



24" Gas Range

Estufa de gas de 24"

Cuisinière à gaz de 24"

USER'S GUIDE | MANUAL DE USUARIO | MODE D'EMPLOI

Model Number: IRG-24301

www.impecca.com



TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

| | |
|---|-----------|
| BEFORE YOU BEGIN | 3 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 3 |
| IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS | 4 |
| ELECTRICAL WARNINGS | 6 |
| YOUR RANGE FEATURES | 10 |
| PACKAGE CONTENTS | 10 |
| MAIN COMPONENTS | 10 |
| RANGE DIMENSIONS | 11 |
| INSTALLING YOUR RANGE | 12 |
| SELECTING A LOCATION | 12 |
| GAS SUPPLY REQUIREMENTS | 13 |
| GAS REQUIREMENTS | 13 |
| ELECTRICAL REQUIREMENTS | 14 |
| INSTALLING YOUR GAS RANGE | 14 |
| CONNECTING TO GAS | 15 |
| INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE | 16 |
| INSTRUCTIONS FOR CONVERTING RANGE TO OPERATE ON LIQUEFIED PETROLEUM GAS | 17 |
| LEVELING YOUR RANGE | 25 |
| FINISHING YOUR INSTALLATION | 27 |
| USING YOUR RANGE | 30 |
| BEFORE YOU BEGIN USING YOUR RANGE | 30 |
| USING THE SURFACE BURNERS | 31 |
| LIGHTING A BURNER | 33 |
| MANUALLY LIGHTING A BURNER | 33 |
| SELECTING THE FLAME SIZE | 33 |
| USING THE OVEN | 34 |
| USING THE OVEN VENT | 34 |
| USING THE OVEN LIGHT | 34 |
| POSITIONING THE OVEN RACKS | 34 |
| REMOVING AN OVEN RACK | 35 |
| REPLACING AN OVEN RACK | 35 |
| CLEANING AND MAINTENANCE | 37 |
| CLEANING PAINTED PARTS AND DECORATIVE TRIM | 37 |
| CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES | 37 |
| CLEANING THE OVEN RACKS | 37 |
| CLEANING THE OVEN DOOR | 37 |
| CLEANING THE SURFACE BURNER CONTROL KNOBS | 38 |
| CLEANING SURFACE BURNER GRATES AND ASSEMBLIES | 39 |
| CLEANING THE COOKTOP | 41 |
| REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR | 41 |
| REMOVING THE DOOR | 41 |
| REPLACING THE DOOR | 43 |
| REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER | 44 |
| TROUBLESHOOTING | 45 |
| COOKTOP | 45 |
| OVEN | 46 |
| CUSTOMER SUPPORT | 47 |
| LIMITED WARRANTY | 48 |
| SPANISH | 49 |
| FRENCH | 98 |



READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY.

Important note to the installer

- Read all instructions contained in the Installation section before installing the range.
- Remove all packing materials from the oven compartments before connecting the electric and gas supply to the range.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.
- Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.
- Important note to the consumer
- Keep your user manual for future reference.
- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.

- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- Make sure the wall coverings around the range withstand the heat generated by the range.
- Cabinet storage space above the surface burners should be a minimum of 30 in. (76.2 cm).
- Important note to the servicer
- The electrical diagram is attached to the back of the range.

Safety Symbols

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING — You can be killed or seriously injured if you do not follow instructions.

⚠ CAUTION — Minor injury or property damage can result if you don't follow instructions.

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly.

Do not discard this manual. Please keep it in a safe place for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

— DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS.**

- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switch.
- DO NOT use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from outside the building. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the Fire Department.

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

ANTI-TIP DEVICE

⚠ WARNING: Tip-Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions.
- Engage the range to the anti-tip device installed to the structure.
- Reengage anti-tip device if range is moved.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

To prevent accidental tipping of the range, attach an approved and packed anti-tip device to the floor. Check for proper installation by carefully tipping the range forward. The anti-tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If the range is pulled out away from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is reengaged after the range has been pushed back into place.

Never completely get rid of the leveling legs or the



range will not be secured to the anti-tip device properly.

Failure to follow these instructions can result in death,

serious personal injury, and/or property damage.

DO NOT step/sit/lean on the door or drawer to prevent accidental tipping of the range.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING: Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:

Installation and Service

- This range must be properly installed and located in accordance with the installation instructions before it is used.
- Professional installation is strongly recommended.
- Due to the size and weight of the range, it is highly recommended that two or more people move or install this appliance.
- All ranges can tip over and cause severe injuries.
- Never try to repair or replace this appliance on your own unless it is specifically recommended in this manual. This appliance should be serviced only by a qualified service technician.
- Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- Properly remove or destroy the packaging materials after the appliance is unpacked.

Electrical/Mechanical

- Unplug or disconnect power before servicing.
- Do not tamper with the controls.
- Grates and griddles (if equipped) are heavy. They can be dangerous if dropped.
- The inner portion of the split oven rack (if equipped) could drop down accidentally if not assembled properly. Place the inner rack in the proper position within the outer rack.
- Always position the oven racks at the same level on each cavity side. Uneven racks could cause food to slide to the lower side, posing a risk of burns.

Danger to children

- Do not store any object of interest to children on the cooktop or back guard of the range. Children climbing on the range to reach items could be killed or seriously injured.
- Do not let little children touch the range.
- The cooktop grates and griddle (if equipped) are heavy and presents a risk of injury if dropped on

a foot.

- Teach children not to touch or play with grates or griddle.
- The inner rack of the Split Rack can be dropped if it is not assembled properly. Place the Inner rack in the proper place on the Outer rack. Always insert the rack or split rack assembly (if equipped) on the same level of the oven cavity side.
- Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
- Keep all packaging materials out of reach of children. Failure to dispose of plastic bags could result in suffocation.
- Do not leave children alone or unattended in an area where a range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of a range.
- Teach children not to touch or play with the controls or any part of the range.
- Do not leave the oven door open. An opened door could entice children to hang on the door or crawl inside the oven. It is recommended to utilize the control/door lockout feature to reduce the risk of misuse from children.
- Before disposing of the range, cut off the power cord to prevent it being connected to a power source.
- Remove the door to prevent children and animals from getting trapped.

Fire

- Do not touch oven burners or interior surfaces of the oven.
- Cooking surfaces, grates, cooktop burners and caps, as well as oven walls may be hot even though they are dark in color. Interior oven surfaces can become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact oven burners, or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- Do not let a pot holder touch a hot heating element. Do not use a towel or other bulky cloth as a pot holder.



- Do not use your range to heat unopened food containers or to dry newspapers.
- Keep oven vent ducts unobstructed. Clean vents frequently to avoid grease buildup.
- Never use your range for warming or heating a room. Doing so could result in carbon monoxide poisoning and/or overheating of the oven.
- Loose-fitting or hanging garments should not be worn while using this appliance.
- DO NOT STORE OR USE combustible materials, gasoline, or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this appliance. See “WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS” under the Gas Warnings.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning the cooktop. This could leak down into the range gas and electrical systems creating a risk of electrical shock or high levels of Carbon Monoxide, due to corrosion of the gas valves or ports.
- Do not use water on a grease fire. Water might cause a grease fire to explode, spreading the fire and creating a larger fire and health hazard. Turn off heat source and smother with tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers could ignite.
- Do not use a flame to check for gas leaks. Use a soapy water mixture around the area you are checking instead. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the point of the leak.
- Do not place portable appliances, or any other object other than cookware on the cooktop. Damage or fire could occur if cooktop is hot.
- Do not attempt to operate this appliance if it is damaged, malfunctioning, or has missing or broken parts.
- Never place plastic, paper, or other items that could melt or burn near the oven vents or any of the surface burners.

Steam and Vapors

- Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or placing food in a hot oven.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.

GAS WARNINGS

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

1. DO NOT light a match, candle, or cigarette.
2. DO NOT turn on any gas or electric appliances.
3. DO NOT touch any electrical switches.
4. DO NOT use any phone in your building.
5. Clear the room, building, or area of all occupants.
6. Immediately call your gas supplier from outside the building. Follow the gas supplier’s instructions.
7. If you cannot reach your gas supplier, call the Fire Department.

Read instructions completely and carefully.

- Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by UL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or gas supplier.
- Have the installer show you the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- Always use NEW flexible connectors when installing a gas appliance. Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury.
- 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.
- Never block the oven vents (air openings). They provide the air inlet and exhaust that are necessary for the oven to operate properly with correct combustion.

CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth



defects or other reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

⚠ WARNING: Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely, carbon monoxide, formaldehyde, and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be

minimized by venting with an open window or by using a ventilation fan or hood.

IN THE COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS

This product must be installed by a qualified plumber or gas fitter by the State of Massachusetts.

- When using ball-type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.
- Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ WARNING: Comply with the following electrical instructions and requirements to avoid death, personal injury from electric shock, and/or property damage from fire:

1. Plug into a grounded 3-prong outlet.
2. DO NOT remove ground prong.
3. DO NOT use an adapter.
4. NEVER use an extension cord.
 - Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this appliance. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. DO NOT plug more than one appliance in this circuit.
 - The range is supplied with a 3-prong grounded plug. This cord MUST be plugged into a mating, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If you are unsure your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
 - If codes permit the use of a separate ground wire, it is recommended that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
 - Electrical service to the range must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions.
 - It is the personal responsibility of the appliance owner to provide the correct electrical service for this appliance.
 - NEVER connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
 - DO NOT modify the plug provided with the appliance.

GROUNDING INSTRUCTIONS

Grounding a range with a cord connection:

This appliance must be Earth grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances.

⚠ WARNING: Improper connection of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician if you have any doubt the appliance is properly grounded.

NEVER modify the plug provided with the appliance. If it does not fit the existing outlet, have a qualified electrician install a proper outlet.

INSTALLATION WARNINGS

Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.

Be sure your range is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. To utilize LP fuel source, the 5 surface burner orifices, 2 oven orifices must be exchanged with the provided LP orifice set, and the GPR adapter must be reversed.

⚠ WARNING: These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturers instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- Do not attempt to repair or replace any part of



your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.

- This appliance must be properly grounded. Plug your range into a 120-volt grounded outlet that is only used for this appliance. Do not remove the grounding (third) prong from the plug. Firmly plug the power cord into the wall outlet. If you are not sure your electrical outlet is grounded, it is your personal responsibility and obligation to have a properly grounded, three-prong outlet installed in accordance with local and national codes. Do not use a damaged power plug or loose wall outlet. Do not use an extension cord with this appliance. In addition, do not use an adapter or otherwise defeat the grounding plug. If you do not have a proper outlet or have any doubt, consult a licensed electrician.
- Locate the range out of kitchen traffic paths and drafty locations to prevent poor air circulation.
- This appliance should be positioned in such a way that the power plug is accessible.
- Do not install in an area exposed to dripping water or outside weather conditions.
- Remove all packaging materials from the range before operating it. These materials can ignite, causing smoke and/or fire damage.
- Install this appliance on a level and hard floor that can support its weight. Synthetic flooring, like linoleum, must withstand 180° F (82° C) temperatures without shrinking, warping, or discoloring. Never install the range directly over interior kitchen carpeting unless a sheet of 0.25-inch plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and exhaust necessary for the range to operate properly with correct combustion.
- Air openings are located behind the range, under the oven control panel, at the top and bottom of the oven door, and under the storage drawer.
- Large scratches or impacts on door glass can cause the glass to break or shatter.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand heat, up to 200° F (93° C), generated by the range.
- Avoid placing cabinets above the range. This reduces the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners.
- If cabinets are placed above the range, allow a

minimum clearance of 40 in (102 cm) between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.

- Install a ventilation hood or an externally vented Over The Range Microwave Oven over the range cooktop that is as wide as the range, centered over the range, and projects forward beyond the front of the cabinets.
- Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.
- Remove any accessories from the oven and/or lower drawer.
- Check to make sure no range parts have come loose during shipping.
- Seal any openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance after the gas supply line is installed.

SURFACE BURNER WARNINGS

⚠ WARNING: Follow basic precautions when installing and using this range to reduce the risk of fire, electrical shock, injury, or death to persons, including:

- Use proper pan sizes. Avoid pans that are unstable or warped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain your food. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.
- Always use the LITE position when igniting the top burners. Make sure the burners have ignited.
- Never leave the surface burners unattended at HIGH flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that might catch on fire.
- Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flames past cookware edges can be hazardous.
- Only use dry pot holders. Pot holders with moisture in them may result in burns from steam when they come in contact with hot surfaces.
- Keep pot holders away from open flames when lifting cookware. Never use a towel or bulky cloth in place of a pot holder.
- Keep all plastic away from the surface burners or any open flame.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- Always make sure cookware handles are turned



to the side or rear of the cooktop, but not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spills, and ignition of flammable materials due to bumping the pan.

- Do not wear loose or hanging garments when using the range. They could ignite and burn you if they touch a surface burner.
- Always heat frying oils slowly, and watch as it heats. If foods are being fried at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils are to be used during frying, they need to be stirred together before heating.
- Use a deep fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating fryer beyond the smoking point.
- Use as little fat as possible for shallow or deep-fat frying. Using too much fat can cause spills when food is added.
- Items should always be removed from the cooktop when they are done cooking. Never leave plastic items on the cooktop. This prevents the hot air from the vent from igniting flammable items, melting, or building up pressure in closed containers.
- This cooktop is not designed to flame foods or cooking with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.
- Always make sure foods being fried are thawed and dried. Moisture of any kind can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never move a pan or deep-fat fryer full of hot fat. It should always be cooled before moving.
- If range is located near a window, NEVER hang long curtains or paper blinds on that window. They could blow over the surface burners and ignite, causing a fire hazard.
- Always make sure the controls are OFF and the grates are cool before they are removed to prevent any possibility of burning.
- Grease is flammable and should be handled very carefully. Do not use water on grease fires.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when not cooking.
- Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over

the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it causes the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.

OVEN WARNINGS

⚠ WARNING: NEVER cover any holes or passages in the bottom oven cover. NEVER cover an entire oven rack with aluminum foil or like material. Covering bottom cover and/or racks blocks airflow through the oven and could cause carbon monoxide poisoning.

