el piso, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el Limpiador para Superficies de Cocción affresh®, se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada. Para obtener información sobre cómo realizar pedidos, consulte la Guía Rápida de Inicio.
- Para obtener Kits de Limpieza con Tecnología AquaLift® adicionales, haga un pedido del número de referencia W10423113RP. Para obtener información sobre cómo realizar pedidos, consulte la Guía Rápida de Inicio.

# 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   | ■ Broca de taladro para mampostería de 3/16" (para pisos de hormigón/cerámica) |
| ■ Destornillador de cabeza plana                            | (Para estufas deslizables/con control frontal)                                 |
| ■ 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                 |  |
|   | ■ 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)    |

#### Para las conversiones a gas natural/propano

#### Piezas suministradas

Verifique que estén todas las piezas.

- Kit de conversión a gas natural/propano
- Tornillos n.º 10 x 1 1/8" (4,1 cm) (para montar el soporte antivuelco) (2)
- Soporte antivuelco (dentro de la cavidad del horno)

El soporte antivuelco debe estar montado firmemente a la pared posterior o al piso. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al piso. Puede conseguir tornillos más largos en una ferretería local.

†Quadrex® es una marca registrada de NLW Holdings, Inc.

## 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".

**IMPORTANTE:** Cuando la estufa se usa debajo de hornos de microondas de los modelos: JMC82808CB-0, JMV9196CB-0, o YJMV9196CB-0, se debe pedir y usar la placa deflectora para puerta con el número de referencia W10737014. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

## Piezas opcionales

Para comprar estos u otros accesorios, consulte la Guía rápida de inicio para ver la información de contacto.

### ■ Kits de terminaciones laterales:

Blanco de 5/8" (1,7 cm). Pida el número de pieza W10675027  
Negro de 5/8" (1,7 cm). Pida el número de pieza W10675026  
Acero inoxidable de 5/8" (1,7 cm). Pida el número de pieza W10675028

Blanco de 1 1/8" (2.9 cm). Pida el número de pieza W10731885  
Negro de 1 1/8" (2.9 cm). Pida el número de pieza W10731886  
Acero inoxidable de 1 1/8" (2.9 cm). Pida el número de pieza W10731887

### ■ Kits de zócalos de encimera:

Alto blanco de 6" (15,2 cm). Pida el número de pieza W10655448

Alto negro de 6" (15,2 cm). Pida el número de pieza W10655449

Alto de acero inoxidable de 6" (15,2 cm). Pida el número de pieza W10655450

**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 o cumpla 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 necesitan:

- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse al piso durante el transporte. Cualquier método de fijación de la estufa es adecuado en tanto cumpla con las normas antes mencionadas.

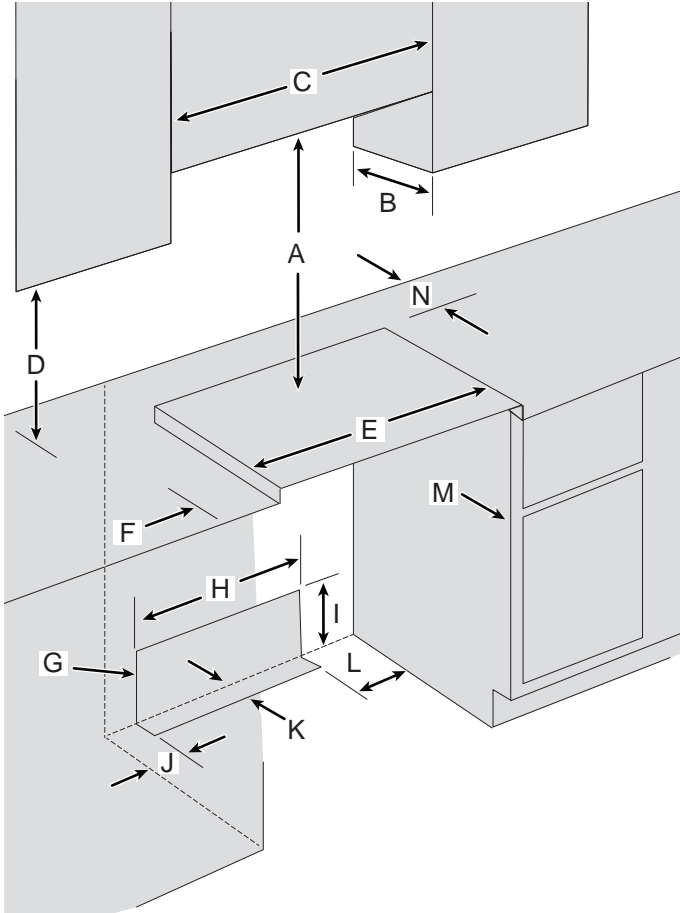
## Dimensiones del gabinete

Las dimensiones de abertura del gabinete que se muestran son para una profundidad de mostrador de 25" (64,0 cm), una profundidad del gabinete de la base de 24" (61,0 cm) y una altura del mostrador de 36" (91,4 cm).

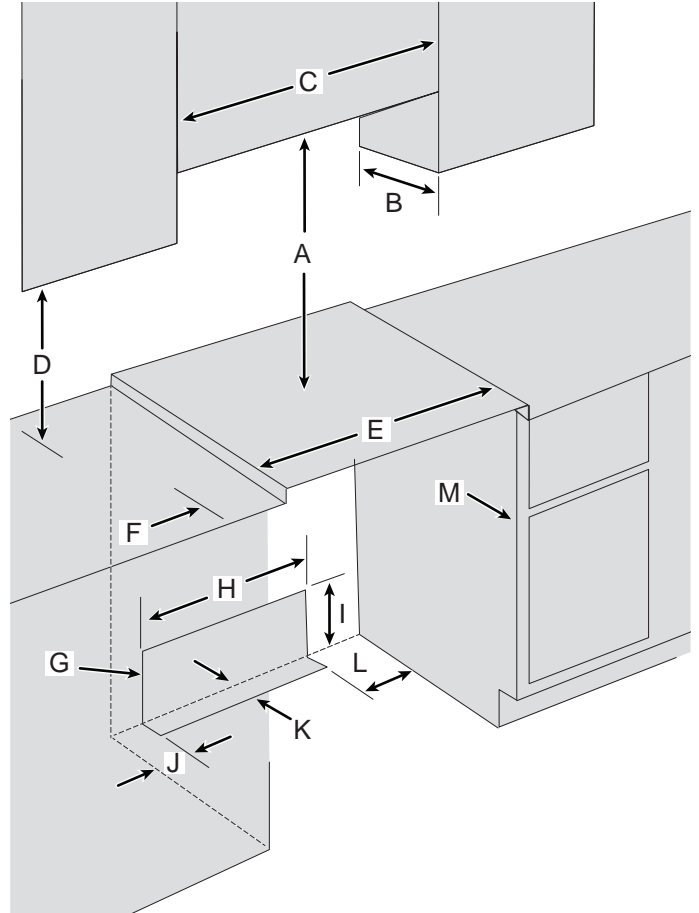
**IMPORTANTE:** Si va a instalar una campana para estufa o una combinación microondas campana sobre la estufa, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación microondas campana para las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.

**NOTA:** Cuando se instala en un recorte deslizante, el frente de la puerta del horno puede sobresalir del gabinete de la base.

**Recorte Deslizable**



**Recorte frontal**



- 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. 5" (12,7 cm) de espacio mínimo desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible
- G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida y el tomacorriente con conexión a tierra.
- H. 13<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (33,3 cm)
- I. 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (19,5 cm)
- J. 4<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" (12,2 cm)
- K. 3<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (9,4 cm) más la medición de N
- L. 12" (30,5 cm)
- M. La puerta o las bisagras del gabinete no deben extenderse dentro del área del recorte.
- N. La profundidad de mostrador restante no debe exceder 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (5,7 cm).

- 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. 5" (12,7 cm) de espacio mínimo desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible
- G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida y el tomacorriente con conexión a tierra.
- H. 13<sup>1</sup>/<sub>8</sub>" (33,3 cm)
- I. 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (19,5 cm)
- J. 4<sup>13</sup>/<sub>16</sub>" (12,2 cm)
- K. 3<sup>11</sup>/<sub>16</sub>" (9,4 cm)
- L. 12" (30,5 cm)
- M. La puerta o las bisagras del gabinete no deben extenderse dentro del área del recorte.

**\*NOTA:** 24" (61,0 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 Internacional.**

**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" (1,9 cm) 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 caños puede ser de 1/2" (1,3 cm) 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<sup>†</sup>.

### Conector flexible de metal para el electrodoméstico:

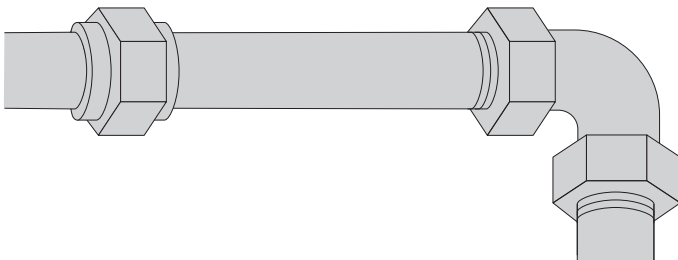
- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



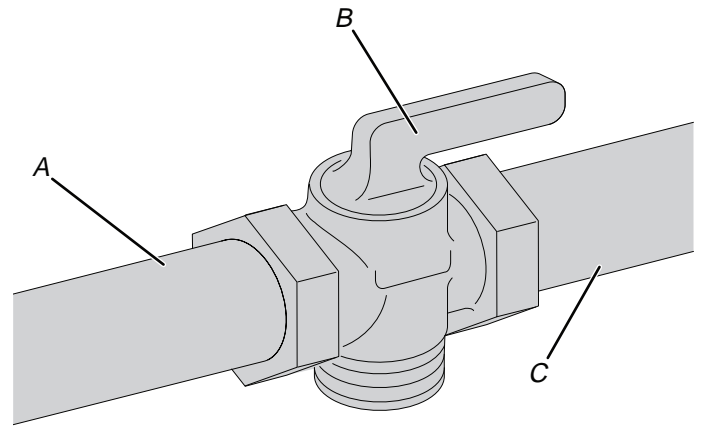
- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para conectar las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión del electrodoméstico.
- No tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.

### 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.



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.

†TEFLON<sup>®</sup> 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. Retire los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa. No deseche nada hasta que se haya completado la instalación.
2. Retire las parrillas del horno y el paquete de piezas del horno y los materiales de envío.
3. Para retirar la base de cartón, primero tome 4 esquineros de cartón de la caja. Apile un esquinero de cartón sobre el otro. Repita con los otros 2 esquineros. Colóquelos a lo largo sobre el piso detrás de la estufa para apoyarla cuando la coloque sobre la parte posterior.
4. Con la ayuda de dos o más personas, aferre la estufa con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior encima de los esquineros de cartón.
5. Retire la base de cartón.

Las patas niveladoras se pueden regular mientras la estufa está apoyada sobre la parte posterior. Consulte la sección "Regule las patas niveladoras".

**NOTA:** Para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera sobre el piso delante de la estufa para proteger el piso. Con la ayuda de dos o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

## 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.

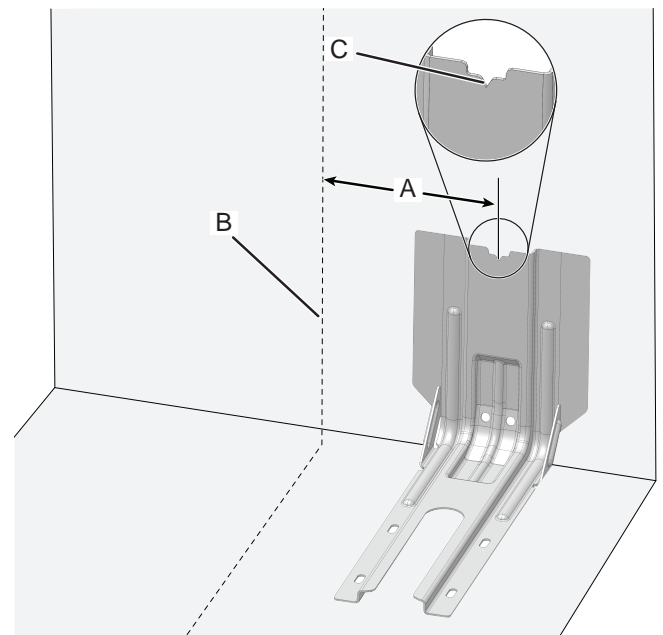
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

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.

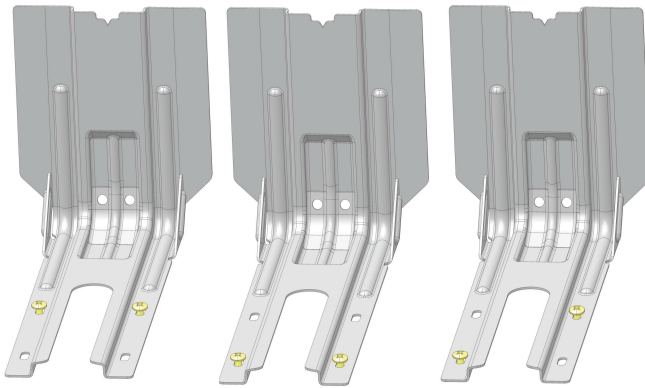
1. Retire el soporte antivuelco del interior del horno.
2. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared. Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijarla al piso. Este soporte antivuelco y los tornillos se pueden usar con vástagos de madera o de metal.
3. Determine y marque la línea central del área recortada. El soporte de montaje puede instalarse 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<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (31,8 cm) de la línea central como se muestra.