- Do not use aluminum foil or foil liners anywhere in the oven. Misuse traps heat and could cause a fire hazard or damage the range.
- DO NOT clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to damage or move the gasket.
- Always follow the manufacturers directions when using cooking or roasting bags in the oven.
- Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The escaping hot air and steam can cause burns to hands, face and eyes.
- Do not use the oven for storage. Stored items can be damaged or ignite.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Reposition oven racks when the oven is cool to prevent burning or personal injury.
- Do not heat unopened containers. Pressure in the container could build up, resulting in explosion and/or personal injury.
- Only use glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove broiler pan from range when the broiling is finished. Clean after each use. This prevents fire flare-ups from stored grease buildup.
- Do not broil meat too close to the burner flame. Trim excess fat from meat before cooking. Meat fat can ignite, causing a fire hazard. Make sure broiler pan is placed correctly to reduce the possibility of grease fires.
- If a grease fire should occur in the oven, turn off the oven by pressing the Clear/Off pad. Keep the oven door closed to put out the fire.
- Always bake and/or broil with the oven door closed. Broiling with the door partially or fully open can damage the surface burner control knobs.
- Keep the appliance area clear and free from



combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

- Do not use the oven to dry newspapers or mail.

Such items will catch fire if overheated.

- For safety and proper cooking performance, always bake and broil with the oven door closed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



YOUR RANGE FEATURES

ENGLISH

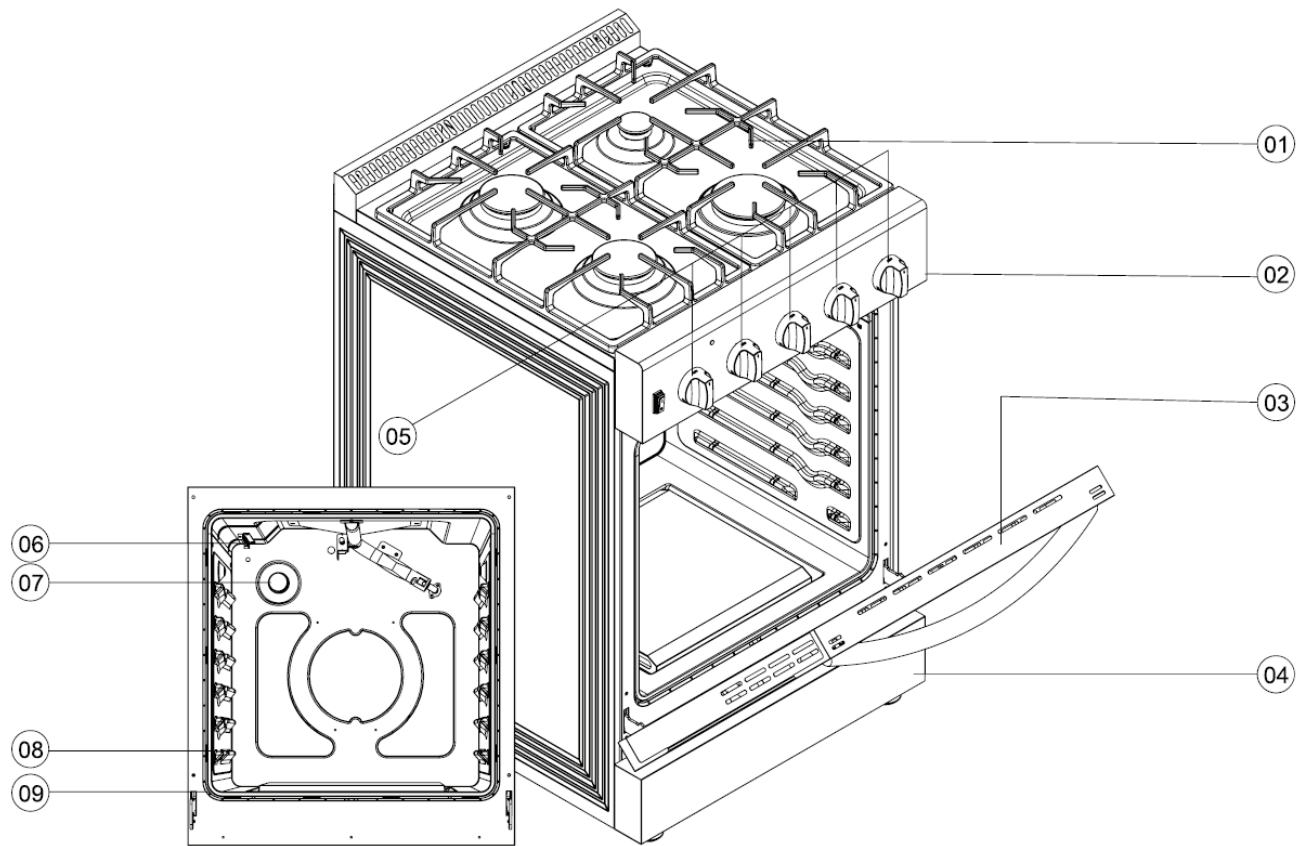
ESPAÑOL

FRANÇAIS

PACKAGE CONTENTS

- 3.7 Cu. Ft. Gas Range
- Anti-tip device (1) with ST5*40mm screws (4)
- Oven handle (1) with Hex wrench (1)
- Oven racks (1)
- Back plastic pads (2) with ST5*20mm screws (2)
- Burner control knobs (4)
- User Guide

MAIN COMPONENTS



| ITEM | FEATURE |
|------|------------------------------------|
| 1 | Cooking Grates |
| 2 | Control Panel |
| 3 | Oven Door |
| 4 | Removable Storage Drawer(optional) |
| 5 | Surface Control Knob |
| 6 | Temperature Sensor |
| 7 | Oven Light |
| 8 | Oven Layer |
| 9 | Gasket |

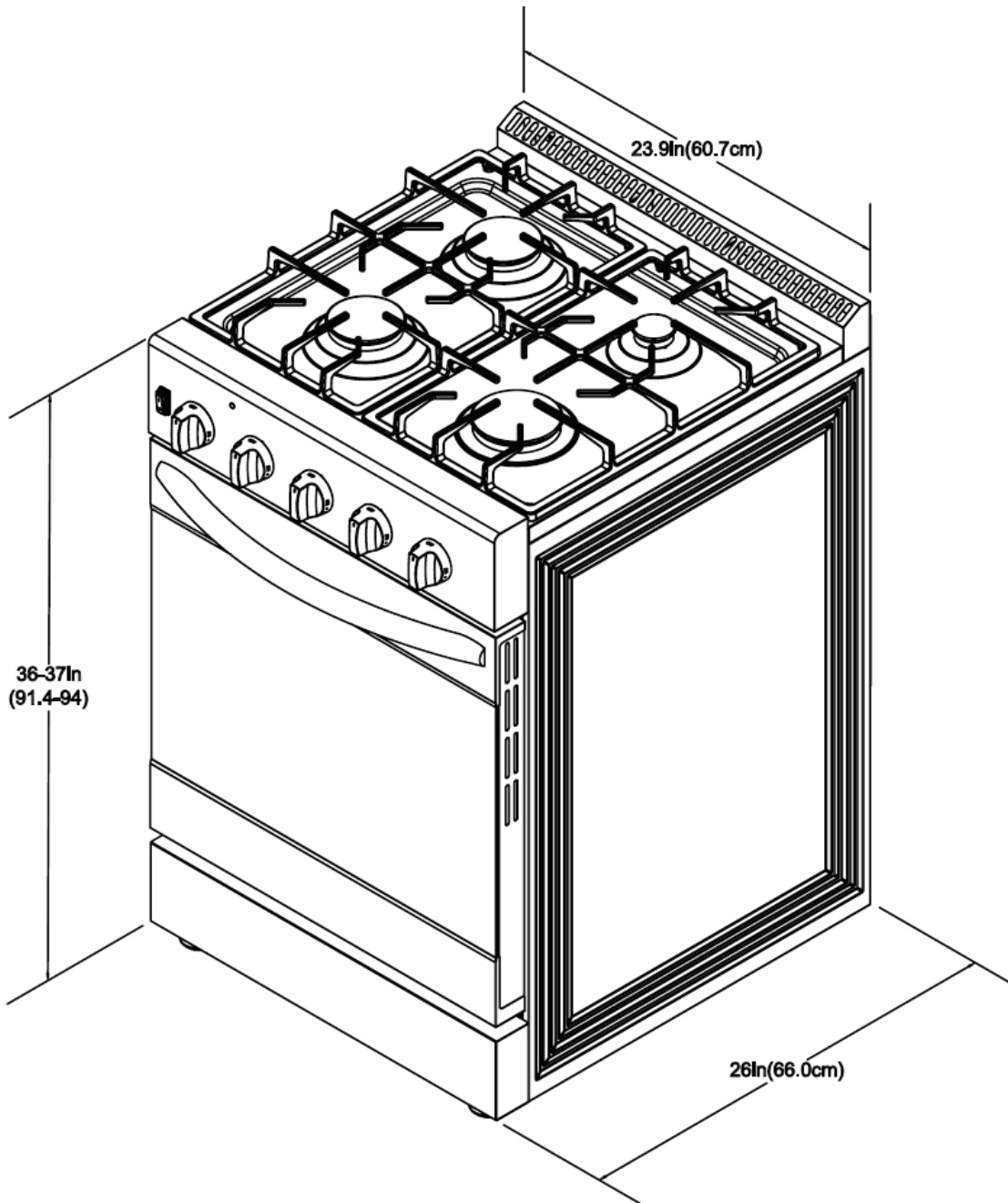


RANGE DIMENSIONS

Width: 23.9 in. (60.7 cm)

Height: 36—37in. (91.4—94 cm)

Depth: 26 in. (66.0 cm)



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



INSTALLING YOUR RANGE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

SELECTING A LOCATION

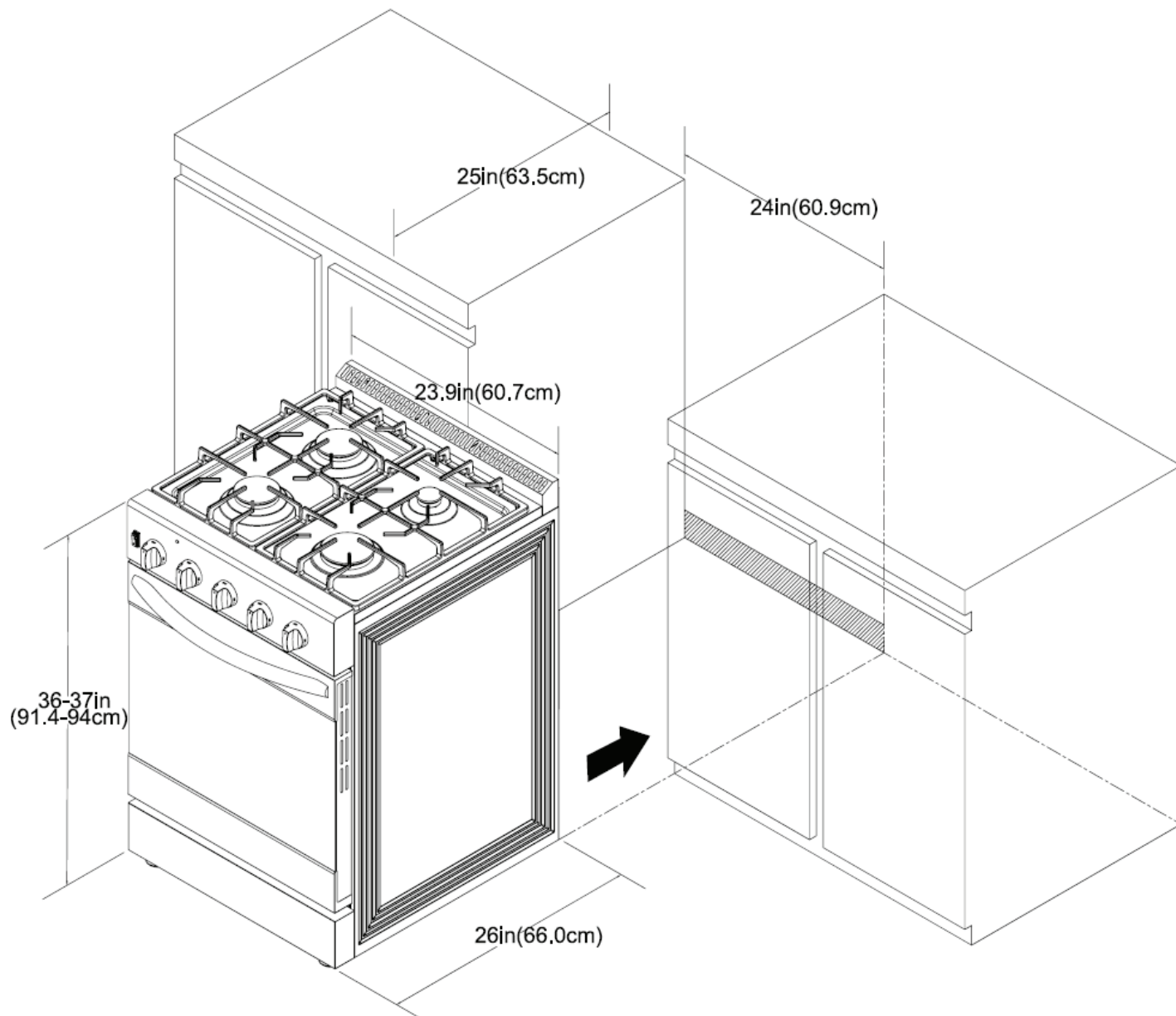
Clearances and dimensions

BEFORE YOU BEGIN to install your range, refer to the following information, dimensions, and clearances. Do not locate your range where it may be subject to strong drafts. Provide adequate clearances between your range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and gas piping may be adjusted to meet the following dimensions and clearances.

For installation in Canada, a free-standing range is not to be installed closer than 4.7 in. (12 cm) from any adjacent surface.

⚠ CAUTION

Your range has been designed to comply with the maximum allowable wood cabinet temperature of 194° F (90 °C). Make sure that the wall covering, counter tops, and cabinets around the range can withstand the heat (up to 194° F (90° C)) generated by your range. If not, discoloration, de-lamination, or melting may occur.





GAS SUPPLY REQUIREMENTS

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with national Fuel Gas Code, ANSIZ223.1 / NFPA54.