- A. 12<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (31,8 cm)  
B. Línea central  
C. Muesca en V del soporte

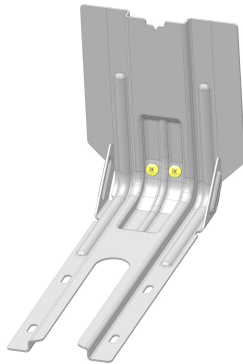
- Taladre dos orificios de 1/8" (3 mm) que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Vea las ilustraciones a continuación.

#### Montaje a través del piso

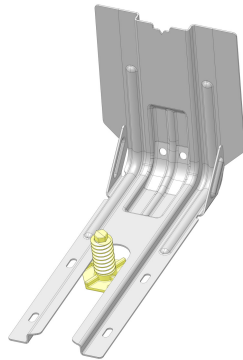


- A. Posición posterior  
 B. Posición frontal  
 C. Diagonal (2 opciones)

#### Montaje a través de la pared



- Use los dos tornillos de cabeza Phillips n.º 10 x 1 5/8" (41 mm) suministrados para montar el soporte antivuelco en la pared o en el piso.
- Mueva la estufa lo suficientemente cerca de la abertura como para permitir que se hagan las conexiones eléctricas finales. Quite la base de envío, cartón o madera que se encuentra debajo de la estufa.
- Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice en el soporte antivuelco.



- 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.

## Regule las patas niveladoras

- Si es necesario regular la altura de la estufa, use una llave o pinzas para aflojar las cuatro patas niveladoras. Esto puede hacerse con la estufa sobre su parte posterior o con la estufa apoyada sobre dos patas después de haberla colocado nuevamente en posición vertical.
 

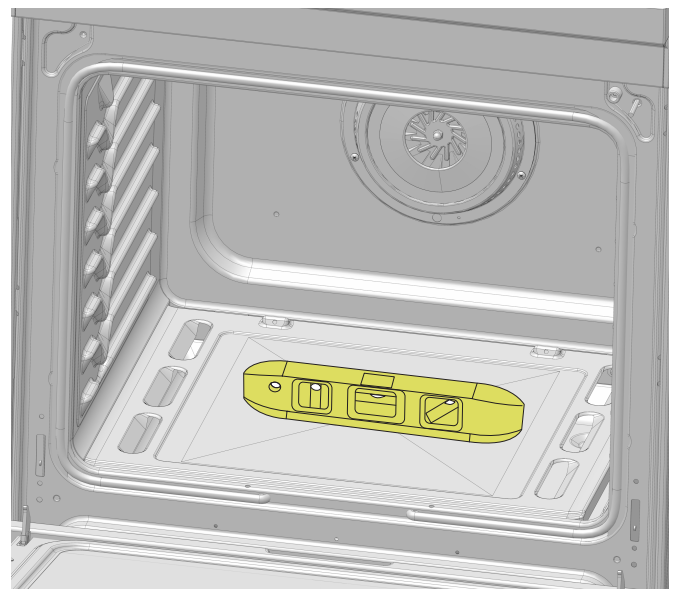
**NOTA:** Para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera delante de la estufa. Con la ayuda de dos o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.
- Mida la distancia desde la parte superior del mostrador hasta el piso.
- Mida la distancia desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de las patas niveladoras. La distancia debe ser la misma. De lo contrario, regule las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar hasta un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5 mm) para encajar el soporte antivuelco.
 

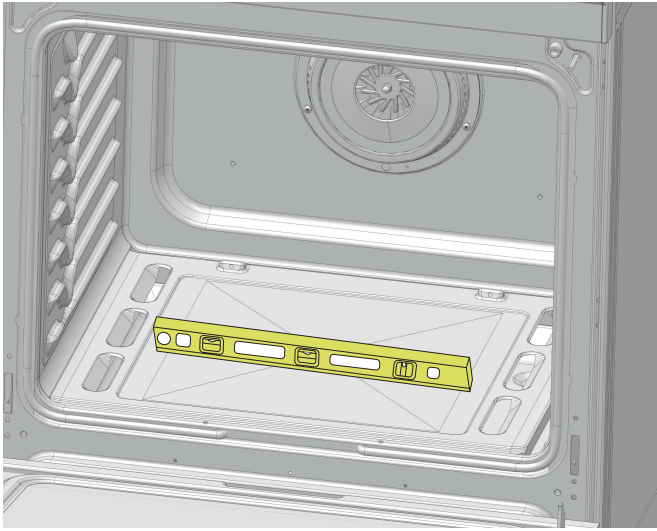
**NOTA:** Si regula la altura cuando la estufa está de pie, incline la estufa hacia atrás para regular las patas delanteras y, después, inclínela hacia adelante para regular las patas traseras.
- Cuando la estufa esté a la altura correcta, cerciórese de que haya un espacio adecuado debajo de la estufa para el soporte antivuelco. Antes de deslizar la estufa a su ubicación final, verifique que el soporte antivuelco se pueda deslizar debajo de la estufa y sobre la pata niveladora posterior antes de instalar el soporte.
 

**NOTA:** Si se va a usar un kit de adornos, la parte superior de la superficie de cocción debe estar más alta que el mostrador. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el kit de adornos para ver la altura correcta.

## Nivelación de la estufa

- 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, use una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada.

**NOTA:** La estufa debe estar nivelada para un rendimiento satisfactorio del horneado y resultados óptimos de limpieza con la tecnología autolimpiante AquaLift®.

## 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.

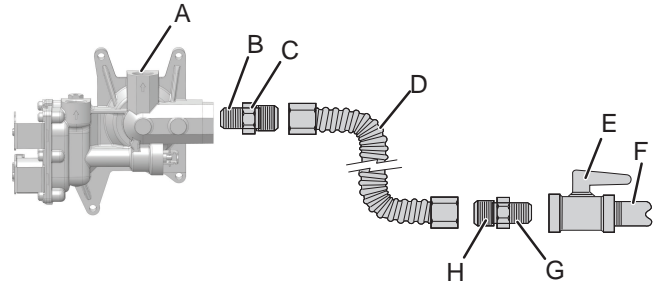
**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.**

Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Para usar esta estufa con gas propano, consulte la sección "Conversiones de gas" antes de conectar la estufa al suministro de gas. Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador competente.

## Conexión flexible típica

- 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).
- Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores y asegúrese de no mover ni girar el regulador de presión de gas.
- Use una llave de combinación de 15/16" (2,4 cm) y una llave regulable para fijar el conector flexible a los adaptadores.

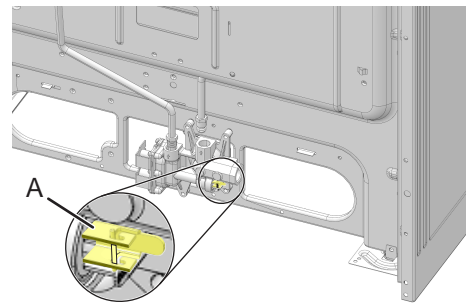
**IMPORTANTE:** Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.



- |   |   |
|---|---|
| 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 1/2" (1,3 cm)) | G. Use compuesto para unión de tuberías.        |
| D. Conector flexible  | H. Adaptador                                    |

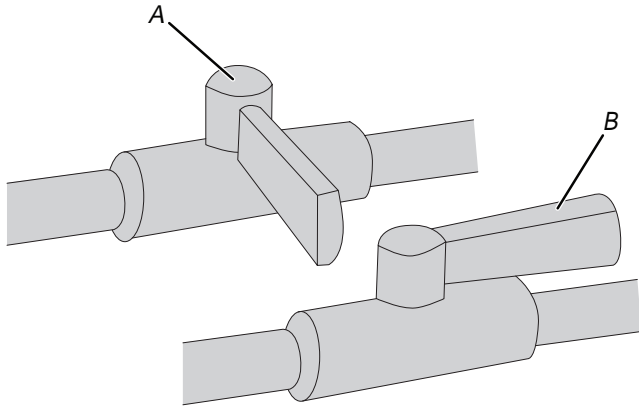
## Complete la conexión

- Verifique que la válvula de cierre del regulador de la presión de gas esté en la posición "on" (abierta).



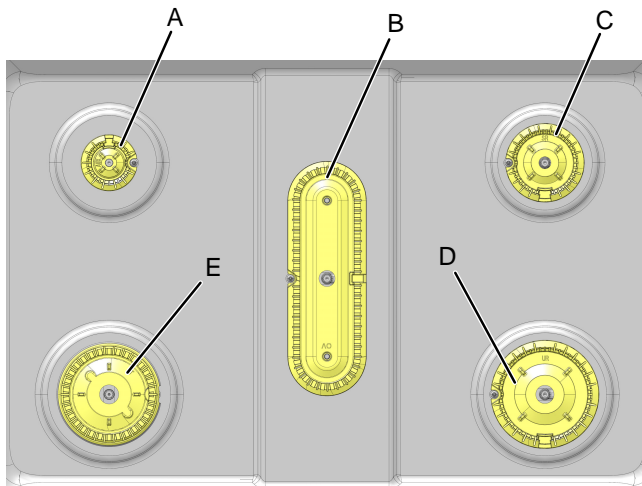
- A. Válvula de cierre del regulador de presión de gas en la posición "on" (abierta)

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

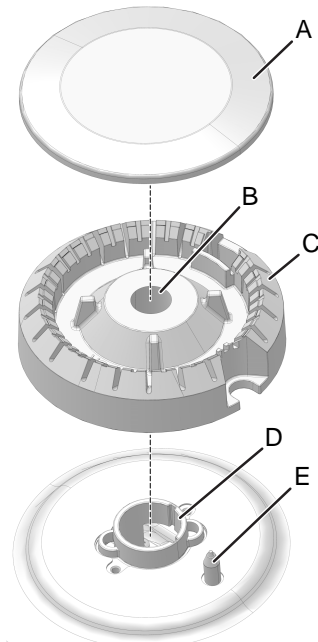
3. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
4. Retire las tapas y las bases de los quemadores de la superficie de cocción del empaque que contiene piezas. Coloque las bases de los quemadores como se indica en la siguiente ilustración.



A. Pequeño (auxiliar)      D. Grande (ultrarrápido)  
B. Ovalado (OV)      E. Extragrande (apilado)  
C. Mediano (semirrápido)

**NOTA:** La base de cada quemador redondo está marcada con una de las siguientes letras: AUX, SR, UR, ST.

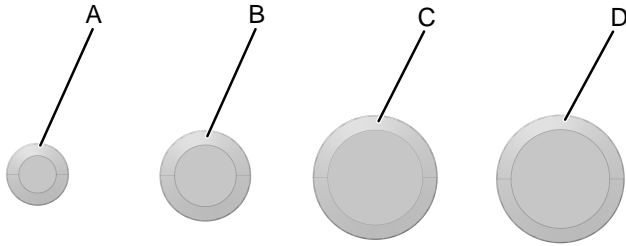
5. Alinee la abertura del tubo de gas en la base de los quemadores con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base de los quemadores.



A. Tapa del quemador      D. Soporte de orificio  
B. Abertura del tubo de gas      E. Electrodo encendedor  
C. Base del quemador

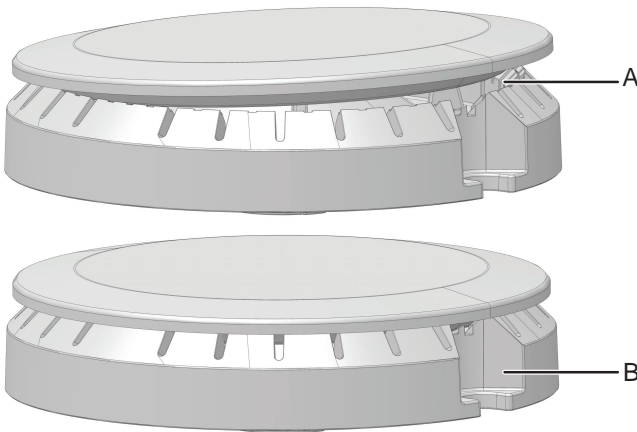
6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

**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)  
 D. Tapa extra grande (Apilado)

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. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



- A. Incorrecto  
 B. Correcto

## ⚠ 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.

## Verifique que el soporte Anti-vuelco esté instalado y enganchado

En las estufas con un cajón de almacenamiento:

1. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro del soporte antivuelco.
2. Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
3. Use una linterna para mirar debajo de la parte inferior de la estufa.
4. Verifique visualmente que la pata trasera de la estufa esté insertada en la ranura del soporte antivuelco.

## Sistema de encendido electrónico

### Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan un encendedor electrónico 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. Todos los quemadores de la superficie de cocción producirán chispa, pero solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en la posición de "encendido". La chispa continuará mientras la perilla de control esté girada hasta la posición de "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

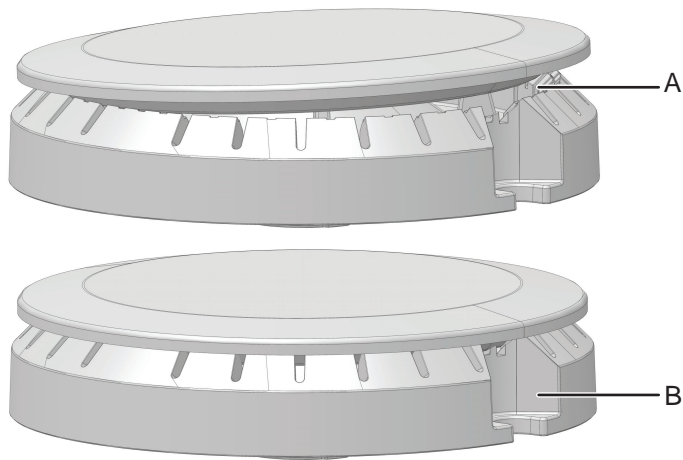
#### Quemadores de Superficie Estándar

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición de "ignite" (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).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición 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. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Si necesita regular la llama "baja" de cualquier quemador, consulte la sección "Cómo regular la altura de la llama".