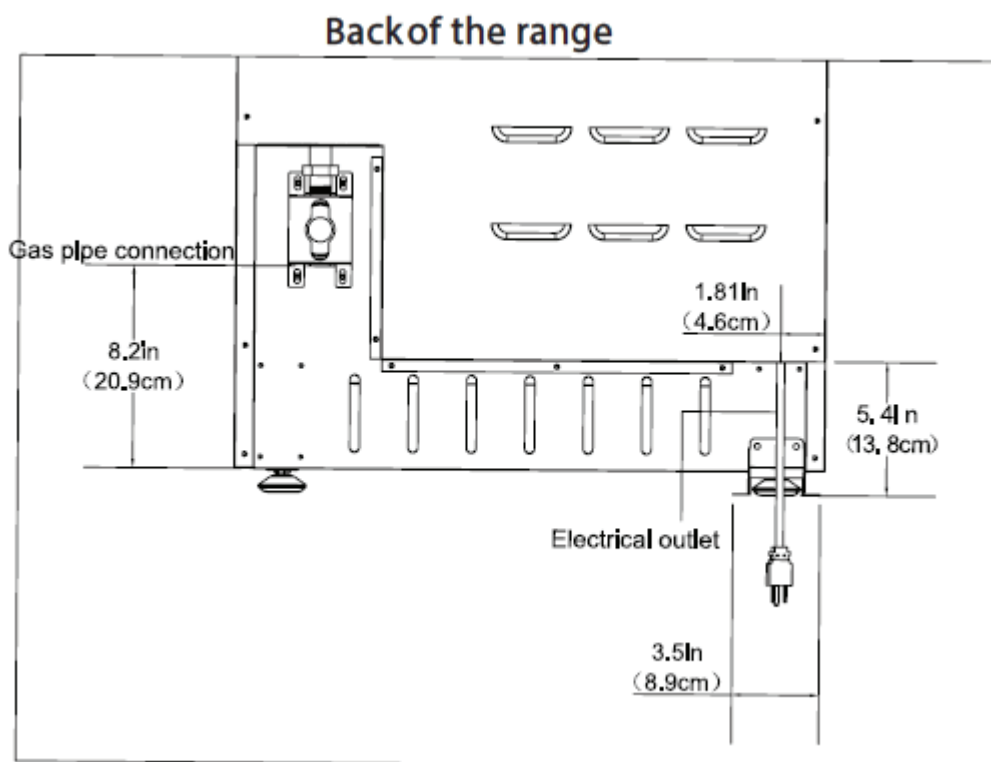
In Canada, installation must conform to the current natural Gas Installation/code, CAN1-1.1-M81 and with local codes where applicable.

This range has been design-certified according to ANSIZ21.1a, latest edition.

| READING | LP IN. W.C. | NG (NATURALGAS) IN. W.C |
|---|-------------|-------------------------|
| Maximum gas pressure | 11.0 | 7.0 |
| Appliance Regulator Setting for outlet pressure | 10.0 | 5.0 |

GAS REQUIREMENTS

Locations for gas piping and electrical outlets



Your range is convertible for use with natural or propane gas. The factory default is natural gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range. Your range is designed to operate at a pressure of 5 in. (13 cm) of water column on natural gas or 10 in. (25 cm) of water column on LP gas (propane or butane).

Do not attempt to convert your range from the natural or LP gas without consulting the gas supplier.

For correct operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5 and 13 in. (13 and 33 cm) of water column. For LP gas, the pressure supplied must be between 10 and 13 in. (25 and 33 cm) of water column.

When checking the operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1 in. (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given.

The pressure regulator, located at the inlet of the range manifold, must remain in the supply line for either natural or LP gas. A flexible-metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an



I.D. of 0.5 in. (1.3 cm) and be 5 ft. (152 cm) in length for ease of installation.

In Canada, flexible connectors must be single-wall metal connectors no longer than 6 ft. (183 cm) in length.

⚠ WARNING: Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

Commonwealth of Massachusetts requirements

Special instructions for appliances installed in the State of Massachusetts: Your range must be installed by a qualified plumber or gas fitter.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or personal injury:

- Do not use an extension cord or adapter plug with your range.
- Your range must be properly grounded.
- Check with a qualified electrician if you are not sure your range is correctly grounded.
- Do not modify the power cord plug. If it does not fit the outlet. Instead, have a correct outlet installed by a qualified electrician.
- All wiring and grounding must be done in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1, or latest revisions and local codes and ordinances.
- Wiring diagram is located on the back of your range.
- Your range is equipped with an electronic ignition system that will not operate if it is plugged into an outlet that is not correctly polarized.
- Your range is equipped with a power cord that has an equipment-grounding conductor and a grounding plug. The plug must be firmly plugged into a three-prong outlet that is correctly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. In the event of a malfunction or breakdown, grounding decreases the risk of electrical shock by providing a path for the electric current.
- A 120 V, 60 Hz, AC, approved electrical service with a 20 amp circuit breaker or time-delay fuse is required for all U.S. and Canadian models.
- Do not reuse a power supply cord from an old range or other appliance.
- The power cord electric supply wiring must be retained at the range cabinet with a suitable UL-listed strain relief.
- We also recommend a time-delay fuse or circuit breaker.
- Ground Fault Circuit Interrupters (GFCIs) are not required or recommended for the gas range receptacles.
- NEVER connect the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or water pipes.

INSTALLING YOUR GAS RANGE

⚠ WARNING: We recommend that a professional installer install your range.

If your range is not installed correctly, incorrect electrical grounding or gas leaks can cause a fire or explosion which can lead to injury or death.

Important notes to the installer

1. Read this manual before installing the range.
2. Observe all governing codes and ordinances.
3. Make sure that you leave these instructions with the range.
4. Before installing the range in an area covered with linoleum or any synthetic floor covering, make sure that the floor covering can withstand temperatures of at least 180° F (82° C) without shrinking, warping, or discoloring.
5. Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of .25 in. (.6 cm) thick plywood between the range and carpeting.



Before installing your range

1. Remove the exterior and interior packing.
2. Wipe the surfaces of the range with a damp cloth or sponge, then wipe them dry with a clean, dry cloth.

CONNECTING TO GAS

⚠ WARNING: If the gas is not installed correctly to your range, a gas leak can cause a fire or explosion which can lead to death or injury. We recommend that a professional installer connect the gas.

⚠ WARNING: Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in or near your range.

IF YOU SMELL GAS:

- DO NOT light a match, candle, or cigarette.
- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switch.
- DO NOT use any phone in your building.
- Clear the room, building, or area of all occupants.
- Immediately call your gas supplier from outside the building. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the Fire Department.
- Never use an old connector when installing your range. If you use the hard-piping method, carefully align the pipe. You can't move your after the gas is connected.

i NOTES:

- Because hard piping restricts movement of your range, we recommend that you use a CSA International-certified flexible metal appliance connector unless local codes require a hard-piped connection.
 - To prevent gas leaks, apply pipe-joint compound or wrap pipe-thread tape with Teflon on all male (external) pipe threads.
1. Shut off the main gas supply valve before disconnecting an old range. Leave the valve off until the new hookup is complete. Don't forget to relight the pilots on other gas appliances when you turn the gas back on.
 2. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of your range. Make sure that everyone operating your range knows where the valve is and how to shut off the gas supply to your range.
 3. Install a male 0.5 in. (1.3 cm) flare union adapter to the 0.5 in. (1.3 cm) NPT internal thread at the regulator inlet. Use a backup wrench on the elbow regulator fitting to avoid damage. When installing the range from the front, remove the 90° elbow for easier installation.
 4. Install a male 0.5 in. (1.3 cm) or 0.75 in. (1.9 cm) flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back up the shut-off valve to keep it from turning.

⚠ CAUTION: Do not over-tighten the flare union adapter to the NPT internal thread at the regulator. To prevent gas leaks, apply pipe-joint compound in the vicinity of the joints.

5. Connect a flexible metal appliance connector to the adapter on your range. Position your range to allow room for the connection at the shut-off valve.
6. When all connections have been made, make sure that all range controls are in the OFF positions, then turn on the main gas supply valve.
7. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks.

⚠ WARNING: Do not use a flame to check for gas leaks. An explosion or fire may occur causing person injury or death.

i NOTES:

- When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure-test the gas supply system, disconnect your range and the individual shut-off valve from the gas supply piping.



- When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, isolate your range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE

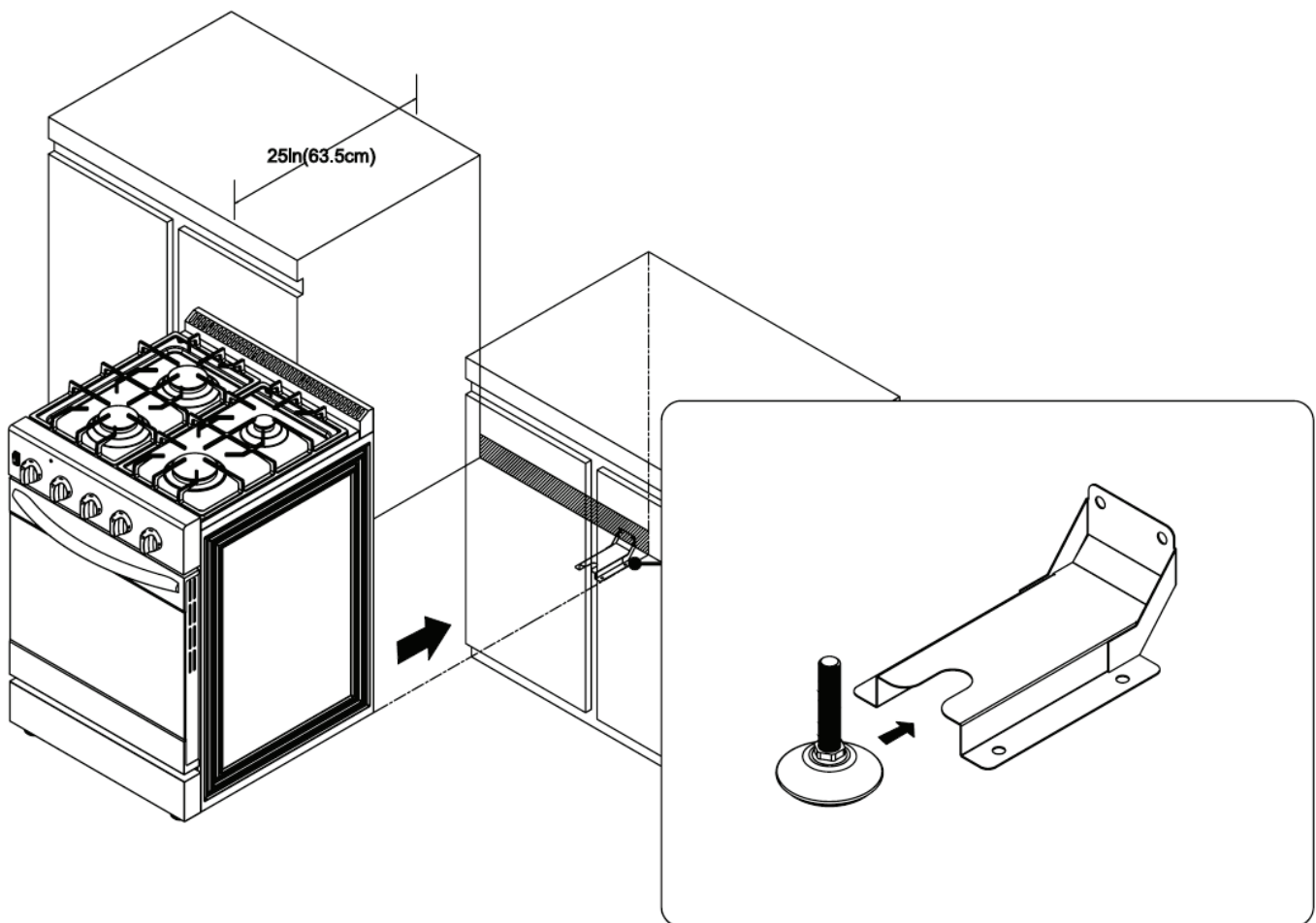
! WARNING: To reduce the risk of tipping, your range must be secured by the provided anti-tip device.

- All ranges can tip, resulting in personal injury.
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip device to your range and structure by following the installation instructions.
- Engage your range to the anti-tip device installed to the structure.
- If you pull the range away from the wall for cleaning, service, or any other reason, make sure that the anti-tip device is correctly reengaged when you push the range back against the wall. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

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

An anti-tip bracket with screws and installation instructions came with your range. If the bracket isn't installed correctly, your range could be tipped by you or a child standing, sitting, or leaning on an open oven door

1. Release and extend the leveling leg to a minimum clearance of 21/32 in. (1.7 cm) between the range bottom and the floor.



2. Follow the instructions that came with the anti-tip device.
3. Look underneath the range to make sure that the leveling leg is engaged in the bracket.
4. Carefully tip your range forward. The bracket should stop your range within 4 in. (10.2 cm) of tipping. If it does not, you need to re-install the bracket.



INSTRUCTIONS FOR CONVERTING RANGE TO OPERATE ON LIQUEFIED PETROLEUM GAS

Installation and services must be performed by a qualified installer important: save instruction manual for the local inspector's use. Read and save these instructions for future reference

⚠ WARNING: This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire, explosion or production of carbon monoxide 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 this kit.

⚠ WARNING: Before proceeding with the conversion, shut off the gas supply before disconnecting electrical power to the range. Be sure power supplies are off before installing the conversion kit. Failure to do so could cause serious bodily injury.

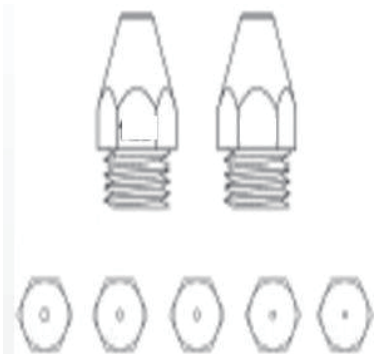
Determine the combination of top burners that are featured on your range. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to LP. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS

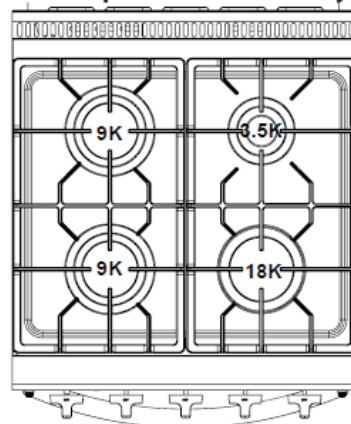
| LP GAS (PROPANE) 10 IN WCP | | | NATURAL GAS 5 IN WCP | | |
|----------------------------|----------|-------------------|----------------------|----------|-------------------|
| BURNER LOCATION | BTU RATE | ORIFICE SIZE (MM) | BURNER LOCATION | BTU RATE | ORIFICE SIZE (MM) |
| RF | 18000 | 1.24 | RF | 18000 | 1.97 |
| LF | 9000 | 0.9 | LF | 9000 | 1.36 |
| RR | 3500 | 0.59 | RR | 3500 | 0.85 |
| LR | 9000 | 0.9 | LR | 9000 | 1.35 |
| Bake | 12000 | 1 | Bake | 12000 | 1.54 |
| Broil | 10000 | 0.92 | Broil | 10000 | 1.4 |

Parts in the LP Kit Package; After converted LP, please put the LG conversion label, and part number on the grill.

- 7mm Tool x1
- NG/LP Converted Label x1 LPK Converting Manual x1
- LP Orifices x7, details marking as below



Cooktop Burner BTU Layout





⚠ CAUTION: After replacing the natural gas to LP orifices, be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

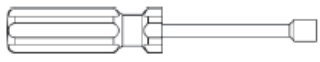
ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

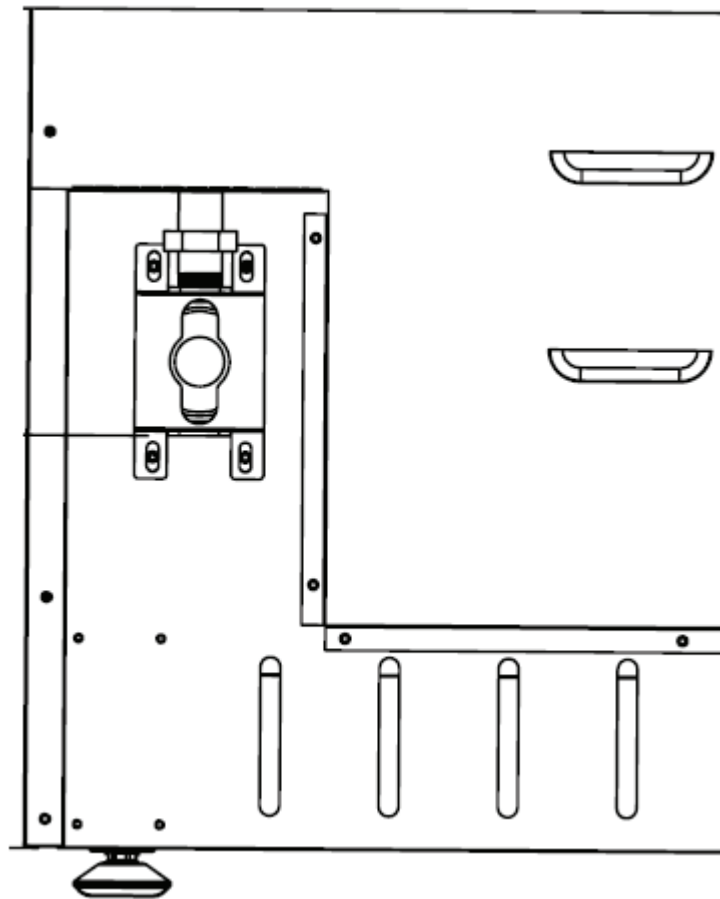
Tools for LP Conversion

- 7mm Tool-Top Burner Orifice Replacement
- Bypass Adjustment Tool
- Screw Driver -Not Available with the LP Conversion Kit Package
- Open Wrench



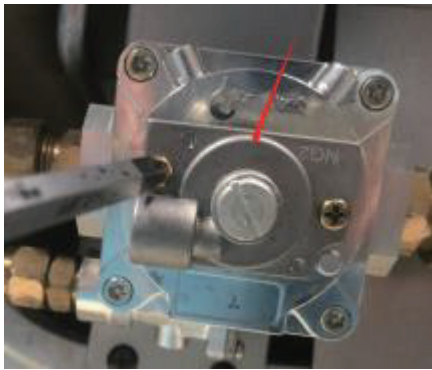
Conversion Procedures

1. Convert the Pressure Regulator. For Gas Range, you could find your regulator on the back left of the range's back panel.

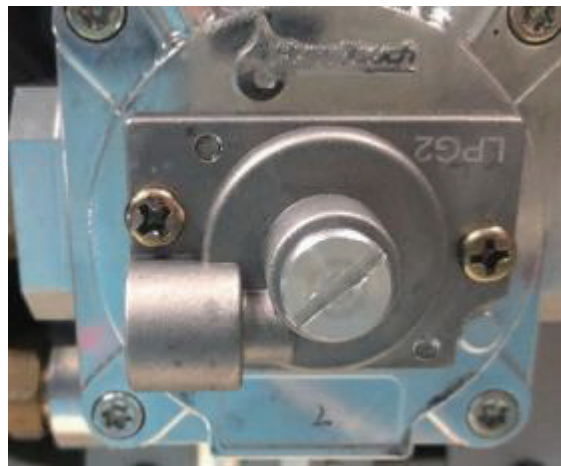
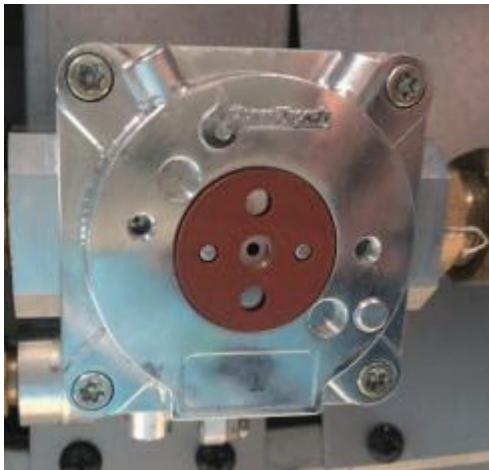


⚠ CAUTION: Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the gas ranges are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

Take away the NG cap from the regulator (left). Take the plastic pad, LP, 2 screws from the LPK (right).



Assemble the plastic pad to the regulator (right). Screw the LP cap to the regulator with 2 screws (left).



2. Convert Top Burner for LP/ Propane Gas

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when converting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not blocked.

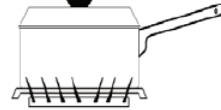
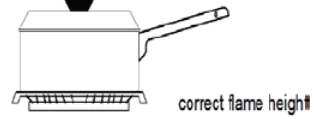
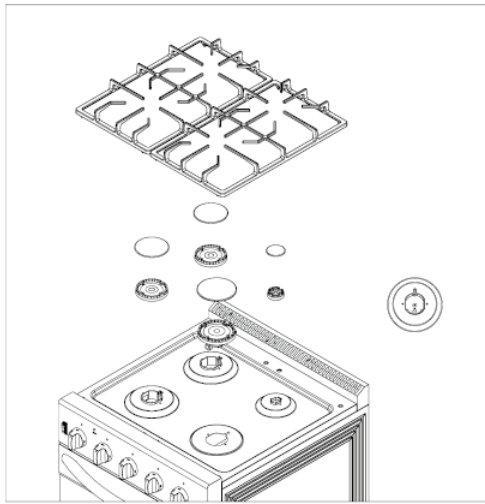
- A. Remove top grates, burner caps and inner burner rings.
- B. Lift off outer burner heads and burner bases.
- C. Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver. Remember to keep the original natural gas orifices for future conversions back to natural gas.

“IMPORTANT” to identify their markings.

- Replace the 18000BTU burner NG orifice size 1.89mm in each with LP orifice size 1.28mm. Please remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.
- Replace the 9000BTU burner NG orifice size 1.34mm in each with LP orifice size 0.91(0.9)mm. Please remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.
- Replace the 9000BTU burner NG orifice size 1.50mm in each with LP orifice size 1.09(1.10)mm. There are two 12000BTU burners on the range. Please remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.
- Replace the 3500BTU burner NG orifice size 0.83mm in each with LP orifice size 0.58mm. Please remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

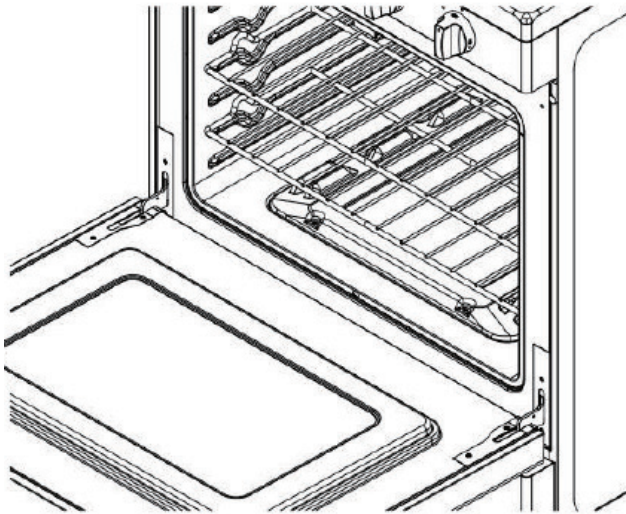
Put the burner flame ring back to the main burner bases. Put back the inner burner rings, burner caps and grates.

Check that the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.



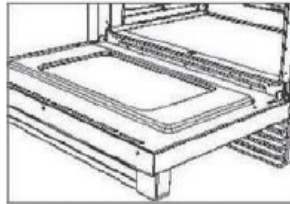
3. Convert Oven Broil burner Orifice for LP/Propane Gas

A. Take out the door of the range, and then take out the oven rack.

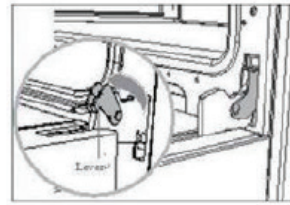


Removing the oven door

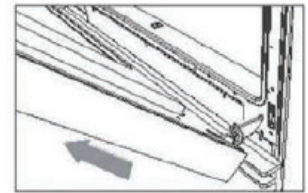
1. Open the door very carefully



2. Open the levers fully on both sides.



3. Holding the door firmly on both sides



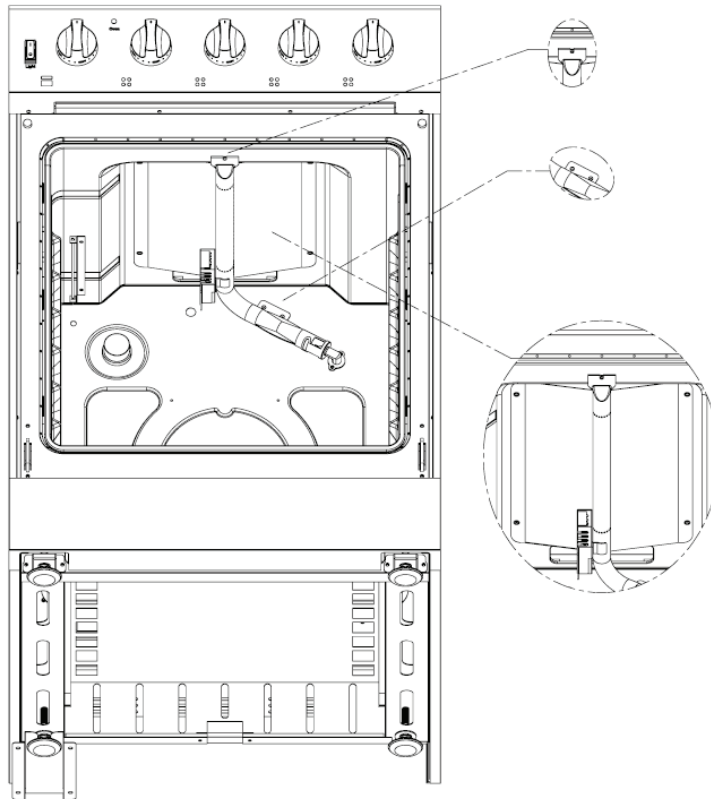
4. Disengage the hinges and remove the gently close it about halfway, door, place on a protected surface.



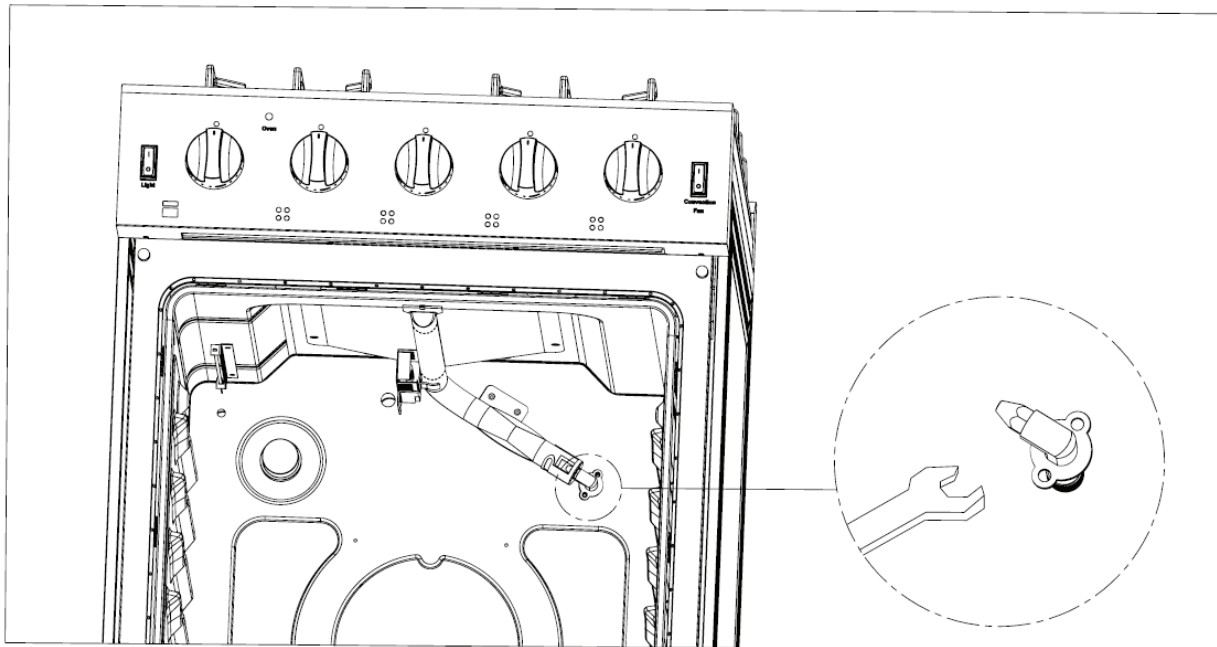
B. Broiler Burner is connected to Flame Tamer; Two screws on the back holding the burner to back oven panel; One screw on the front holding the broiler burner; Take out these three screws, hold the broiler burner to make sure it's not falling.



- C. Screw out the four screws holding the flame tamer so that the burner could be taken out and the broiler orifice is accessible.