#### 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.

#### Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

1. Presione BAKE (Asar a la parrilla).
2. Presione la tecla Start (Inicio).

El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

3. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté tibio.

#### Si un quemador no se enciende como es debido:

- Presione la tecla Off (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de "abierto".

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione la tecla Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Si necesita regular la llama del quemador bake (hornear), vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

#### Verifique el funcionamiento del quemador de asar a la parrilla/del horno

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione BROIL (Asar a la parrilla).
3. Presione la tecla Start (Inicio).

El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

4. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté tibio.

#### Si un quemador no se enciende como es debido:

- Presione la tecla Off (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de "abierto".

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione la tecla Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Si necesita regular la llama del quemador de asar a la parrilla, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

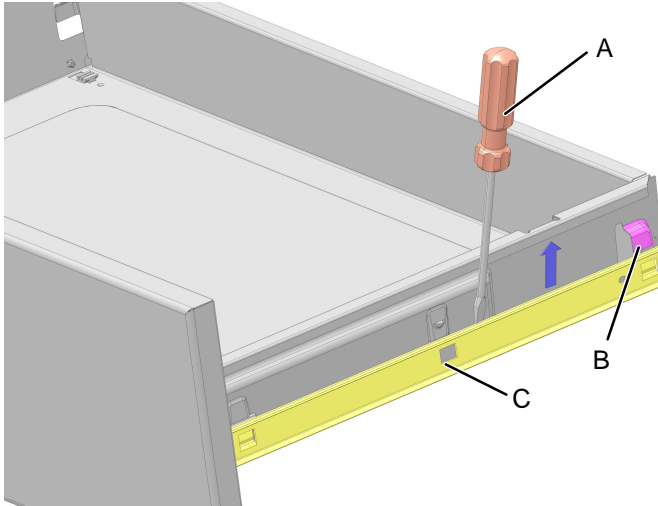
Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

## Retire/vuelva a colocar el cajón (en algunos modelos)

Retire todos los artículos del interior del cajón de almacenamiento y, a continuación, deje que la estufa se enfríe completamente 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.

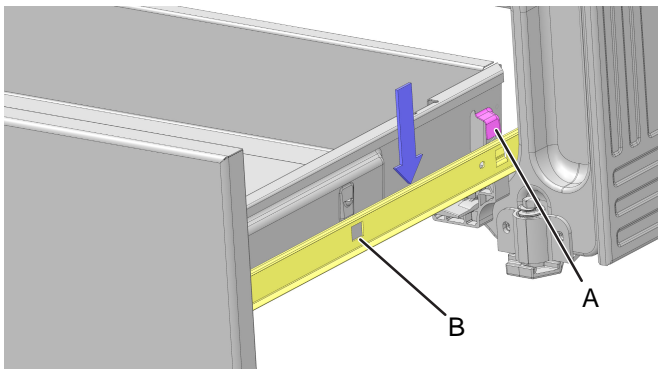


- A. Destornillador de cabeza plana
- B. Lengüeta de alineación del cajón
- C. Muesca de deslizamiento del cajón

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

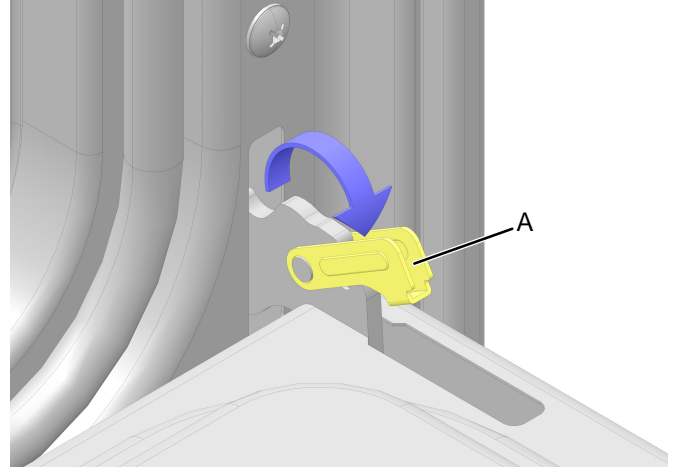
2. Empuje el cajón de almacenamiento hasta el fondo.
3. Abra y cierre el cajón de almacenamiento con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

## 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.

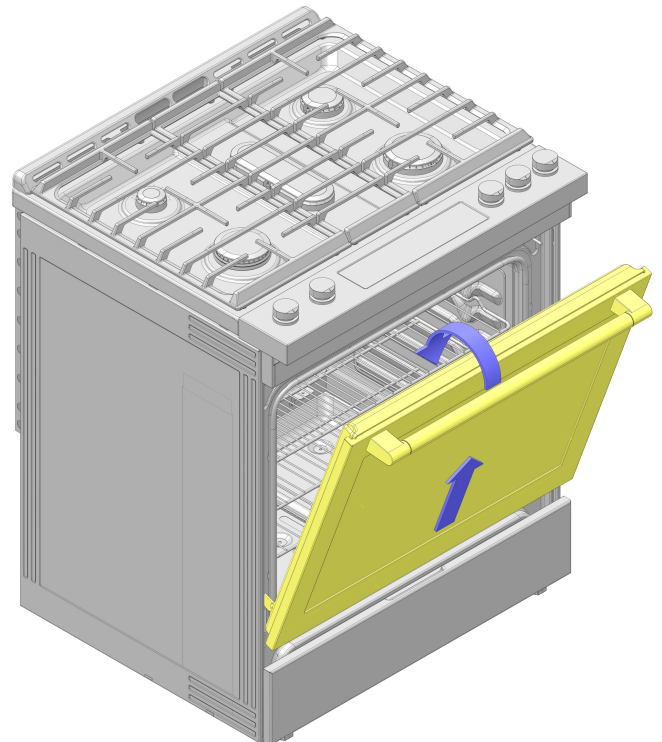
### Para desinstalar:

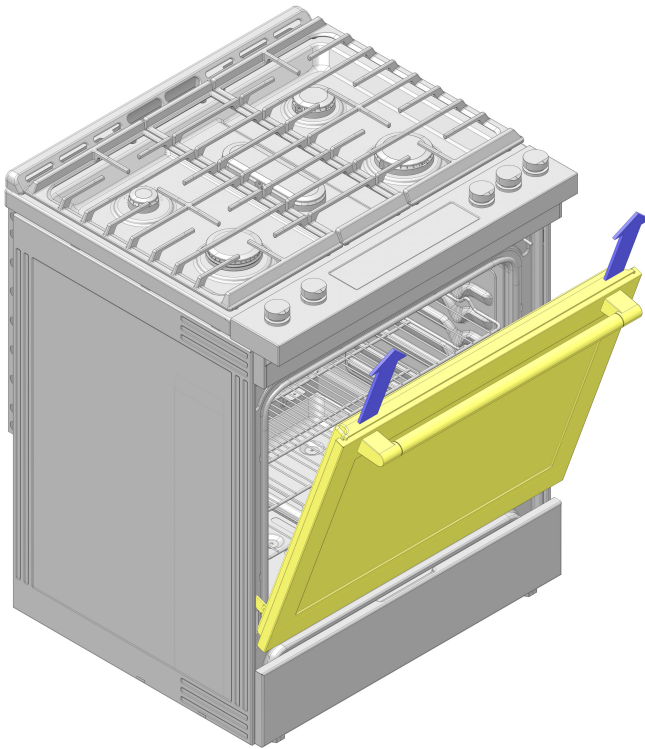
1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Tome la traba de la bisagra con dos dedos y tire hacia adelante. Repita en el otro lado de la puerta del horno.



A. Traba de la bisagra

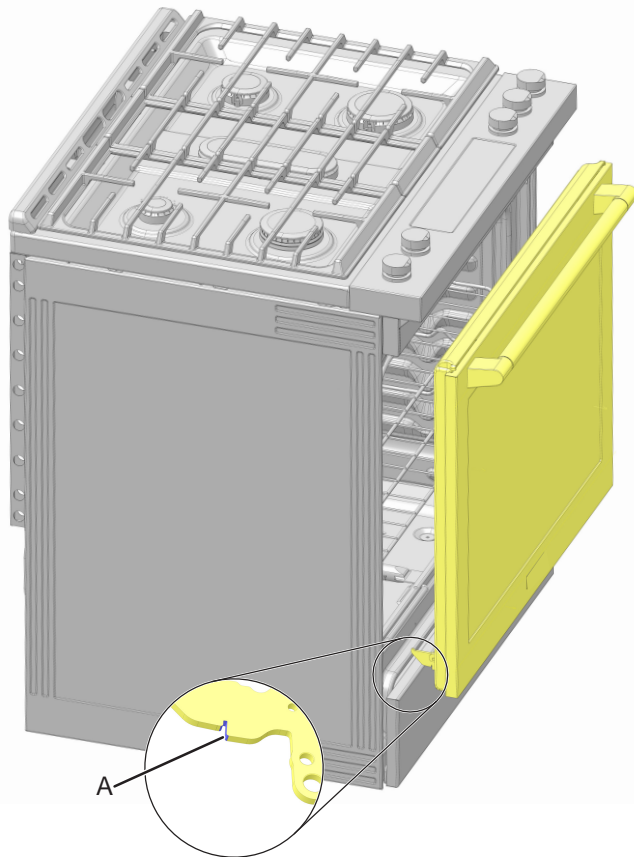
3. Cierre la puerta del horno tanto como sea posible.
4. Levante la puerta del horno sosteniéndola de ambos lados. Continúe empujando la puerta del horno para cerrarla y sáquela del marco de la puerta del horno.





**Para colocarla:**

1. Inserte los dos brazos de suspensión en la puerta. Asegúrese de que las muescas de la bisagra se enganchen en el marco de la puerta del horno.



A. Muesca de bisagra

2. Abra la puerta del horno.  
La puerta debe poder abrirse por completo.
3. Mueva las palancas de la bisagra nuevamente a la posición trabada. Verifique que la puerta pueda abrirse y cerrarse libremente y que esté nivelada cuando está cerrada. De lo contrario, repita los procedimientos para retirar y colocar la puerta.

**Finalización de la instalación**

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si sobra alguna pieza, repase todos los pasos para averiguar cuál omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Verifique que tenga todos los accesorios de la estufa, especialmente las parrillas del horno. Puede ser que esos accesorios estén en el empaque de la estufa.
4. Deseche o recicle todo el material de embalaje.
5. Verifique que la estufa esté nivelada. Consulte la sección "Nivelación de la estufa".
6. 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 obtener más información, consulte la sección "Cuidado y mantenimiento de la estufa".
7. Lea la Guía rápida de inicio.
8. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte la Guía rápida de inicio para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la estufa.

**NOTA:** Es normal que haya olores y humo cuando el horno se usa las primeras veces.

**Si la estufa no funciona, revise lo siguiente:**

- Que el fusible de la casa esté intacto y ajustado, o que no se haya disparado el disyuntor.
  - Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "abierta".
  - Que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
  - Que el suministro eléctrico esté conectado.
9. Cuando la estufa haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la estufa está fría, apáguela y verifique 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 que describimos antes.
    - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, ciérrela y póngase en contacto con un técnico competente.

**Si necesita ayuda o servicio técnico:**

Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.



# 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.

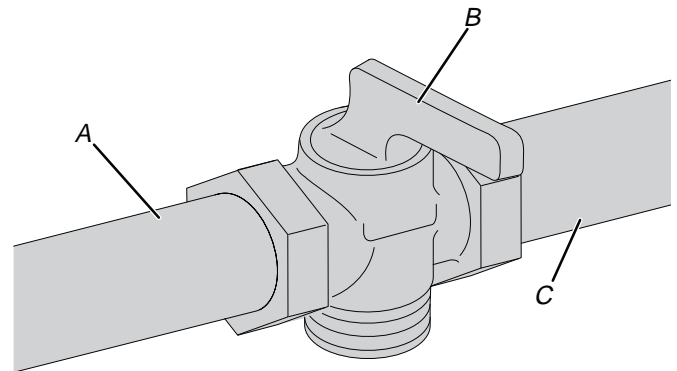
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

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.

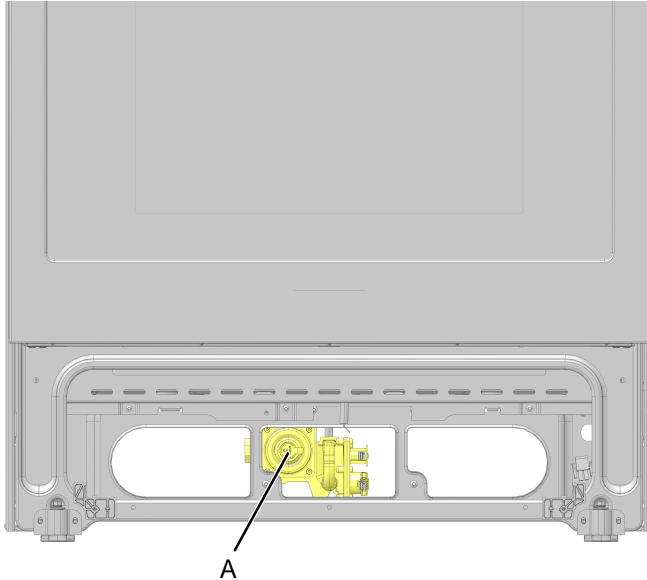


- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada
- C. A la estufa

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. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón", "Cajón de almacenamiento".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

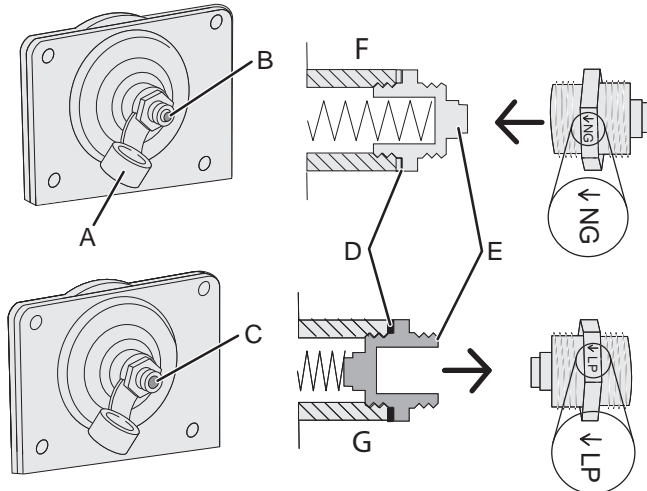


A. Regulador de la presión de gas

**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.

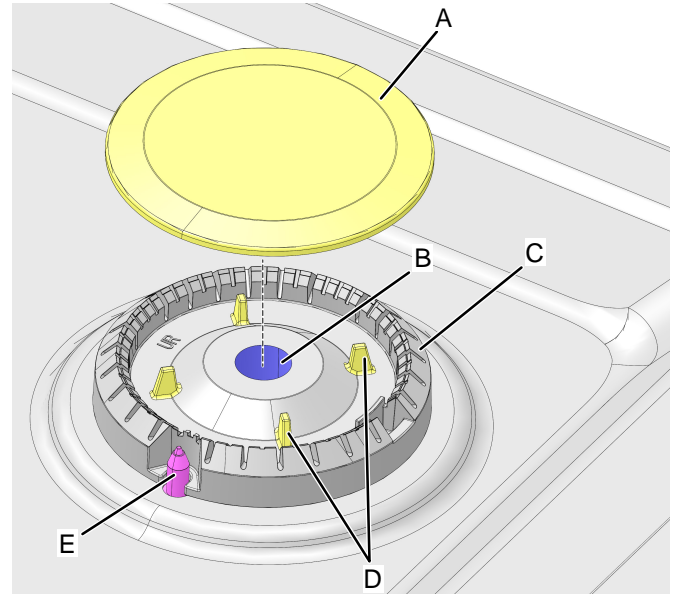


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de la presión de gas
- F. Vista lateral antes
- G. Vista lateral después

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 "LP" 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.

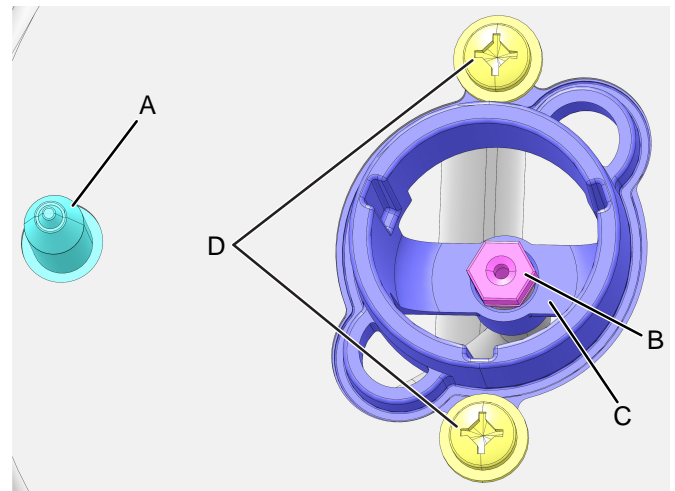
## Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



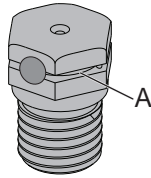
- A. Tapa del quemador
- B. Abertura del tubo de gas
- C. Base del quemador
- D. Espigas de alineación
- E. Electrodo encendedor

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 que sigue para ver los valores nominales correctos de los orificios de gas propano y la tarjeta del soporte del tornillo para ver la ubicación correcta.

**NOTA:** Use solo en bases esparcidoras extra grandes (XL).

**Tabla de tornillos de los orificios de gas propano para quemador de superficie**

Ubicación	Valor nominal del quemador	Tamaño (mm)
LF (Orificio grande)	15.000 BTU	1,08
LF (Orificio pequeño)	1.450 BTU	0,35
PI	5.000 BTU	0,64
RF	14.200 BTU	1,08
RR	8.000 BTU	0,84
CTR	8.000 BTU	0,84

\*No en todos los kits/modelos.

**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.

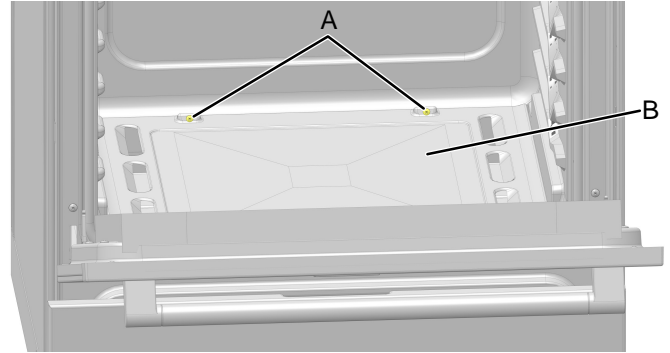
**IMPORTANTE:** Conserve los tornillos de los orificios de gas natural en caso de que se realice la reinstalación con gas natural.

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. Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
2. Retire los 2 tornillos con sus arandelas de la parte posterior del piso del horno.

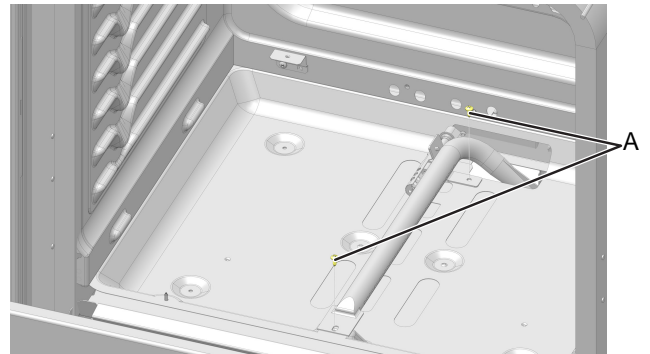
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.



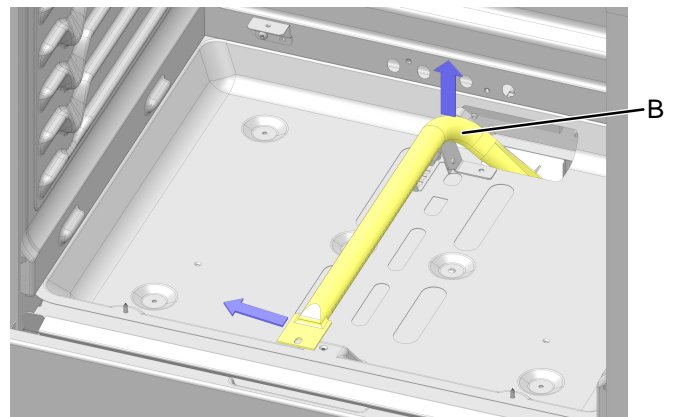
A. Tornillos

B. Parte inferior del horno

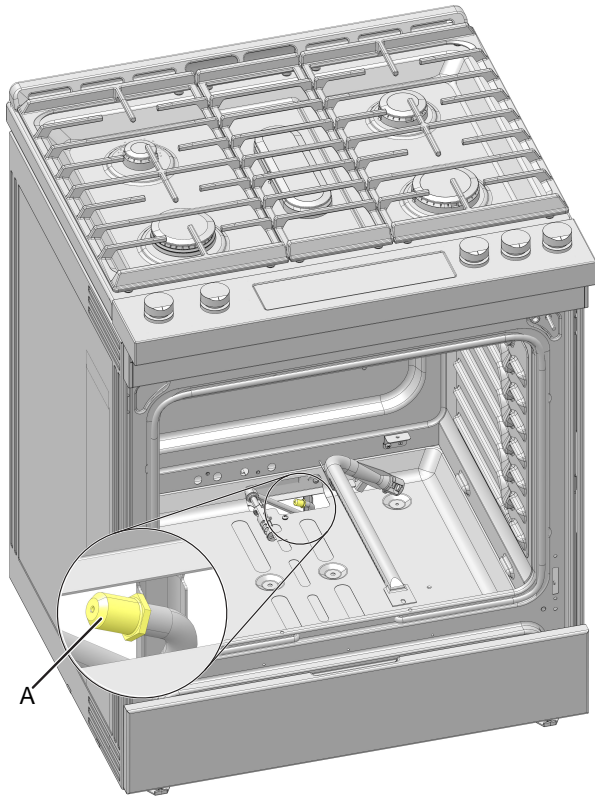
4. Retire los 2 tornillos del quemador de hornear.
5. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el cable.



A. Tornillos

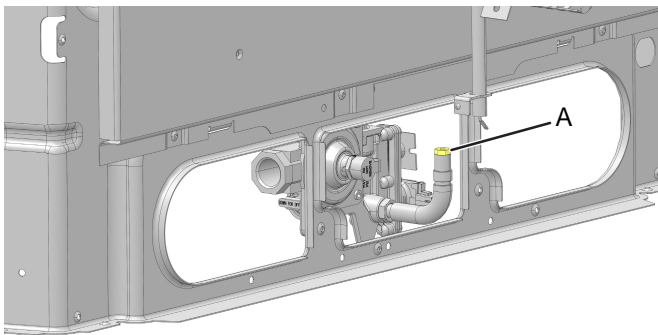


B. Quemador para hornear



A. Orificio del horno

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 3/8" (9.5 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione la llave para tuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios del quemador para asar de gas natural para retirarlo. El tornillo tendrá grabado el número "47".
7. Reemplace el tornillo con el "47" por uno con un "56". 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.



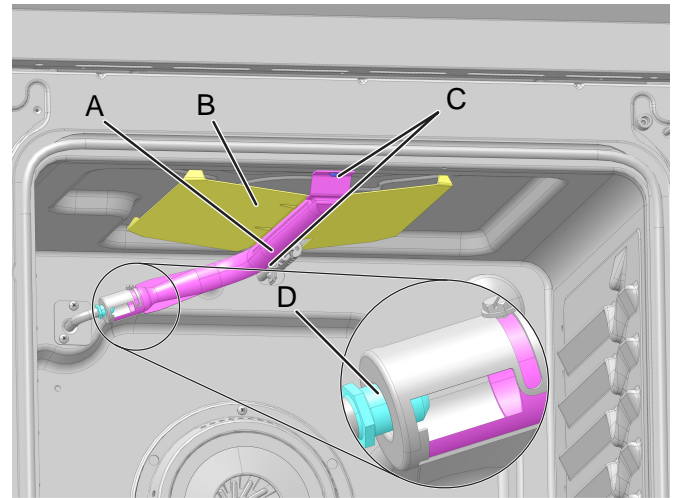
A. Tornillo del orificio

8. Ubique la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y, después, alinee los orificios para los tornillos.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con dos tornillos.
10. 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.
11. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con dos tornillos y dos arandelas.

## 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.

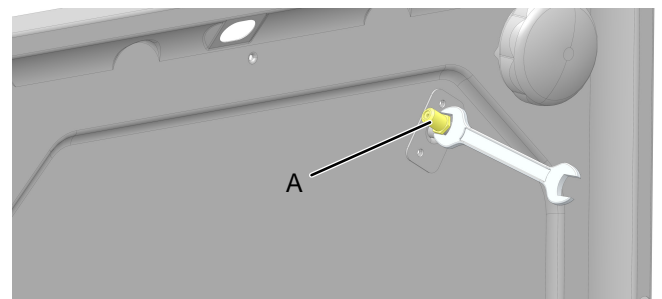
**NOTA:** El quemador para asar a la parrilla colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar a la parrilla  
B. Propagador de llama  
C. Tornillos  
D. Campana del orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 3/8" (1 cm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione la llave para tuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios del quemador para asar de gas natural para retirarlo. La campana tendrá grabado el número "155".
5. Reemplace la campana con el "155" por una con un "100". 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.



A. Campana del orificio

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana del orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las 4 lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 1 tornillo.
9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".

10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".

11. 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 el encendido y el funcionamiento correctos de los quemadores.
3. Consulte la sección "Cómo regular la altura de la llama" para la regulación de la llama de los quemadores.

**IMPORTANTE:** Tal vez tenga que modificar el ajuste "LOW" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar que la llama del quemador de la superficie de cocción sea adecuada. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 6.4 a 13 mm) 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.

4. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

**IMPORTANTE:** Asegúrese de revisar 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.**

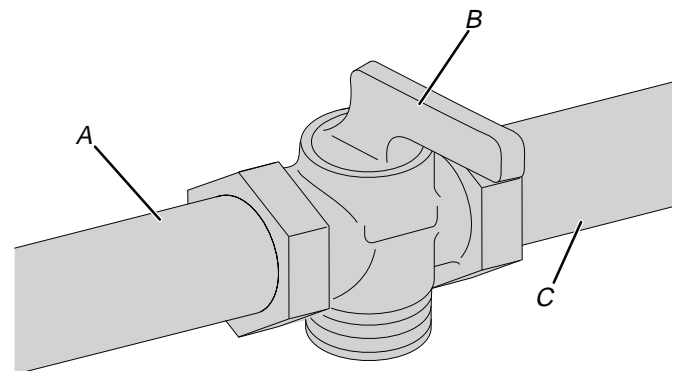
**Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.**

**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.

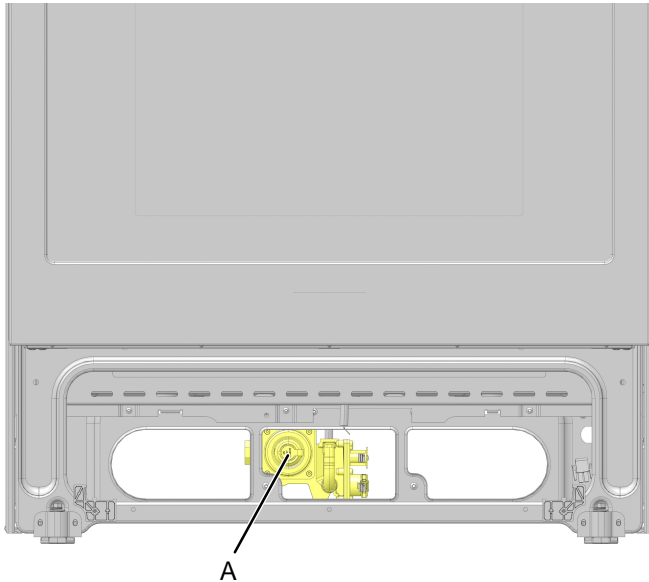


- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada
- C. A la estufa

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. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón", "Cajón de almacenamiento".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

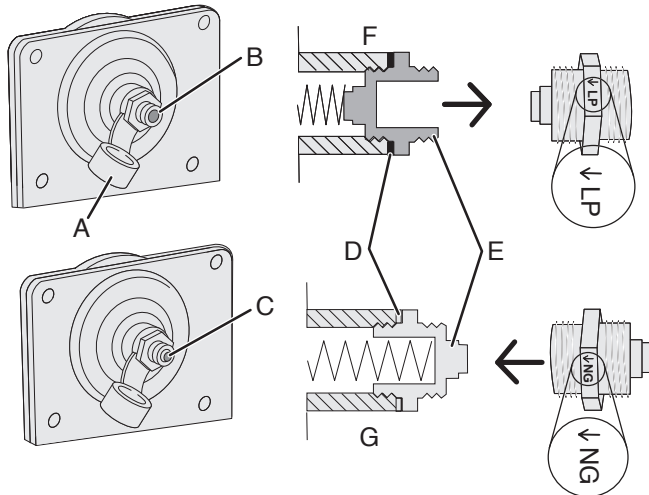


A. Regulador de la presión de gas

**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.

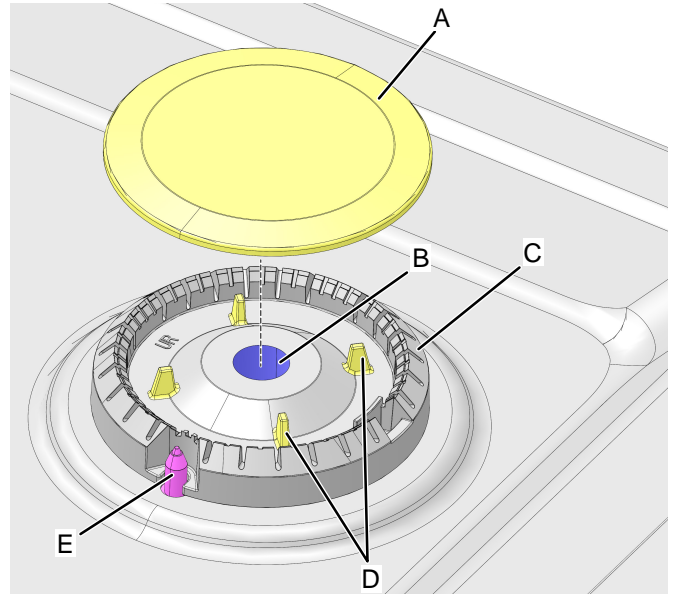


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de la presión de gas
- F. Vista lateral antes
- G. Vista lateral después

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 "JNG" 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.

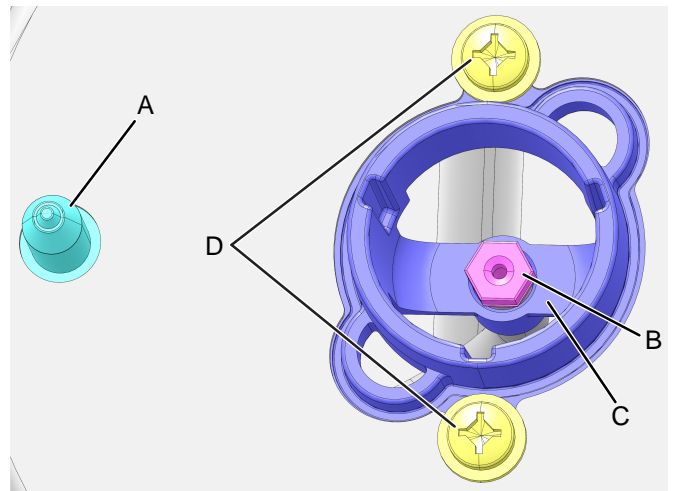
## Para convertir quemadores de superficie (de gas propano a gas natural)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



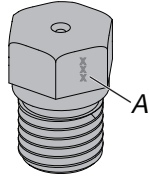
- A. Tapa del quemador
- B. Abertura del tubo de gas
- C. Base del quemador
- D. Espigas de alineación
- E. Electrodo encendedor

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

- 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 sellado

Consulte la tabla siguiente para conocer la ubicación correcta del tornillo de los orificios de gas natural.

Ubicación	Valor nominal del quemador	Tamaño (mm)
LF (Orificio grande)	19.000 BTU	1,96
LF (Orificio pequeño)	1.450 BTU	0,53
PI	5.000 BTU	1,00
RF	15.000 BTU	1,75
RR	9200 BTU	1,35
CTR	8.000 BTU	1,25

**NOTA:** Consulte la Hoja Técnica situada en la cubierta trasera para conocer el valor nominal BTU del quemador individual aplicable por tipo de combustible.

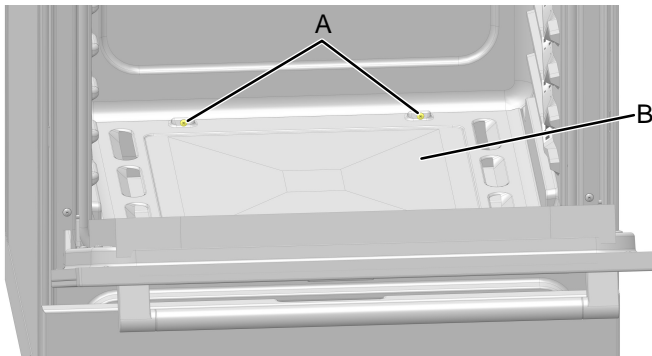
- Coloque los tornillos de los orificios de gas propano en la bolsa de tornillos de orificios.

**IMPORTANTE:** Conserve los tornillos de los orificios de gas propano en caso de que se realice la reinstalación con gas propano.

- Vuelva a colocar la base del quemador.
- Vuelva a colocar la tapa del quemador.
- Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

### Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

- Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
- Retire los 2 tornillos con sus arandelas de la parte posterior del piso 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 reserve sobre una superficie cubierta.

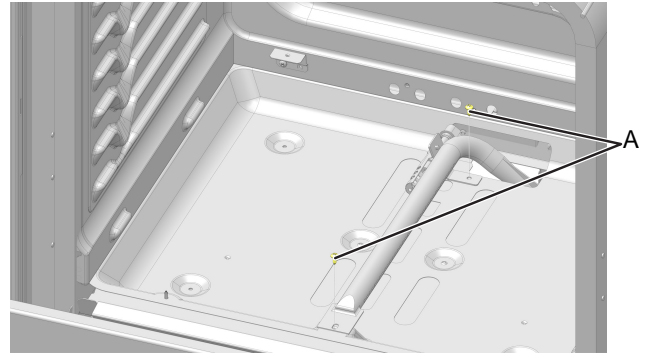


A. Tornillos

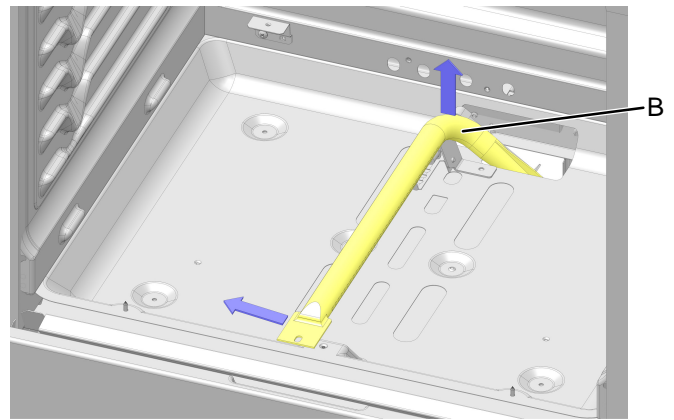
B. Parte inferior del horno

- Retire los 2 tornillos del quemador de hornear.

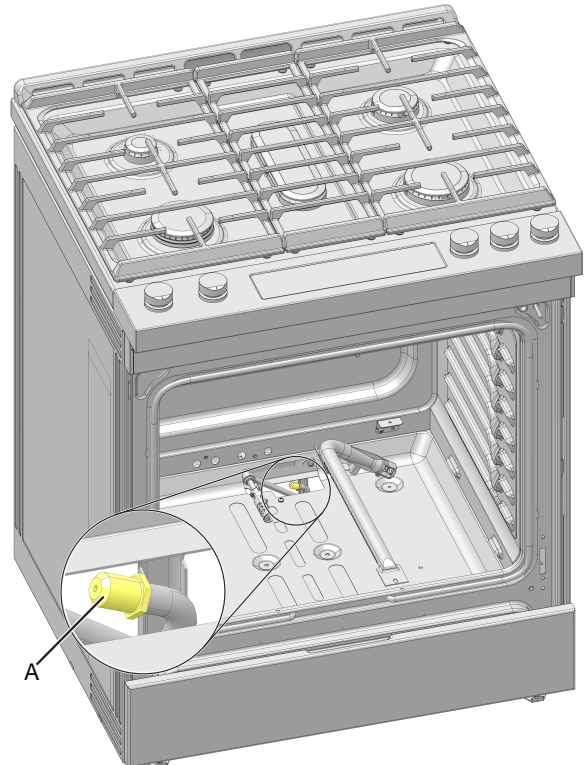
- Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el cable.



A. Tornillos



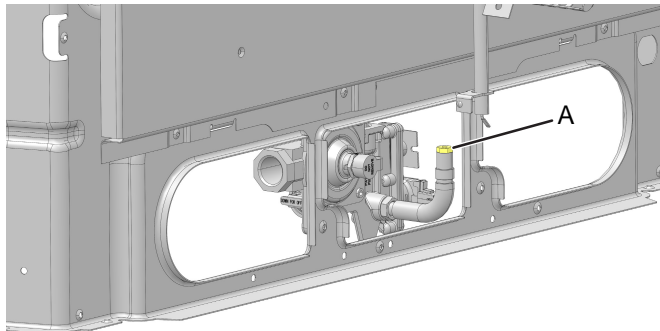
B. Quemador para hornear



A. Orificio del horno

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 3/8" (9.5 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione la llave para tuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para hornear de gas propano para retirarla. El tornillo tendrá grabado el número "56".
7. Reemplace el tornillo con el "56" por uno con un "47". 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

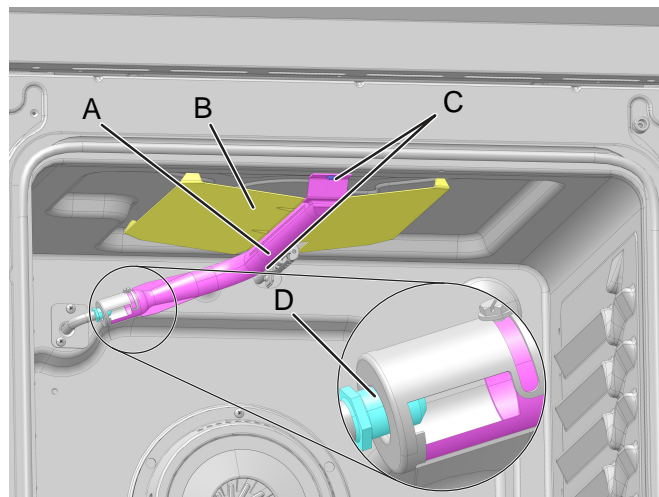
8. Ubique la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y, después, alinee los orificios para los tornillos.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con dos tornillos.
10. Ubique la parte frontal del panel del piso del horno hacia el marco frontal y baje la parte posterior del panel del piso del horno hacia adentro del horno.
11. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con dos tornillos y dos arandelas.

### Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas propano a gas natural) (en algunos modelos)

1. Retire 1 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.

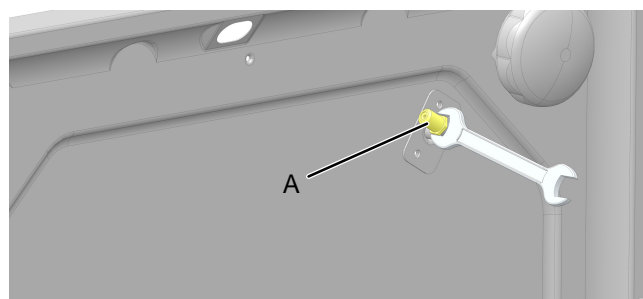
**NOTA:** El quemador para asar a la parrilla colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar a la parrilla  
B. Propagador de llama  
C. Tornillos  
D. Campana del orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 3/8" (1 cm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione la llave para tuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar a la parrilla de gas propano para retirarla. La campana tendrá grabado el número "100".
5. Reemplace la campana con el "100" por una con un "155". 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

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana del orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las 4 lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 1 tornillo.
9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
11. 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 el encendido y el funcionamiento correctos de los quemadores.
3. Consulte la sección "Cómo regular la altura de la llama" para la regulación de la llama de los quemadores.