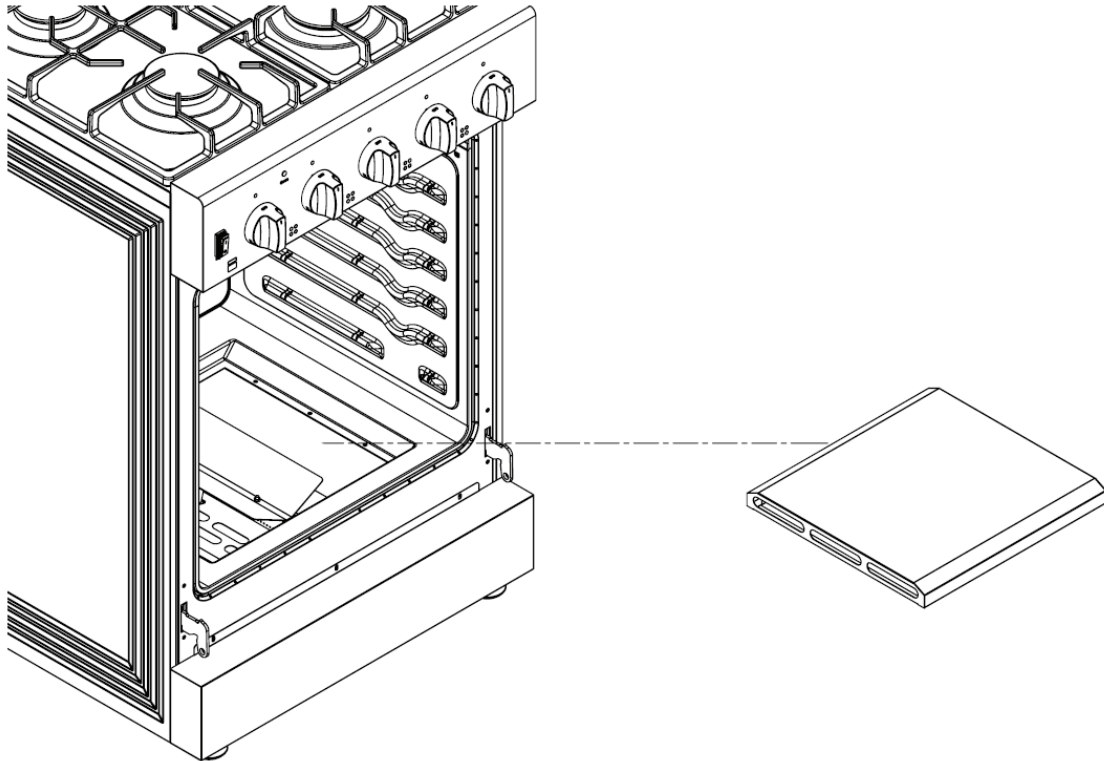
- D. You will then see the NG orifice coming into the broil burner. Remove the NG orifice using an adjustable wrench. At last screw out the NG orifice (1.61mm) and replace with the LP Broil Orifice (1.01mm).
- E. Make sure the broil burner it put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.



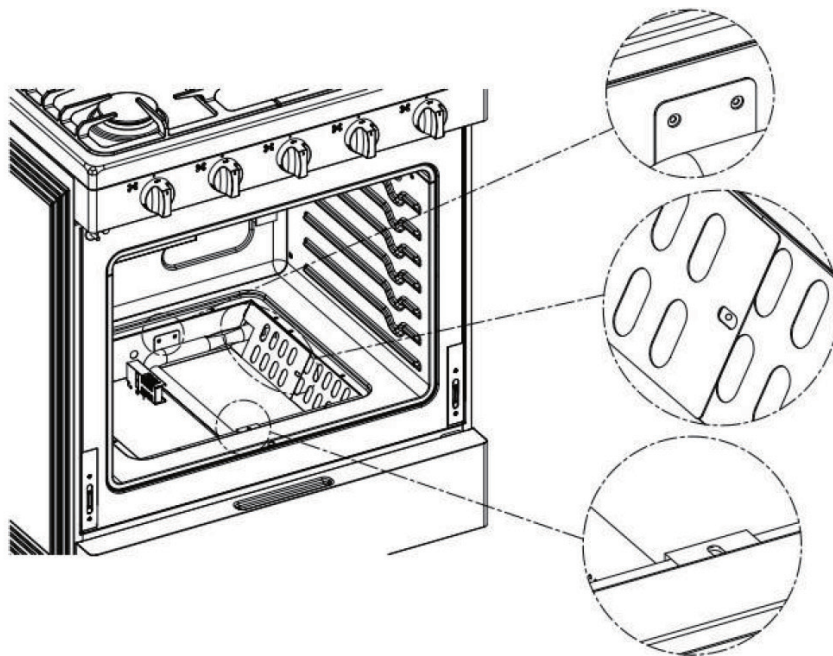


4. Convert Oven Bake Burner Orifice for LP/Propane Gas

A. Take out the floor cover

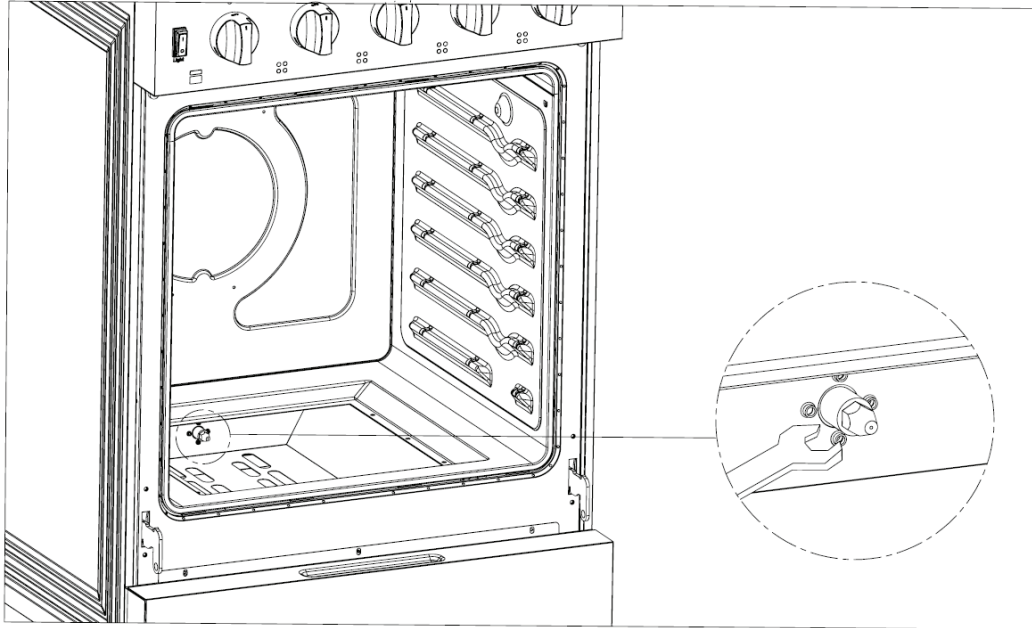


- B. Use the screwdriver to lose the screws and take away the Insulation fixing plate
- C. Locate the bake burner (L-shape burner) on the bottom of the unit. Screw out the two screws on the back of the bake burner, and one on the front. Screw out the two screws connecting the bake ignitor to the bake burner; Screw out one screw at the right side of the fixed-plate.



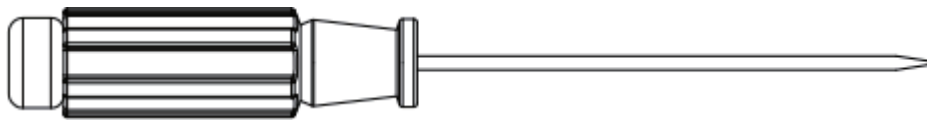


Remove the NG orifice (1.9mm) using a 10mm open wrench and replace the LP bake orifice (1.21mm).

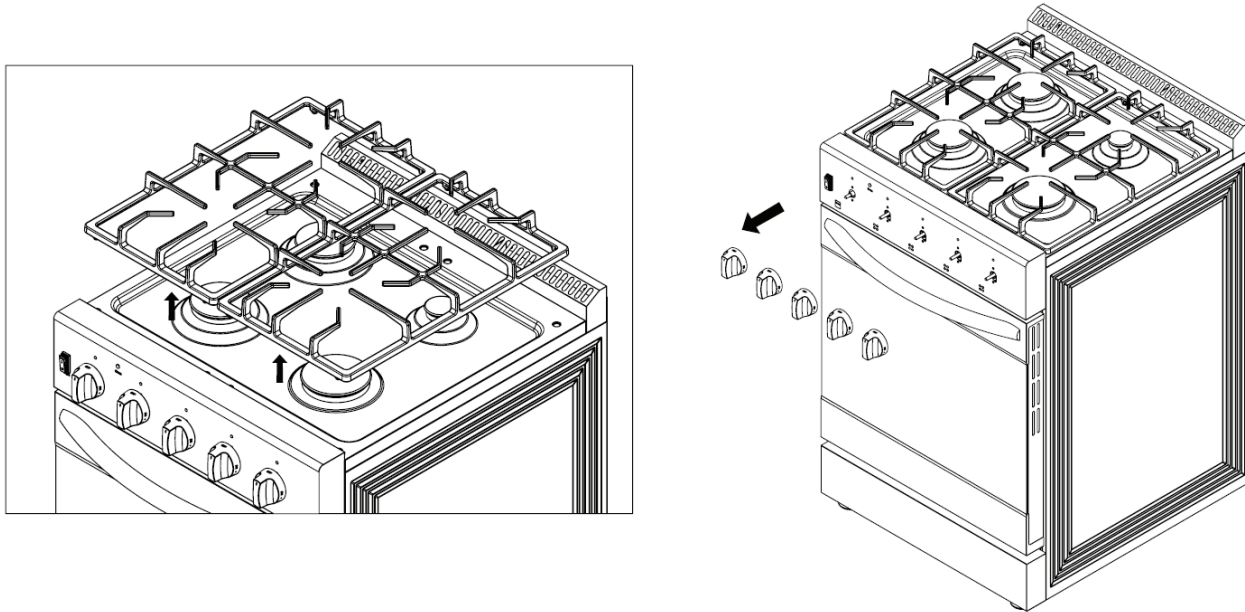


D. Make sure the bake burner is put back correctly. Make sure the orifice must be dead center of the burner or it will create a vortex.

5. Convert Burner Valves for LP/Propane Gas

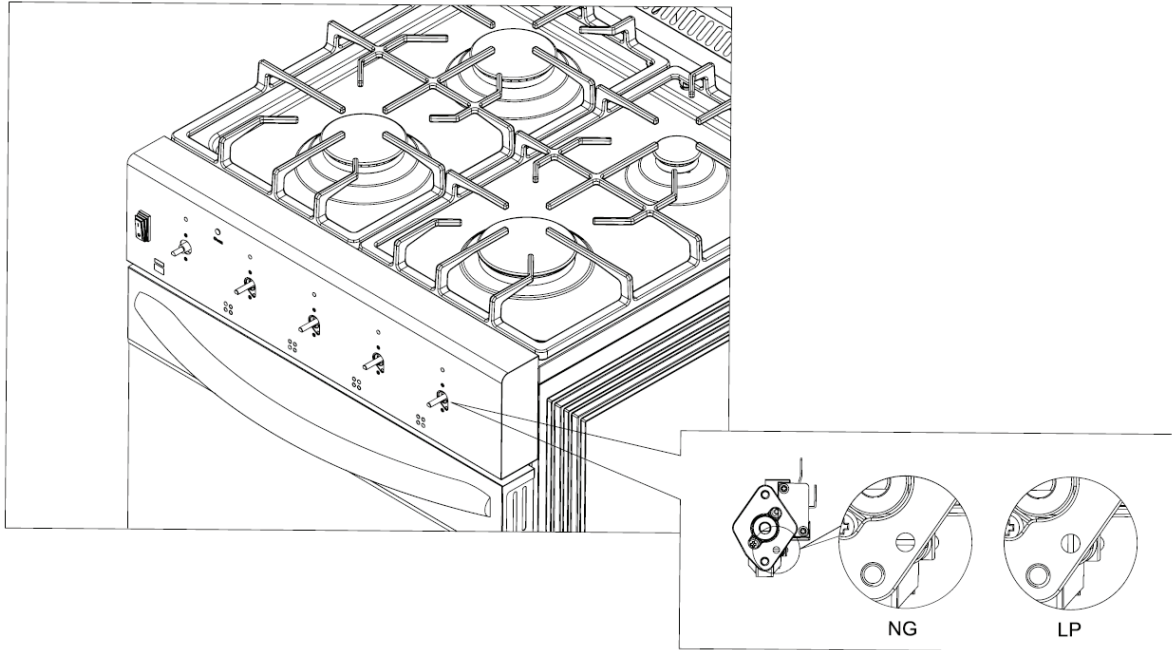


A. Bypass screw driver is needed for the Bypass Adjustment on Burner Valve (included in LP Kit Package). Remove top grates, open the oven door and take the knobs from the range.





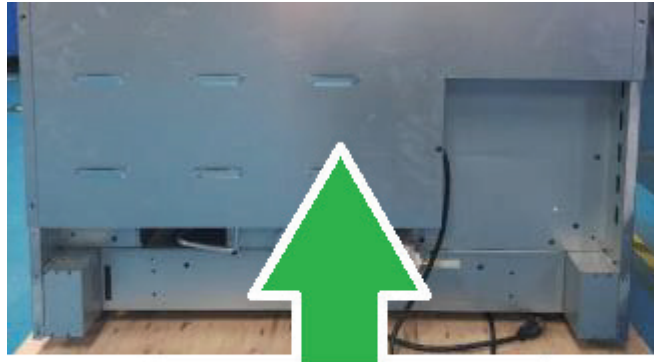
- B. Originally, the Bypass is located at NG position. It's not screwed to the bottom (tightest). For the LP conversion of Bypass, Bypass Orifice is no needed to be changed. Screw the Bypass clockwise or counterclockwise to make the shaft groove vertical to the valve shaft.



- C. Reverse the steps, adjust the flame by rotating the knob.
- D. Save the main bypass jets, in the plastic bag labeled main jets and simmer bypass jets in the bag for simmer jets.
- When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifice on the burnervalve.
- Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.
6. Reconnect Gas and Electrical Supply to Range
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the range. Checking for Manifold Gas Pressure
- If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column and should never below 11" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/ Propane gas or 5" for Natural Gas.



7. Gas conversion rangelabel



| |
|--|
| This appliance factory configuration to use Propane Gas. |
| LP converted gas kit: LPHFP2401G |
| <ul style="list-style-type: none"> Manifold Pressure 10in.w.c For Models IRG-24301 Rate BTU Input 1@18000 Btu/h 1@9000 Btu/h 1@9000 Btu/h 1@3500 BTU/h Oven Burner: Lower Burner Power: 12000 Btu/h Top Burner Power: 10000 Btu/h |
| This appliance was converted on (day/month/year): |
| To _____ gas with kit No. LPHFP2401G by: _____, which accepts the responsibility that this conversion has been properly made. |

CAUTION: Do not use a flame to check for gas leaks

- Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig)
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure (approximately 1/2" psig).