**IMPORTANTE:** Tal vez tenga que modificar el ajuste "LOW" (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.

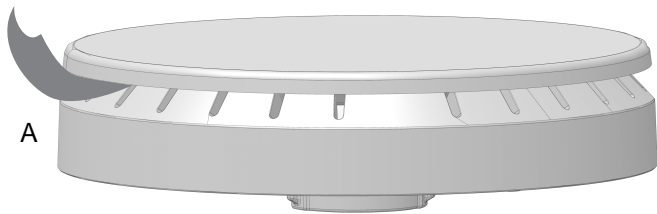
4. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

**IMPORTANTE:** Asegúrese de revisar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

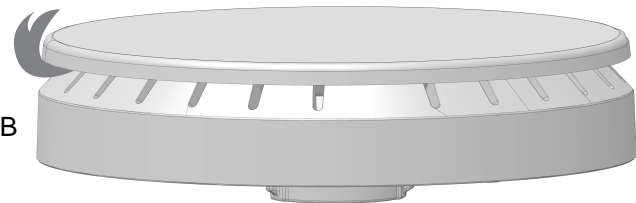
## Cómo ajustar la altura de la llama

### Cómo regular la llama de quemadores de superficie

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" (6,3 mm) de altura. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.



A



B

A. Llama alta  
B. Llama baja

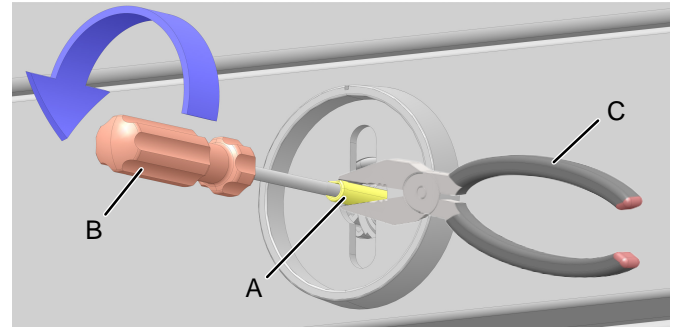
### Para regular quemadores estándar:

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":

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. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.

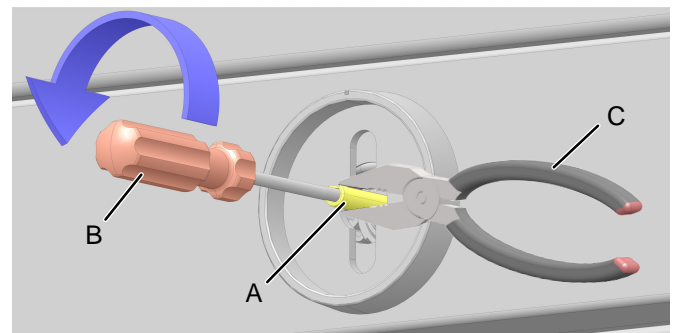


A. Vástago de la perilla de control  
B. Destornillador  
C. Pinzas

3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

### Para regular un quemador doble (en algunos modelos):

1. Encienda el quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo en el cual estén encendidos ambos quemadores interno y externo.
2. Retire la perilla de control.
3. Inserte un destornillador de hoja plana de 1/8" (3 mm) en los lugares de regulación que se muestran en la ilustración siguiente e inserte el tornillo ranurado. Gire el tornillo hasta que la llama tenga el tamaño adecuado. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.



A. Vástago de la perilla de control  
B. Destornillador  
C. Pinzas

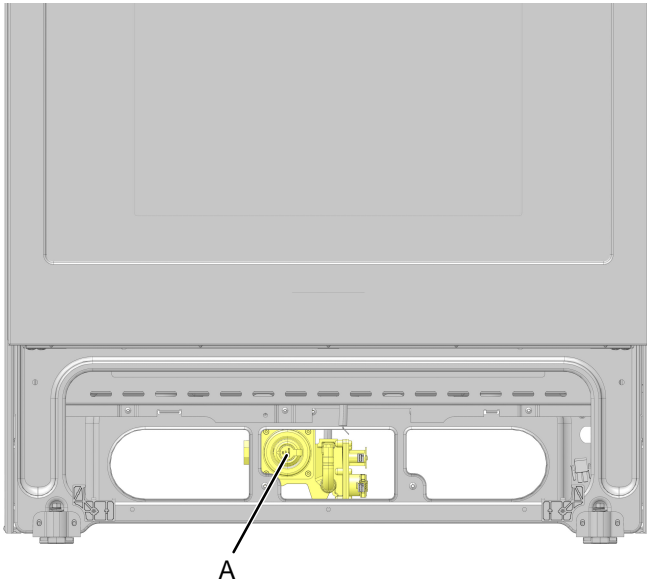
4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.

## Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

### Cómo regular la llama del quemador de hornear del horno (si es necesario)

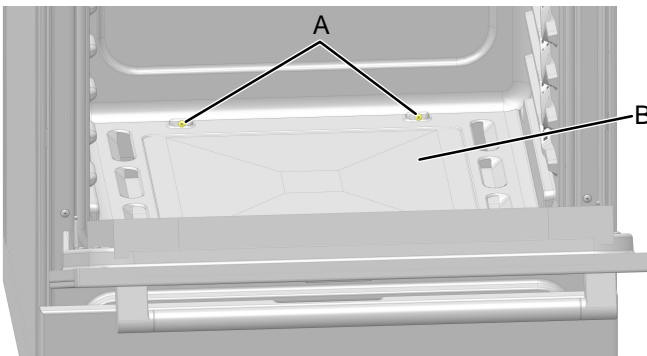
1. Retire el cajón de almacenamiento (consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón").
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.



A. Regulador de la presión de gas

**IMPORTANTE:** No retire el regulador de presión de gas.

3. Verifique el quemador de hornear del horno para ver si la llama es adecuada.
  - a. Saque las parrillas del horno.
  - b. 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

- c. Presione Bake (Hornear).

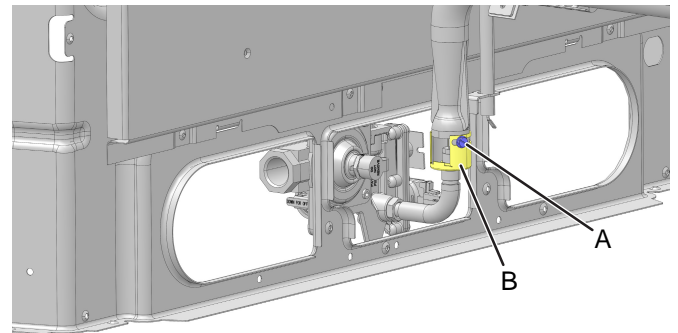
- d. Presione el botón Start (INICIO).

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.

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.

4. Si se debe regular la llama de hornear del horno, ubique el obturador de aire cerca de la parte posterior central de la cavidad del cajón detrás del panel de acceso. 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

5. Presione el botón Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado.
6. Vuelva a instalar la base del horno y el cajón de almacenamiento (consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón").

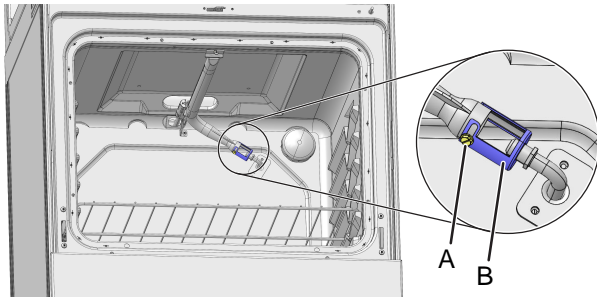
### Cómo regular la llama del quemador de asar a la parrilla del horno (si es necesario)

Presione BROIL (ASAR A LA PARRILLA) y, después, presione el botón Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador para asar 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. Presione el botón Off (Apagado). Espere hasta que el horno se enfríe.
2. Afloje el tornillo de sujeción en el obturador de aire que en la parte posterior del quemador de asar a la parrilla.
3. Regule el obturador de aire según sea necesario.

4. Apriete el tornillo del cerrojo.



- A. Tornillo del cerrojo  
B. Obturador de aire

5. Cierre la puerta del horno. Presione BROIL (ASAR A LA PARRILLA) y, después, presione el botón Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador para asar es adecuada. Si se debe regular la llama, repita los pasos 1 a 5.

## 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.

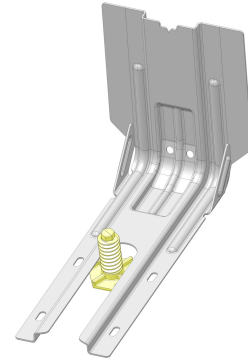
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

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 IGNITE (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 IGNITE (ENCENDIDO). Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta IGNITE (ENCENDIDO).
- Gire la perilla hasta cualquier posición entre H (ALTO) y L (BAJO) o SIMMER (FUEGO LENTO).

**RECUERDE:** Cuando la estufa está en uso, es posible que toda la zona de la superficie de cocción esté caliente.

### 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.

### POSICIÓN 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 ubicar una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía las ilustraciones siguientes.

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

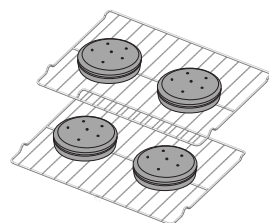
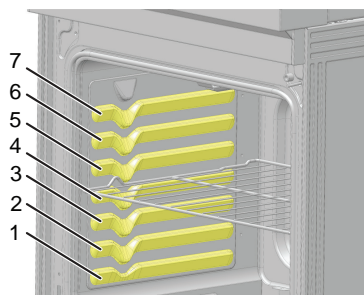
### HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN DOS PARRILLAS

#### Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Hornear por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 2 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.

#### Horneado de galletas

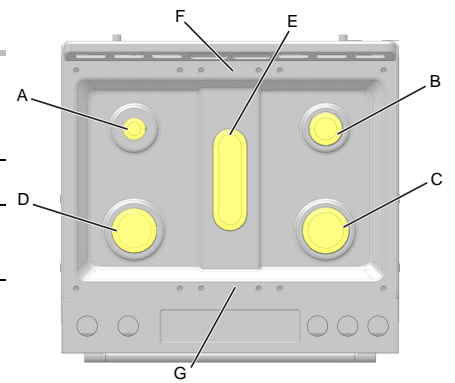
Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Hornear por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 2 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6.



### TAMAÑO DEL QUEMADOR

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Las posiciones de los quemadores varían según el modelo de la estufa. Vea la ilustración y la tabla siguientes.

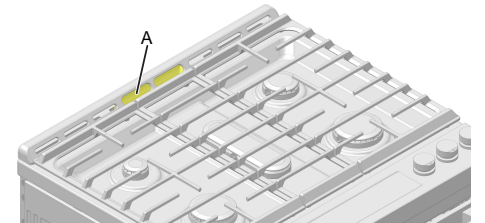
Tamaño del quemador	Uso recomendado
<b>Pequeño</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocción con calor bajo</li> <li>Para derretir chocolate o mantequilla</li> </ul>
<b>Medio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quegador multiuso</li> </ul>
<b>Grande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para utensilios de cocina grandes</li> </ul>
<b>Extragrande (potencia máxima)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para utensilios de cocina grandes</li> <li>El quemador más potente</li> </ul>
<b>Ovalado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para platos más alargados</li> </ul>



- A. Pequeño  
 B. Medio  
 C. Grande  
 D. Extragrande (potencia máxima)  
 E. Ovalado  
 F. Parte trasera de la estufa  
 G. Parte delantera 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.



A. Ducto de escape 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 colocarla:

- 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](http://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 máquina.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la Guía de producto, la garantía, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso e instalación 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 Avenue.  
 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](http://www.maytag.com) para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Ayuda del producto en [www.maytag.ca](http://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
Options/Clock (Opciones/Reloj)	Reloj	El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “CLOCK” (RELOJ).</li> <li>2. Utilice los botones numéricos para fijar la hora.</li> <li>3. Presione START (INICIO) para cambiar la hora.</li> <li>4. Presione “3” para AM o “6” para PM.</li> </ol>
Options/Clock (Opciones/Reloj)	Ajustes	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
Light (Luz)	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno se controla con un botón situado en el panel de control del horno. Con la puerta del horno cerrada, presione Light (Luz) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
Timer Set/OFF (Ajustar/APAGAR el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Timer Set/OFF (Ajustar/APAGAR el temporizador).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”.</li> <li>3. Presione Timer Set/OFF (Ajustar/APAGAR el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione Timer Set/OFF (Ajustar/APAGAR el temporizador) 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.</li> <li>5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione Timer Set/OFF (Ajustar/APAGAR el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.</li> </ol>
START (INICIO)	Inicio de cocción	El botón START (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no se presiona START (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.