LEVELING YOUR RANGE

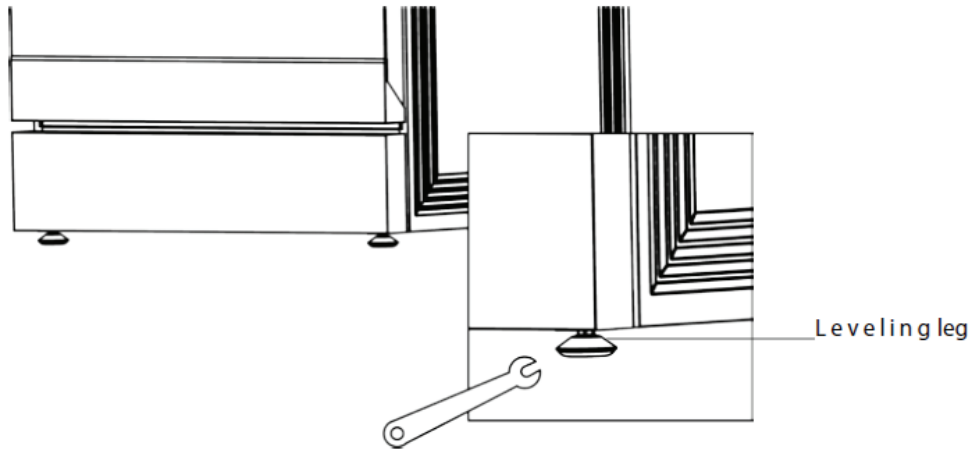
Your range should be level. If your range is not level, the door may not close or seal correctly which can cause uneven heating and gas wastage problems.

NOTES:

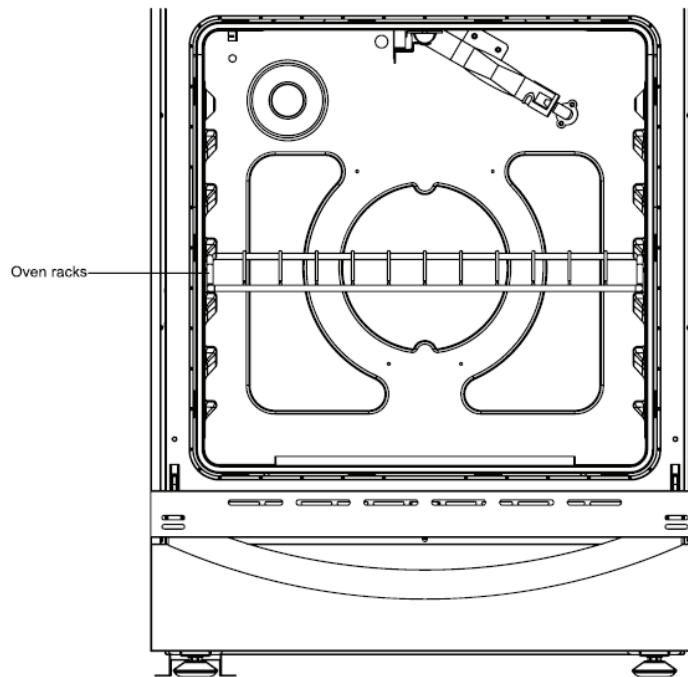
- To make it easier to adjust the feet, have someone push against the top of the range to tilt it slightly.
 - Adjusting the two front legs is usually sufficient, but all four legs adjust if necessary.
- Make sure the range is positioned where you want it.
 - Using a wrench, level the range by turning the front leveling legs if necessary. Counterclockwise shortens the leg and lowers the range. Clockwise lengthens the leg and raises the range. Adjust the leveling legs only as far as necessary to level the range. Extending the leveling legs more than necessary or removing legs can



cause the range to be unstable.



3. If range is next to or between cabinets, make sure that the cooktop (without the surface burner grates) is level with the counter tops.
4. Position an oven rack in the center rack position. Check the level of the range with a carpenter level using the two positions.



5. After your range is level, make sure that the rear leg is engaged with the anti-tip device.

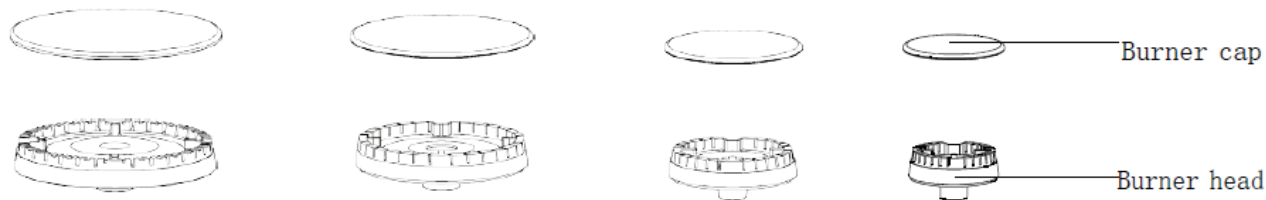


FINISHING YOUR INSTALLATION

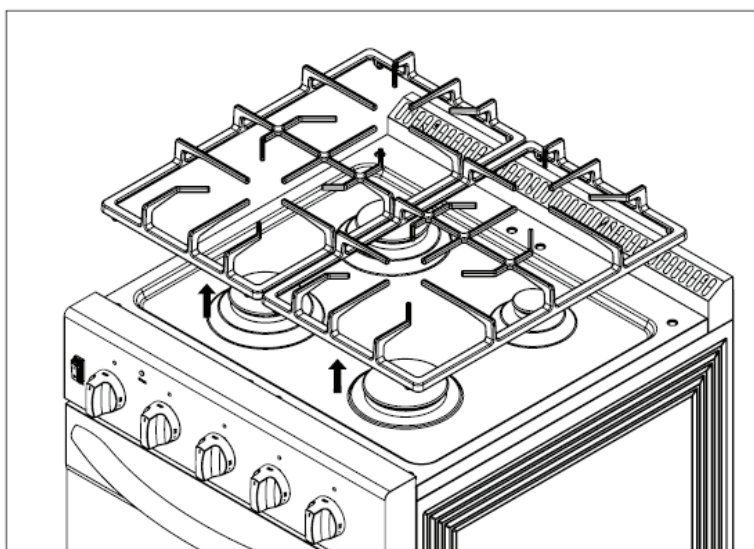
Assembling the top burners

⚠ CAUTION: Do not operate the surface burners without all burner parts in place.

1. Position surface burner heads on top of the surface burner manifolds. The electrodes fit into the slot in the bottom of the heads. Make sure that the surface burner heads are flat and parallel with the cooktop.



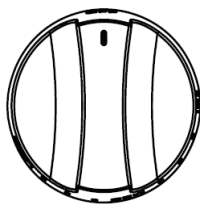
2. Place the matching size caps on top of each surface burner head.
3. Place the grates on the cooktop.



Installing the burner knobs

Depending on the model, your range may have shipped with the burner control knobs and oven handle detached and packaged separately. If this is the case, you will need to install these pieces yourself.

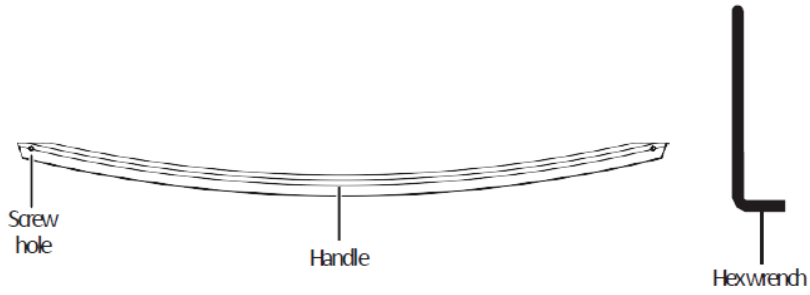
1. Check the installation kit for the five burner control knobs required.



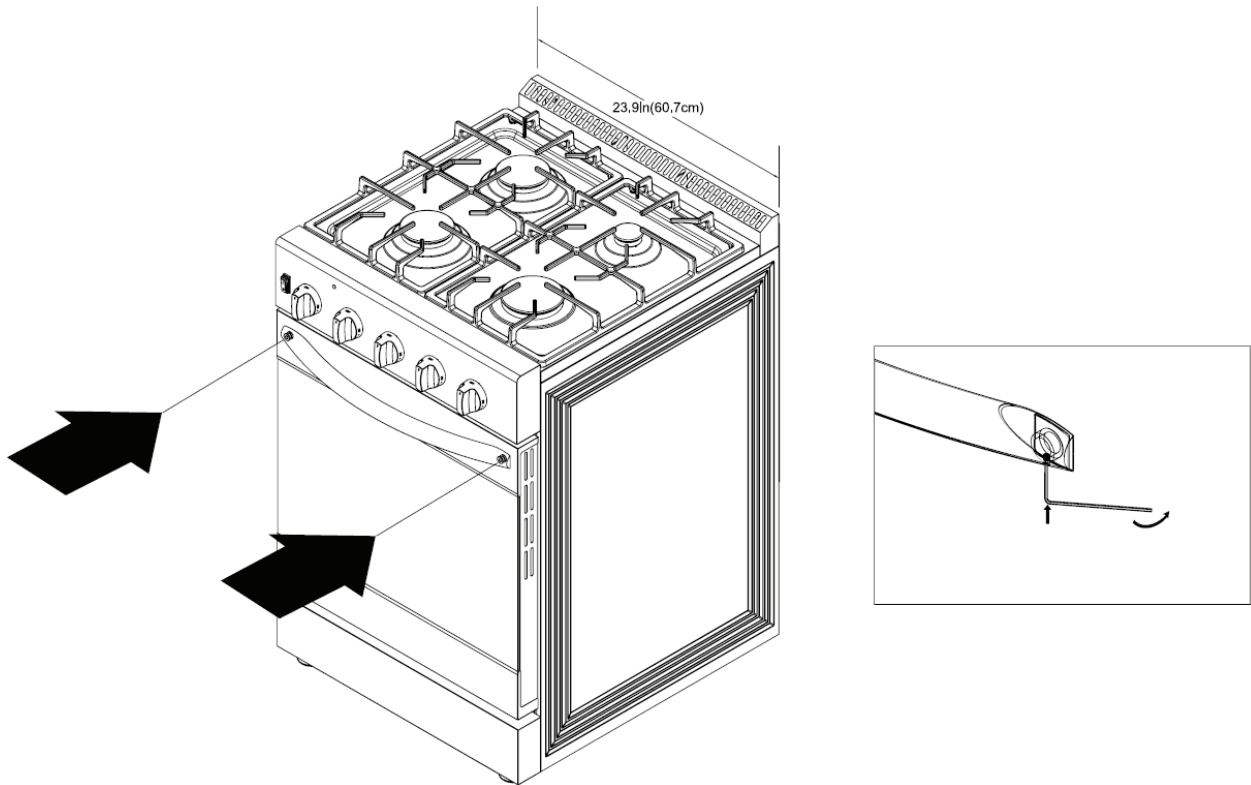
2. Push each knob in all the way to fully attach the shaft and make sure knobs are easy to rotate.

Installing the oven door handle

1. Check your installation kits for the oven handle and hex wrench.



2. Make sure that the side with screw holes faces towards the oven door.
3. Place the door handle against to the oven door and fit it on the connection part.

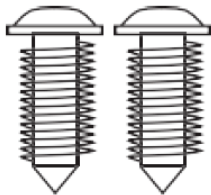


4. Use the Allen wrench to tighten both sides of the door handle.

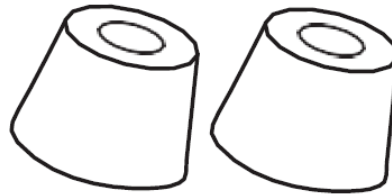
Installing the plastic pads

To prevent your range from getting too close to the wall behind the range, install the included plastic pads.

1. Locate the plastic pad kit. It includes:



Screws(2)



Plasticpads

2. Align the holes in the plastic pads with the holes on the top, back of your range, then secure the pads to your range with the provided screws.

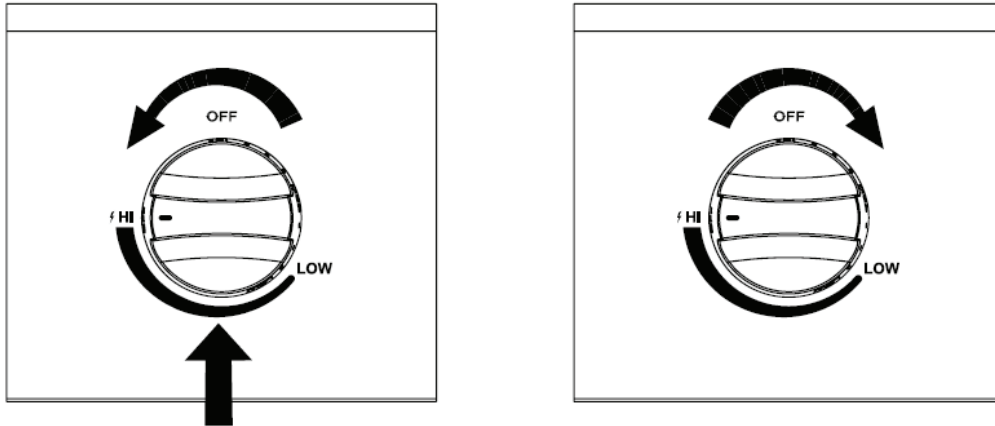


Checking the ignition of the burners

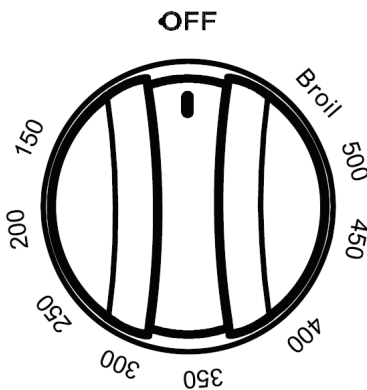
Check the operation of all cooktop and oven burners after your range has been installed and assembled, gas supply lines have been carefully checked for leaks, and electrical power cord has been plugged in. All surface and oven burners have electronic ignition.

Surface burners

1. Push in and turn the control knob for a surface burner to the LITE position. The “clicking” sound indicates the electronic ignition system is operating correctly. The burner lights in about four seconds, after the air has been purged from the supply line.



2. After the burner lights, turn the control knob to the setting you want. The “clicking” sound stops and the flame height changes from Max. to Min. while turning the control knob.
3. Repeat steps 1 and 2 to test each burner.



Oven bake burner

1. Press Bake. The display blinks 350.
2. Press Start. The bake burner should start heating.
3. Open the oven door and make sure that the bottom oven (bake) burner has lit.
4. Press Cancel turn oven off.

Oven broil burner

1. Press Broil, then press Start. The broil burner should start heating.
2. Open the oven door and make sure that the top oven (broil) burner has lit.
3. Press Cancel turn oven off.



USING YOUR RANGE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

BEFORE YOU BEGIN USING YOUR RANGE

⚠ WARNING: All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Making sure that you read and understand all safety information. See IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Pay particular attention to SURFACE BURNER WARNINGS and OVEN WARNINGS.

Before turning on the burners or oven:

- Remove all packaging materials.
- Wipe the surfaces of your range with a damp cloth or sponge, then dry with a clean, dry cloth.