<b>BOTÓN</b>	<b>FUNCIÓN</b>	<b>INSTRUCCIONES</b>
<b>CANCEL (CANCELAR)</b>	<b>Función de la estufa</b>	El botón CANCEL (Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj) y Timer (Temporizador).
<b>Bake (Hornear)</b>	<b>Hornear y asar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Bake (Hornear).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (INICIO).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>Broil (Asar a la parrilla)</b>	<b>Asar a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Broil (Asar a la parrilla).</li> <li>2. Seleccione la temperatura para asar presionando 1 - Alta o 2 - Baja.</li> <li>3. Presione START (INICIO) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno.</li> <li>6. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>Manual Convect Modes (Modos de cocción por convección manuales)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Manual Convect Modes (Modos de cocción por convección manuales) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.</li> <li>2. Presione START (INICIO).</li> <li>3. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>4. Presione START (INICIO).</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4.</li> <li>6. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.</li> <li>2. Presione START (INICIO).</li> <li>3. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>4. Presione START (INICIO).</li> <li>5. Presione los botones numéricos para fijar el tiempo deseado de cocción.</li> <li>6. Presione START (INICIO).</li> <li>7. Inserte el alimento cuando corresponda.</li> <li>8. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 hasta el 6.</li> <li>9. Presione CANCEL Upper (Cancelar superior) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>Air Fry (Freír sin aceite)</b>	<b>Freír sin aceite</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Air Fry (Freír sin aceite)</li> <li>2. Ingrese la temperatura deseada usando los botones numéricos. Sonará un tono si la temperatura introducida es demasiado baja o demasiado alta.</li> <li>3. Presione el botón START (INICIO). El horno emitirá un tono cuando se haya alcanzado la temperatura deseada.</li> <li>4. Coloque los alimentos en la cavidad del horno.</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione el botón START (INICIO).</li> <li>6. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El ventilador de convección y los elementos se apagarán cuando se abra la puerta del horno hasta que ésta se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>

BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
<b>Keep Warm (Mantener caliente)</b>	<b>Mantener caliente</b>	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Keep Warm (Mantener caliente).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (INICIO).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>Delay Start (Inicio diferido)</b>	<b>Inicio diferido</b>	<p>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. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente.</p> <p>Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>
<b>Cook Time (Tiempo de cocción)</b>	<b>Cocción programada</b>	<p>La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza durante un tiempo fijo y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>
<b>Power Preheat (Precalentamiento poderoso)</b>	<b>Precalentamiento rápido del horno</b>	<p>Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función Bake (Hornear). El valor predeterminado de Power Preheat (Precalentamiento poderoso) es OFF (APAGADO), pero se puede cambiar a ON (ENCENDIDO).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Power Preheat (Precalentamiento poderoso).</li> <li>2. Aparecerá el ajuste actual.</li> <li>3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.</li> <li>4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento poderoso. Deberá usarse una parrilla estándar para precalentamiento poderoso.</p> <p>Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el Power Preheat (precalentamiento poderoso) directamente presionando power preheat (Precalentamiento poderoso).</p>
<b>Aqualift Self Clean (Aqualift Self Clean)</b>	<b>Ciclo de limpieza</b>	<p>Consulte la sección "Ciclo de limpieza" en el Manual del propietario.</p>
<b>START (Hold 3 Sec to Lock) (INICIO [mantener por 3 seg para bloquear])</b>	<b>Bloqueo de controles del horno</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li> <li>2. Mantenga presionado el botón START (INICIO [presione por 3 segundos para bloquear]) durante 3 segundos.</li> <li>3. Sonará un tono y se desplazará "Control Locked" (Bloqueo de controles); luego aparecerá en la pantalla "Locked" (Bloqueado).</li> <li>4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo de los controles del horno.</li> </ol>
<b>Options/Clock (Opciones/Reloj)</b>	<b>Ahorro de energía</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (AHORRO DE ENERGÍA).</li> <li>2. Aparecerá el ajuste actual.</li> <li>3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.</li> <li>4. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir y mostrar la hora del día</li> </ol> <p>Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la estufa ingresará en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará al presionar cualquier botón. Si Energy Save (Ahorro de energía) está desactivado, la pantalla permanecerá encendida en todo momento.</p>

## Tecnología autolimpiante AquaLift®



La tecnología autolimpiante AquaLift® es una solución de limpieza de primera clase diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente conllevan los métodos autolimpiantes tradicionales. Con la tecnología autolimpiante AquaLift®, un revestimiento innovador del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar la tecnología autolimpiante AquaLift®, simplemente repase los restos sueltos, vuelque agua en el piso del horno y haga funcionar el ciclo autolimpiante AquaLift®. Cuando el ciclo finaliza en menos de 1 hora a una temperatura inferior a la de métodos autolimpiantes tradicionales, simplemente recoja el agua restante y los restos sueltos. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección "Ciclo de limpieza" en el Manual del propietario. Por información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

## Temperatura de la superficie

Cuando la cocina está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

### Cajón de horneado, calentamiento o almacenamiento

Cuando el horno está funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

### Ducto de ventilación del horno

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Si la estufa está en modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco cuando no esté en uso.

### 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, se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

#### Tres tonos

- Presión de botón no válido.

#### Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Use el botón Opciones/Clock (Ajustes/Reloj) para cambiar los ajustes de tono. En función de su modelo.

## Ahorro de energía

El modo Energy Save (Ahorro de energía) sitúa la estufa en reposo y reduce el consumo de energía.

### Para activar el modo de ahorro de energía:

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (AHORRO DE ENERGÍA).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir y mostrar la hora del día
5. El ajuste se activará después de 5 minutos.

### Para desactivar el modo de ahorro de energía

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (AHORRO DE ENERGÍA).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir y mostrar la hora del día
5. Aparecerá nuevamente el reloj en la pantalla y podrá usarse la estufa de forma normal.

## Ajustes

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se hacen con el botón Options/Clock (Opciones/Reloj).

Use el botón Options/Clock (Opciones/Reloj) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione el botón Options/Clock (Opciones/Reloj) la pantalla avanzará hasta el ajuste siguiente. Después de seleccionar la característica que va a cambiar, el control le indicará qué botón debe presionar. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

Presione CANCEL (CANCELAR) para salir de Settings (Ajustes).

## Reloj

El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla CLOCK (RELOJ).
2. Utilice los botones numéricos para fijar la hora.
3. Presione START (INICIO) para cambiar la hora.
4. Presione "3" para AM o "6" para PM.

## Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarla a Celsius.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (UNIDAD DE TEMPERATURA).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Deshabilitar los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluso el tono de fin de ciclo y los tonos de los botones. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla SOUND (SONIDO).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.



## Volumen de sonido

Fija el volumen del tono como alto o bajo.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (VOLUMEN DE SONIDO).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Tono de fin de ciclo

Activa o apaga los tonos que se escuchan al final de un ciclo.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (TONO DE FIN).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Tonos del teclado

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse un botón.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (TONO DEL TECLADO).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Deshabilitar los tonos recordatorios

Apaga el tono breve que se repite cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono de recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione Start (INICIO) o Cancel (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

## 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 encienda el horno. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (MODO DE DEMOSTRACIÓN).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Reloj de 12/24 horas

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "12/ 24 HOUR" (HORA 12/24).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Modo Sabbath

El Sabbath mode (modo Sabbath) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el Sabbath Mode (modo Sabbath), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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.

## Para activar la función modo Sabbath (solo una vez):

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (SABBAT).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Apagado después de 12 horas

El control del horno se fija para apagarlo automáticamente 12 horas después de que haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla 12Hr AUTO\_OFF (APAGADO después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Idioma: Texto de desplazamiento de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (IDIOMA).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione los botones "1" o "2" para seleccionar el idioma.
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## 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 se tornen ligeramente calientes o fríos 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. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (CALIBRACIÓN DE TEMPERATURA).
2. En algunos modelos, presione "1" para ajustar la temperatura del cajón. Presione START (INICIO), espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla, y continúe con el paso 3.

### O BIEN

- Presione START (INICIO) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla y continúe con el paso 3.
3. Presione el botón "3" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione el botón "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). La escala de desviación es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
4. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

## Quemadores de superficie

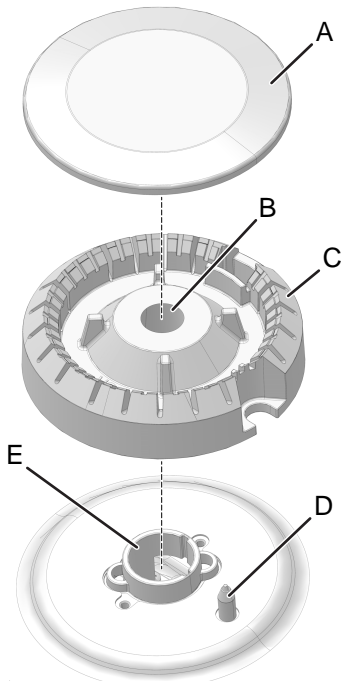
**IMPORTANTE:** No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la rejilla del quemador.

**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 desparejas. 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".

**NOTA:** La tapa de cada quemador redondo está marcada con letras que indican el tamaño del quemador.

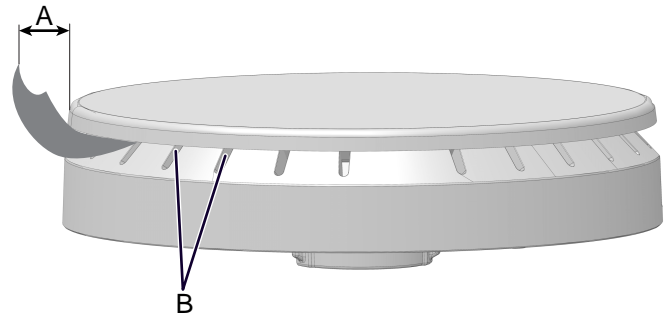
**Alineamiento:** Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base del quemador con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base del quemador.

**NOTA:** La tapa de cada quemador redondo está marcada con letras que indican el tamaño del quemador.



- A. Tapa del quemador  
B. Abertura del tubo de gas  
C. Base del quemador  
D. Electrodo encendedor  
E. Soporte de orificio

**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.



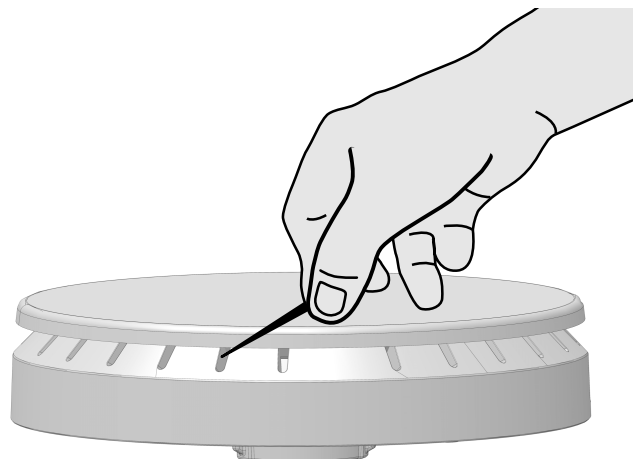
- A. 1 a 1 1/2" (2,5 a 3,8 cm)  
B. Orificios del quemador

**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.

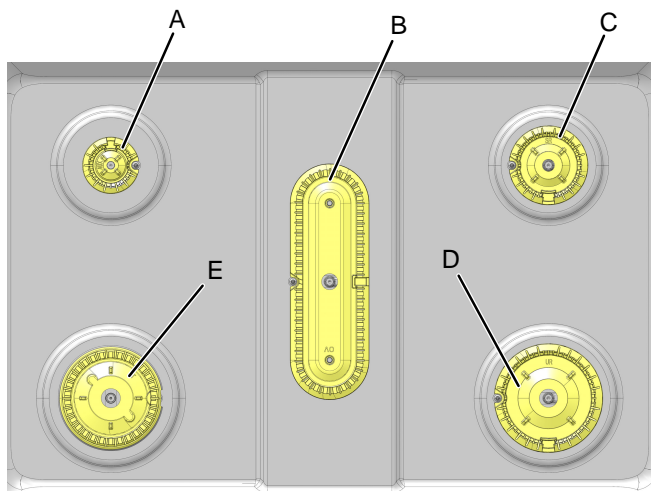
**Para limpiar:**

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. No use limpiadores para horno, cloro ni eliminadores de óxido. No la lave en el lavavajillas

1. Retire la tapa y 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.

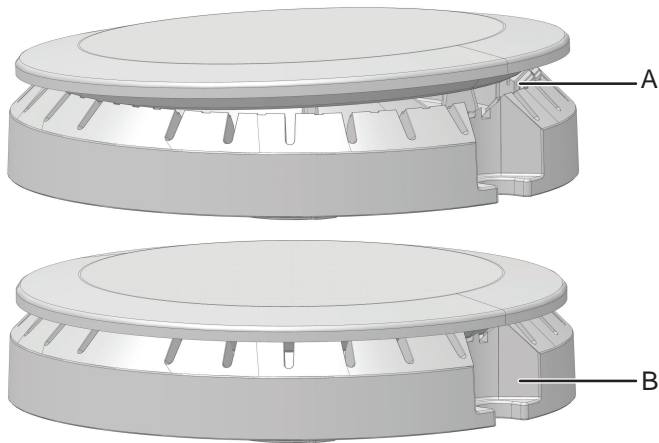


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Vea la ilustración siguiente para las posiciones de los quemadores.



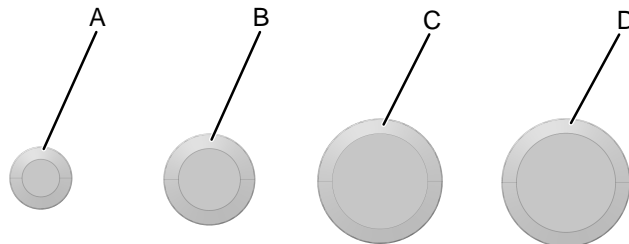
- A. Pequeño (auxiliar)  
 B. Ovalado (OV)  
 C. Mediano (semirrápido)  
 D. Grande (ultrarrápido)  
 E. Extragrande (apilado)

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. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



- A. Incorrecto  
 B. Correcto

**IMPORTANTE:** Las bases de las tapas pequeñas e intermedias son distintas. No coloque una tapa de quemador sobre la base de quemador equivocada.