⚠ CAUTION: Do not use harsh detergents, scouring powder, or any sharp objects to clean your range. These items can damage the surfaces of the range.

When you turn on a burner or the oven for the first time, smoke and odors may be emitted. This is normal. Make sure that the room is well ventilated.

⚠ WARNING:

- Do not touch any hot surface on your range. Use oven gloves or potholders.
- Do not let children near your range.

ADDITIONAL SURFACE BURNER WARNINGS

Follow the surface burner warnings in SURFACE BURNER WARNINGS. In addition, follow these warnings:

- The burner head can be blocked by food or dust. Clean the head if it appears blocked. If you clean the head with water, assemble it only after it is completely dry. If the head is wet, it might prevent the burners from igniting.
- Do not pour water on the cooktop for cleaning. It can get inside the range and cause the parts inside to rust.
- Only ignite the cooktop burners with the burner caps in place. If the burner caps are not in place, you can damage the controls or cause an unintended large or dangerous flame.
- Always use the LITE position when igniting the top burners. Make sure that the burners have ignited.
- If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas already emitted has dissipated. If you keep the knob in the LITE position without proper ignition, the emitted gas might cause an explosion.
- Heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. To prevent delayed eruptive boiling, ALWAYS allow heated beverages to stand at least 20 seconds after you have turned the burner off so that the temperature in the liquid can stabilize.
- After turning on a surface burner, check to make sure that the burner has ignited. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Flames that extend past cookware edges can be hazardous.
- To decrease spattering when cooking foods with lots of liquid, such as meat sauce or stew, adjust the flame to low and stir frequently.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in a 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.

Tips for saving gas

- Use dark-colored or enamel-coated cookware in the oven because the heat transmission is better.
- Before cooking, preheat the oven if the recipe calls for preheating.
- Do not open the oven door frequently during cooking to maintain the oven temperature and save energy.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible.
- If you plan to cook more than one dish, cook them one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots and pans with covers for cooking.
- Select the burner that most closely matches the size of the bottom of the pot you are using. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more gas.

Check the burner flames. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap.

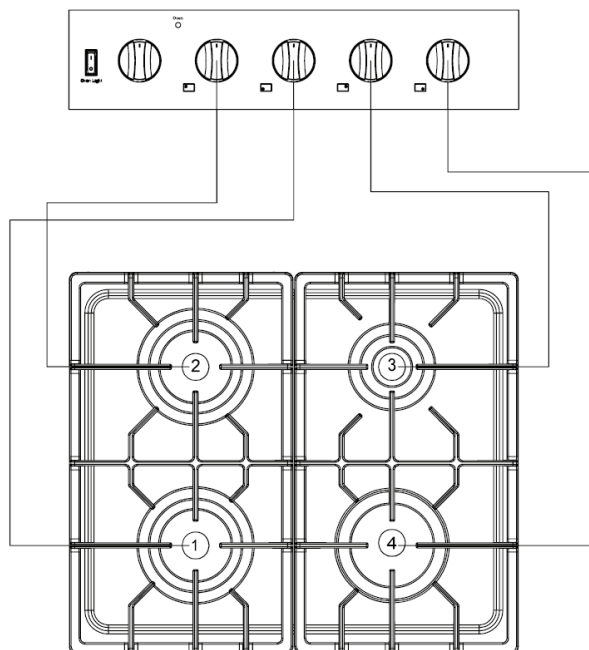


USING THE SURFACE BURNERS

⚠ WARNING:

- Before using the surface burners, make sure to follow all the safety warnings and precautions as listed. Failure to do so could result in product damage, personal injury, and/or death.
- When you want to move a pot or pan onto another burner, lift it up and place it on the other burner. Do not slide a pot or pan from one burner to another.

Your range cooktop has five surface burners. The different burner sizes make sure that you have the correct heat source for each cooking job.





- The right rear burner provides precise cooking performance for delicate foods and foods that require low heat for long cooking times. The right rear burner lets you use the LO setting for a low simmer setting.
- The right front burner provides maximum output. This burner can also be used as a general-purpose burner, but it is designed to provide quick heat to large cookware. The right front burner spreads out the heat with a larger circle of flames.
- The left front, left rear burners are general-purpose burners that can be used for most cooking. The HI to LO settings on the control knobs provide a wide range of cooking temperatures to meet your cooking needs. This provides better heat distribution for larger cookware (12 in. [30.5 cm]) or larger pots and pans.
- Each surface burner has a control knob with settings from HI to LO. They also have a LITE setting that is only used to light the flame. The electronic ignition system sparks when the control knob is in the LITE position.
- The surface burner indicator next to the control knob shows which burner the knob controls.



Using the correct cookware

Using the correct cookware can prevent many problems, such as uneven cooking or extended cooking times. Using the correct pans reduces cooking times and cooks food more evenly. Look for the following pan characteristics:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Weight of handle does not tilt pan
- Pan is well-balanced
- Pan size matches the amount of food being prepared.
- Made of material that conducts heat well.
- The pan diameter matches the surface burner flame diameter.

What your cookware is made of determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface burner to the pan bottom.

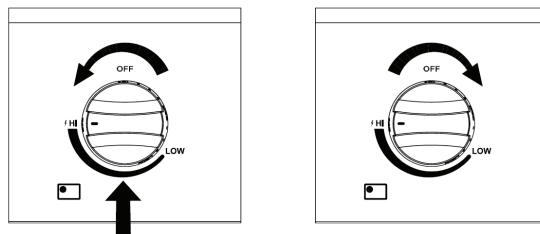
| MATERIAL | DESCRIPTION |
|-----------------|---|
| Aluminum | Excellent heat conductor. Some types of food cause aluminum to darken. (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting.) |
| Copper | Excellent heat conductor, but discolors easily. |
| Stainless Steel | Slow heat conductor with uneven cooking results. It is durable, easy to clean, and resists staining. |
| Cast-iron | A poor conductor, but retains heat well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. |
| Enamelware | Heating characteristics vary depending on base material. |
| Glass | Slow heat conductor. Only use glass cookware that it is designated for oven use. |



LIGHTING A BURNER

Make sure all surface burners are positioned and assembled correctly.

1. Push in and turn the control knob for a surface burner to the LITE position. The “clicking” sound indicates the electronic ignition system is operating correctly. The burner lights in about four seconds, after the air has been purged from the supply line.



2. After the burner lights, turn the control knob to the setting you want. The “clicking” sound stops and the flame height changes from Max. to Min. when you turn the control knob.

MANUALLY LIGHTING A BURNER

If a power failure occurs, you can manually light the surface burners.

⚠ WARNING: Use extreme caution when manually lighting a surface burner.

1. Hold a long gas grill lighter to the surface burner you want to light.
2. Push in and turn the control knob for that burner to the LITE position.
3. After the burner has lit, set the control knob and the burner to the setting you want.

SELECTING THE FLAME SIZE

⚠ WARNING: Flames larger than the bottom of the cookware do not result in faster heating, but could result in a fire hazard or personal injury.

The flames on the burners should always stay under the cookware. The flames should never extend beyond the bottom surface or up the sides of the cookware.

Always watch the flame when adjusting the heat setting with the control knob. The flame should always match the size of the cookware being used.

⚠ WARNING: Before using the surface burners, make sure to follow all the safety warnings and precautions as listed. Failure to do so could result in product damage, personal injury, or death.



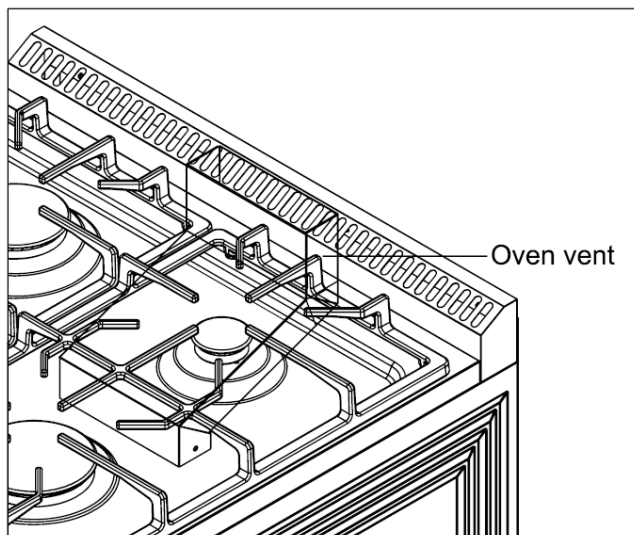
USING THE OVEN

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

USING THE OVEN VENT

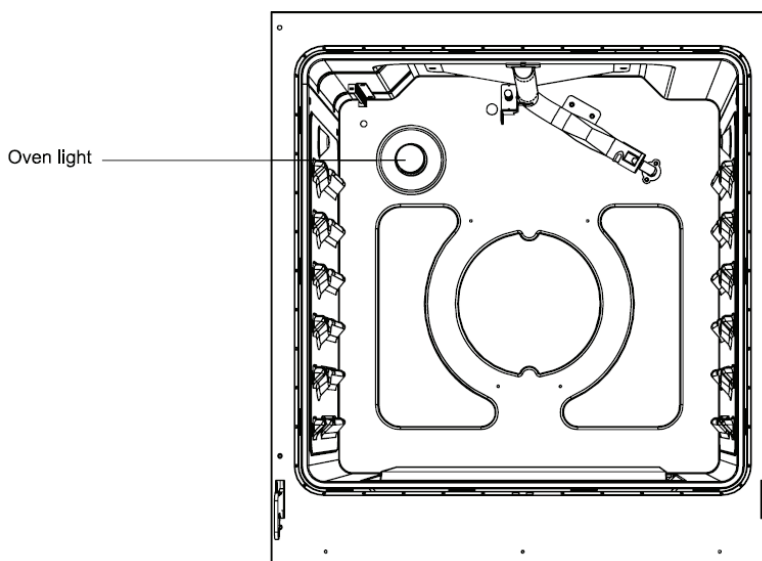


Do not block or place items in front of the oven vent. Correct air circulation prevents oven burner combustion problems and provides good cooking results.

Because the oven vent and surrounding area can become hot, use care when placing items near the vent. Hot steam could heat or melt items placed in front of the vent.

USING THE OVEN LIGHT

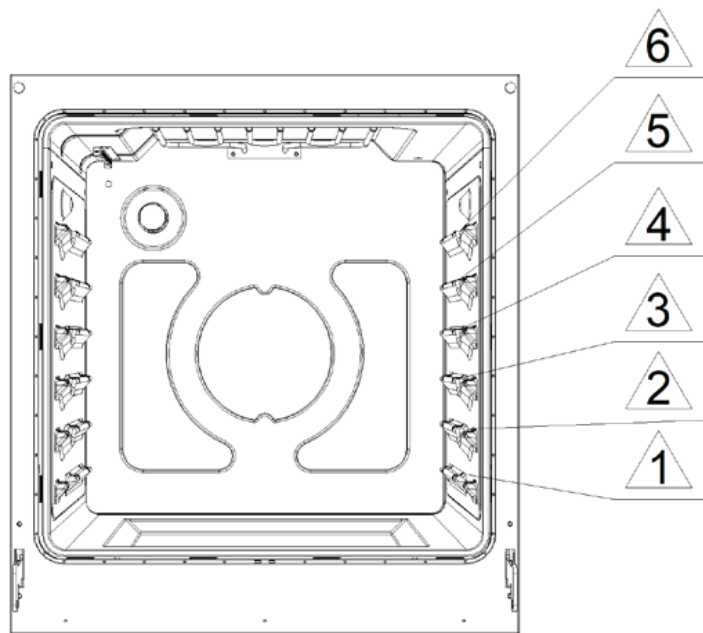
Touch Oven Light to turn the light on or off. The oven light lets you check the cooking progress without opening the oven door.



POSITIONING THE OVEN RACKS

You can remove and reposition the oven racks in any of the six rack positions. Each oven rack has a built-in stop to prevent it from accidentally being pulled completely out. Correct positioning of the oven racks provides the best cooking results.

i NOTE: The rack position above 6 is not usable.

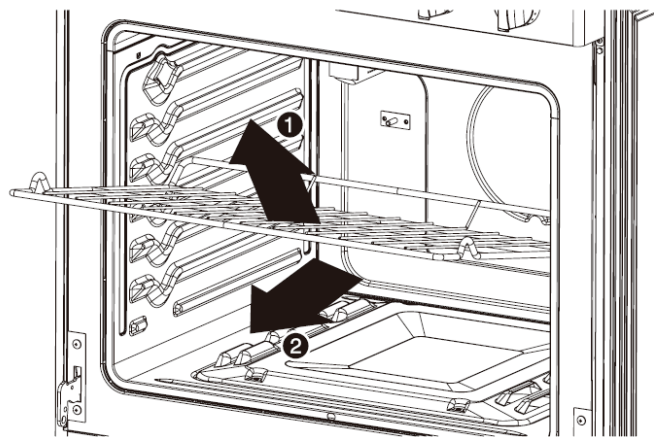


! CAUTIONS:

- Do not cover an oven rack with aluminum foil. This disturbs the heat circulation and results in poor baking.
- Do not place aluminum foil on the oven bottom because it could cause damage.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.
- When placing an oven rack in the top most rack position, make sure that the rack is stably situated on the embossed stop.

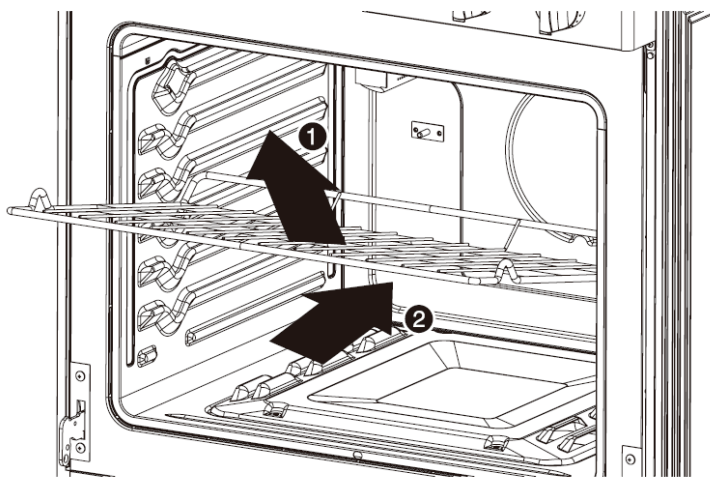
REMOVING AN OVEN RACK

1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.