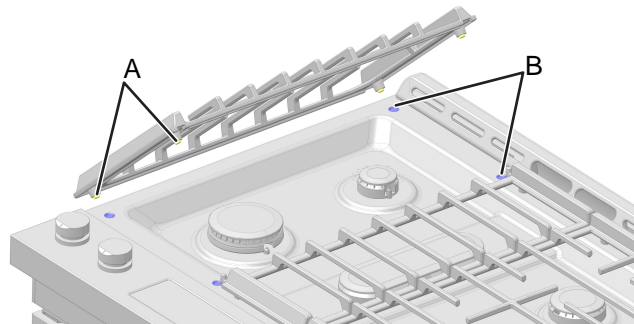
- A. Tapa pequeña (Auxiliar)  
 B. Tapa mediana (semirrápido)  
 C. Tapa grande (ultrarrápido)  
 D. Tapa extra grande (Apilado)

6. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, ciérrelo. No intente reparar el quemador por su cuenta. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

## Rejillas de la superficie

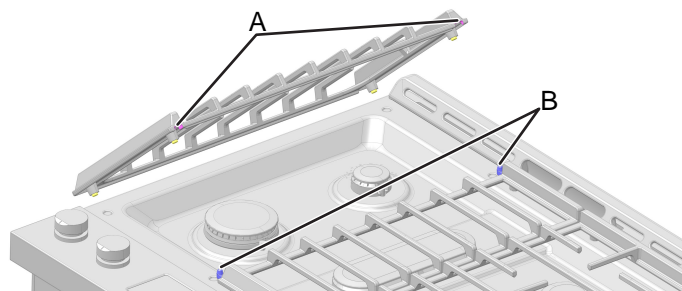
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

Para garantizar una colocación correcta, alinee los toques 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 usando los ganchos de la rejilla del medio y las hendiduras en los extremos de las rejillas. Para quitar las rejillas, primero quite los extremos de las rejillas y luego la rejilla del medio. Para volver a colocar las rejillas, coloque primero la rejilla del medio y luego coloque los extremos de las rejillas en cada lado.



- A. Hendidura  
 B. Quemador de 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.

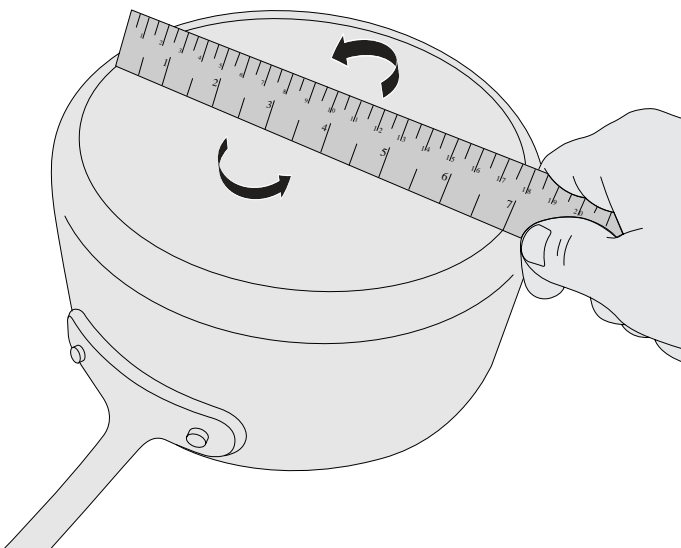
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las 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.

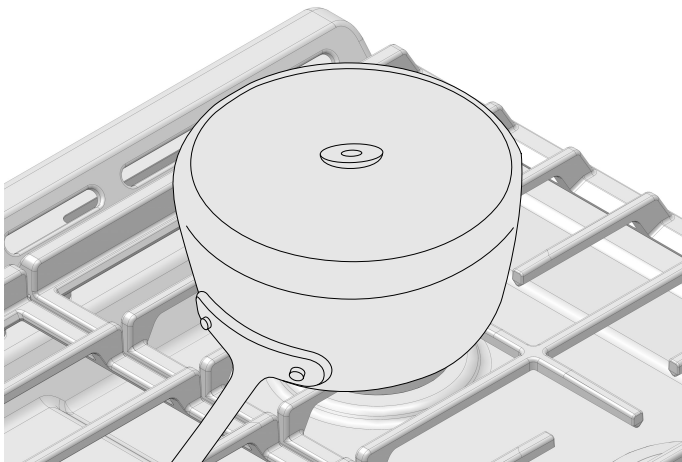
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
<b>Aluminio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Sirve para todos los tipos de cocción.</li> <li>■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción.</li> <li>■ Puede dejar restos de aluminio que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.</li> </ul>
<b>Acero fundido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera lenta y uniforme.</li> <li>■ Es bueno para dorar y freír.</li> <li>■ Mantiene el calor para una cocción lenta.</li> <li>■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cerámica o vitrocerámica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Se calienta de manera lenta, pero irregular.</li> <li>■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme.</li> <li>■ Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.</li> <li>■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.</li> </ul>
<b>Barro cocido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Use con ajustes de calor bajos.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.</li> <li>■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.</li> </ul>
<b>Acero inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida, pero irregular.</li> <li>■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción marcada en la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



## 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 enfríen 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.

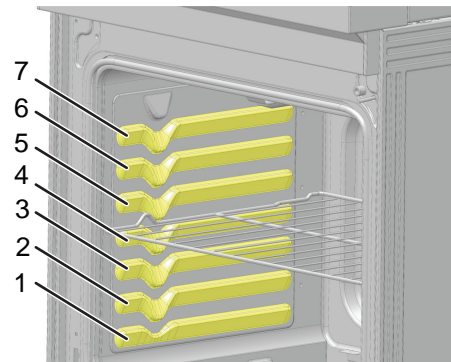
## Uso del horno

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.

## Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

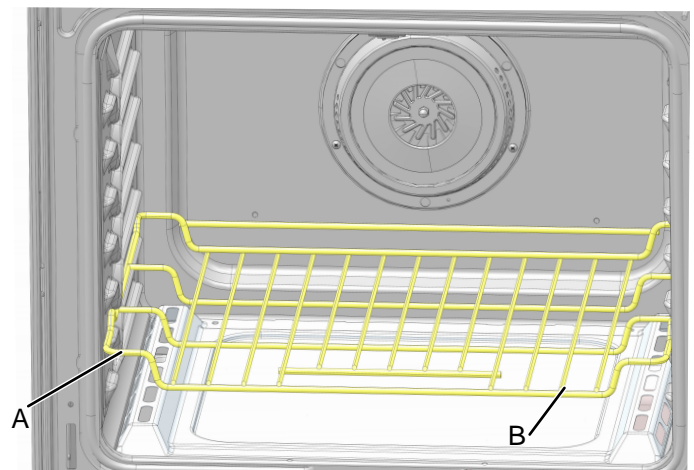
Use como guía las ilustraciones y la tabla a continuación.



El horno tiene siete posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana	Tipo de alimento
7	Carnes para asar a la parrilla/dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
4	Canasta para freír sin aceite
3 o 4	La mayoría de los alimentos horneados, guisados, alimentos congelados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

**IMPORTANTE:** Si su modelo tiene una parrilla de horno de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



- A. Extremos de la parrilla en la posición 3
- B. Alimento en la posición 2

**IMPORTANTE:** Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

### 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 (sin convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

Dos parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

Tres parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7, y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

## Canasta para freír sin aceite

Parte de la eficacia de las freidoras sin aceite a la hora de freír los alimentos tiene que ver con la canasta perforada diseñada para ello. La canasta Air Fry permite que el aire caliente circule por toda la superficie de los alimentos.

Cuando utilice la función Air Fry (Freír sin aceite), coloque la canasta Air Fry en la parte superior de una bandeja para hornear grande para recoger las migas, el aceite y mitigar el humo. Coloque la canasta y la lámina en la posición de parrilla 4 del horno para incrementar el flujo y la circulación del aire. Consulte la sección Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear para obtener más información.. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

## Modo Sabbath

El Sabbath mode (modo Sabbath) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el Sabbath mode (modo Sabbath), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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 apagarán de inmediato.

### Para activar la función modo Sabbath (solo una vez):

1. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (SABBAT). "OFF. Press (1) for On" (APAGADO. Presione [1] para On [Encendido]) se mostrará en la pantalla.
2. Presione el botón "1". "ON. Press (1) for Off" (ENCENDIDO. Presione [1] para Off [Apagado]) se mostrará en la pantalla. Puede activarse el Sabbath mode (modo Sabbath) para hornear.
3. Presione START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre la hora del día.

**NOTA:** Para desactivar el Sabbath mode (modo Sabbath), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de "SABBATH ON" (SABBAT ACTIVADO) a "SABBATH OFF" (SABBAT DESACTIVADO).

### Para activar el modo Sabbath:

1. Presione BAKE (HORNEAR).
2. Presione el teclado numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).

3. Presione START (INICIO).

Para la cocción programada en Sabbath mode (modo Sabbath), presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) y luego los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (INICIO).

4. Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) Sonarán tres tonos. Luego presione "7". Aparecerá "SAB" en la pantalla.

### Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath está funcionando):

1. Presione el botón numérico según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

**NOTA:** El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. El texto que se desplaza aparecerá en la pantalla como estaba antes de presionarse el botón.

2. Presione START (INICIO).

### Para desactivar el modo Sabbath:

Presione Options/Clock (Opciones/Reloj) y luego "7" para volver al horneado normal o presione CANCEL (CANCELAR) para apagar la estufa.

**NOTA:** Los tonos no sonarán mientras se desactiva el Sabbath mode (modo Sabbath).

## Hornear y asar

### Pre calentamiento

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.

### Pre calentamiento poderoso

Power Preheat (Pre calentamiento poderoso) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana durante Power Preheat (Pre calentamiento poderoso). Las parrillas adicionales deberán quitarse antes de utilizar Power Preheat (Pre calentamiento poderoso). Presione Power Preheat (Pre calentamiento poderoso) y siga las indicaciones del control del horno; o bien, si este ya se ha empezado a precalentar, simplemente presione Power Preheat (Pre calentamiento poderoso). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar el alimento en el horno y se debe usar solo para hornear con una parrilla. Cuando se termina el ciclo de precalentamiento poderoso, el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

**IMPORTANTE:** El precalentamiento poderoso se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla.

## 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 un recipiente 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. Use las parrillas 6 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

■ Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una parrilla. Están diseñados para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar un recipiente para asar, puede realizar un pedido. Para obtener información de contacto, consulte la Guía de inicio rápido.

**NOTA:** los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

## Freír sin aceite

Durante la fritura sin aceite, los elementos calefactores y el ventilador de convección se encienden y apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Cierre la puerta del horno para garantizar la temperatura adecuada.

**IMPORTANTE:** Los tiempos de cocción, las temperaturas y las instrucciones generales pueden variar según la receta.

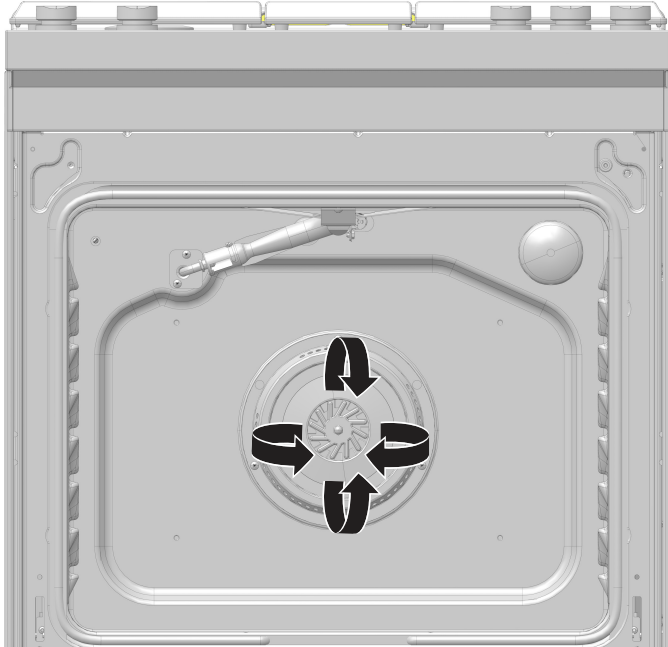
Freír sin aceite en una cavidad de horno grande permite freír más alimentos a la vez, por lo que cabe esperar tiempos de horneado más largos.

- Al freír sin aceite, los alimentos deben estar uniformemente espaciados en la canasta Air Fry en una sola capa.
- Consulte las instrucciones de los alimentos envasados para hornear en horno convencional con respecto al tiempo y la temperatura para freír sin aceite.
- Para recetas de alimentos frescos con tiempos de horneado de más de 30 minutos, se recomienda un precalentamiento de 5 a 10 minutos.
- Para alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos, es posible que se requiera tiempo adicional.
- No se recomienda utilizar masa húmeda al freír sin aceite.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de hornear. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar e introducir los alimentos de nuevo en la cavidad.
- Rocíe la cesta para freír con aceite para evitar que los alimentos se peguen a esta.

**NOTA:** Los alimentos grasientos pueden producir humo durante el ciclo de fritura sin aceite. El uso adecuado de la canasta Air Fry y de la bandeja para hornear ayudará a reducir la cantidad de humo producida. Mantener un horno y una bandeja para hornear limpios también ayudará a reducir la cantidad de humo.

## Cocción por convección

En un horno por convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.



Durante los ciclos de horneado o asar a la parrilla por convección, los elementos calentadores o de convección se encienden y apagan a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, los elementos calentadores o de convección se encienden y apagan a intervalos.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando cierre la puerta del horno.

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Utilice el siguiente cuadro como guía.

Modo de cocción por convección	Tiempo/Temperatura Directrices
Hornear por convección	Temperatura menor, 25 °F (15 °C), posible reducción del tiempo de cocción
Asar por convección	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30 %
Asar a la parrilla por convección	Reducción del tiempo de cocción

### Opciones de convección

Convect Bake (Hornear por convección): horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles.

Convect Roast (Asar por convección): pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res

Convect Broil (Asar a la parrilla por convección): cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular

## Tiempo de cocción

### Para fijar una cocción programada:

1. Presione Bake (Hornear) o Broil (Asar), o Manual/Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos/manuales) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
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:

1. Presione Bake (Hornear) o Broil (Asar), o Manual/Auto Convect Modes (Modos de cocción por convección automáticos/manuales) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para introducir la duración del tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido).
6. Presione los botones numéricos para introducir la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
7. Presione START (INICIO).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de temperatura y/o de tiempo en cualquier momento, una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.