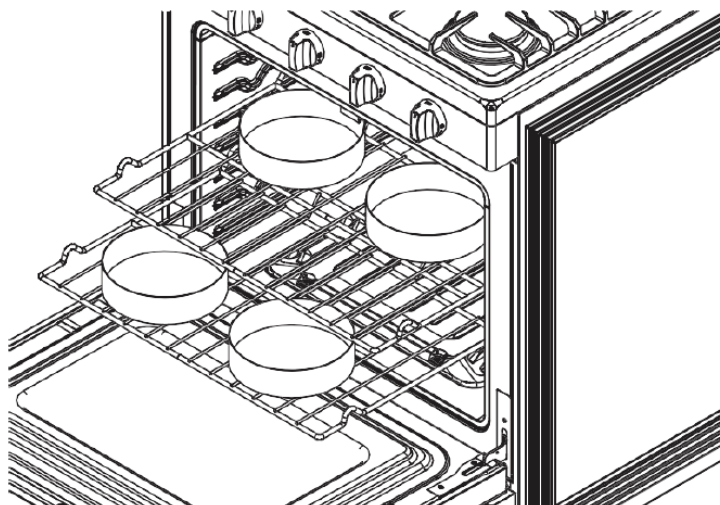
REPLACING AN OVEN RACK

1. Place the back edge of the rack on the a rack support.
2. Lift up the front of the rack and slide it into the oven.



How to Properly Layer Baking Pans

i NOTE: Correct positioning of food items in the oven helps you achieve the best cooking results.



- Centering the baking pans in the oven produces better cooking results.
- When baking multiple items, make sure that you leave a 1 to 1.5 in. (2.5 to 3.8 cm) space around each item.
- When baking or fan baking on multiple racks, place the oven racks in positions 3 and 5.
- Place two pans in the rear of the top rack and the other two pans in the front of the bottom rack.
- Use appropriate non-stick coated metal sheets or aluminum containers or use heat-resistant silicone molds.
- Make the best use of the space on the rack. We recommend placing the baking pan in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven on.
- Do not move oven shelves when hot. If you must move a rack while the oven is hot, do not let the potholder contact the hot oven burner.
- Keep the oven door closed as much as possible.



CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING:

- Always make sure that the controls are and all surfaces are cool before removing or cleaning any of the range parts. This will prevent you from getting burned.
- If your range is pulled out from the wall for any reason, make sure that the anti-tip device is reengaged after your range has been pushed back into place. Failure to take this precaution could result in your range tipping and personal injury.

CLEANING PAINTED PARTS AND DECORATIVE TRIM

- For general cleaning, use a cloth with hot, soapy water, then dry with a clean, dry, soft cloth.
- For more difficult residue and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the area and leave for 30 to 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry with a clean, dry, soft cloth.

⚠ CAUTION: Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the finish.

CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES

⚠ CAUTION: Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the finish.

i NOTE: To prevent any discolorations or grease stains, we recommend that you clean and remove any spills, spots, and grease from your range after each use.

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

i NOTE: If you previously used a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner, wash the surface with dish washing liquid and water before using the stainless steel cleaner.

CLEANING THE OVEN RACKS

⚠ CAUTION: Make sure that the oven racks have cooled before removing them.

1. Pull a rack straight out until it stops.
2. Lift the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.
3. Clean by hand in hot, soapy water with a plastic or soap-filled scouring pad or sponge, then dry with a soft cloth. Do not use steel wool,
4. To replace the rack, place the back edge of the rack on the a rack support, then lift the front of the rack and slide it into the oven. If a rack becomes difficult to slide, rub the side rails with wax paper or a cloth containing a small amount of cooking oil. This helps the rack slide more easily in the tracks.

CLEANING THE OVEN DOOR

⚠ CAUTION:

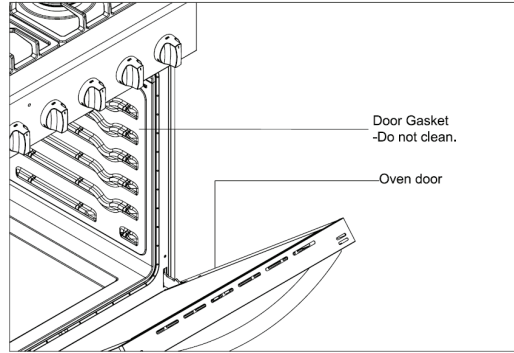
- DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.
- DO NOT immerse the door in water.
- DO NOT spray or let water or the glass cleaner to enter the door vents.
- DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.

The oven door has multiple surfaces that require different cleaning techniques. The gasket on the oven door



frame should never be cleaned or moved to clean other surfaces. The gasket is made of woven material which is essential for a good heat seal.

1. Clean the inside door surface by hand with hot, soapy water and a soapy plastic scouring pad. Do not let moisture get inside the door assembly.

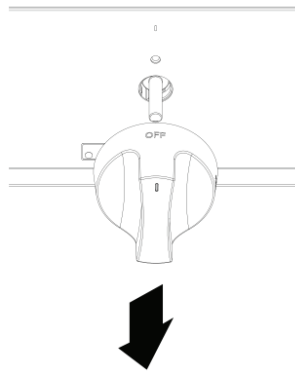


2. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth.
3. Clean the outside door stainless steel surfaces by following the instructions in Cleaning stainless steel surfaces.
4. Clean the glass window with glass cleaner or warm, soapy water with a thorough rinse. Do not let moisture get inside the door assembly.

CLEANING THE SURFACE BURNER CONTROL KNOBS

⚠ WARNING:

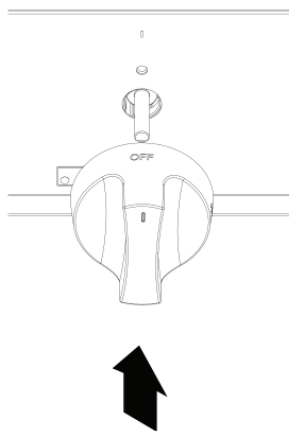
- Do not use spray cleaners on the surface burner control panel. Spray entering the valve holes could contact electrical components resulting in death, personal injury, or product damage.
 - The knobs and the valve stems must be completely dry before you reinstall them.
1. Make sure that all surface burner knobs are in the OFF position.
 2. Pull the control knobs straight off the surface burner control valve stems. Do not clean the control knobs in a dishwasher. They are not dishwasher-safe.



3. Clean the knobs in warm, soapy water. Rinse and completely dry all surfaces (including back and stem hole).
4. Clean stainless steel surfaces with a stainless steel cleaner on a damp, soft cloth.

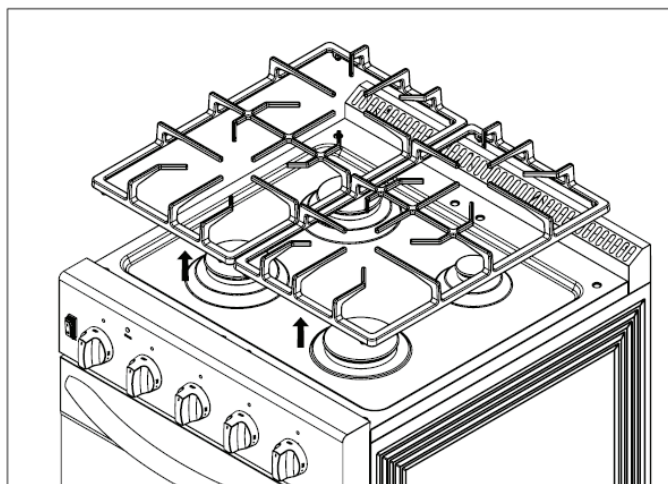


5. Replace the control knobs in the OFF position by pushing them straight onto the control valve stems.

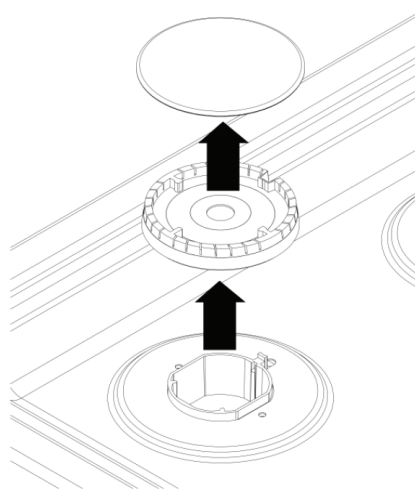


CLEANING SURFACE BURNER GRATES AND ASSEMBLIES

1. Turn off all controls and make sure that all parts have cooled.
2. Lift up and remove the burner grates from the cooktop. Make note of the burner sizes and locations.



3. Lift up and remove its from the burner heads.

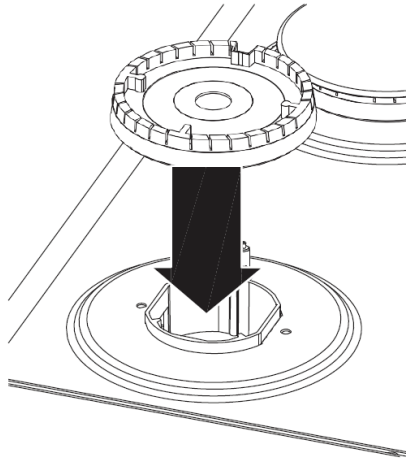


4. Lift up and remove the burner heads from the valve manifolds.
5. Clean all removable burner parts in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners on any burner part.

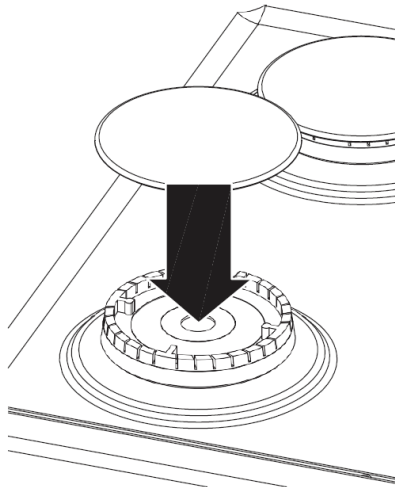
i NOTE: Starter electrodes are not removable and should only be wiped clean when the controls are in the OFF position.



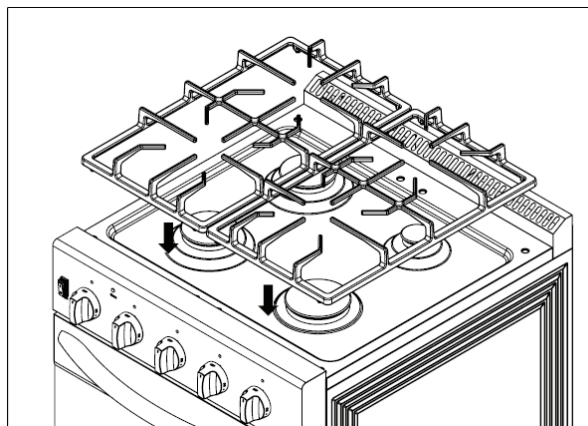
- Rinse thoroughly, then completely dry all parts before you reassemble them.
- Set all burner heads on top of the manifold valves in the same locations you removed them from. The hole on the side of a burner head goes over the electrode. The burner heads are correctly installed when they are at on the top of the manifold valves.



- Set the burner caps on top of the burner heads. These also need to be at on top of the burner heads to ensure proper and safe operation.



- Replace the burner grates on top of the range cooktop.



- Push in and turn each surface burner control knob to the LITE position, let each burner light, then set each control knob back to a burner setting to make sure each burner operates correctly.

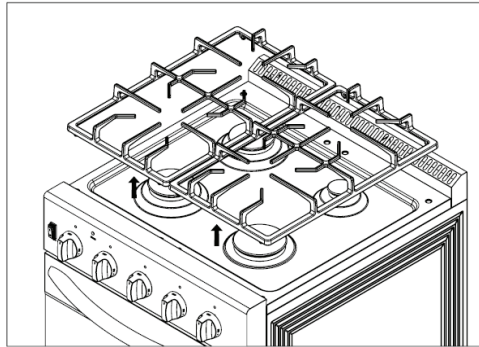


CLEANING THE COOKTOP

The cooktop surface is a porcelain-enamel surface. To prevent this surface from becoming dull, wipe up and clean spills as they happen. Foods with a lot of acid (for example, tomatoes, sauerkraut, and fruit juices) or foods with high sugar content can cause dull spots if allowed to set.

⚠ WARNING: Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaners on stainless steel surfaces. Abrasive pads and cleaners will scratch the surface and damage the nish.

1. Make sure that all surface burners are OFF.
2. When surfaces have cooled, remove the burner grates.



⚠ WARNING: Do not remove or lift the cooktop during cleaning. Doing so could damage the gas lines leading to the surface burner manifolds, causing poor or dangerous operation.

3. Clean the cooktop surface with warm, soapy water and a soft, damp cloth. If a spill goes under a surface burner, remove the surface burner cap and head to access and clean the spill.
4. Rinse with clean water, then dry and polish with a soft, dry cloth.
5. Reassemble burner components (if removed) and replace the burner grates.

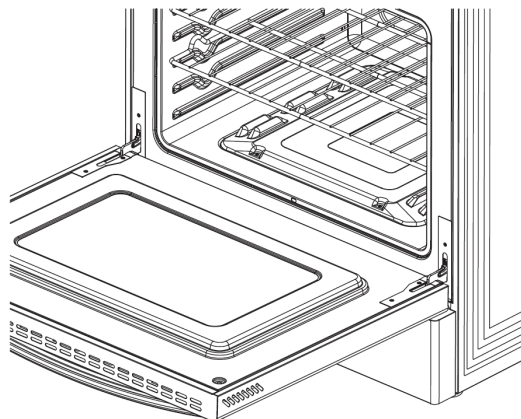
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

⚠ WARNINGS:

- The oven door is heavy. Do not lift the door by its handle. Be careful not to drop the door during removal. Incorrect handling could result in personal injury.
- Disconnect the electrical power to your range before removing the oven door. This prevents the oven from accidentally being turned on while the door is removed.

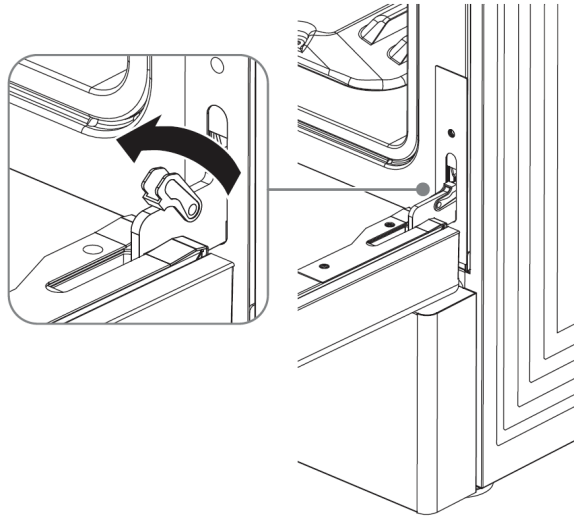
REMOVING THE DOOR

1. Completely open the oven door.

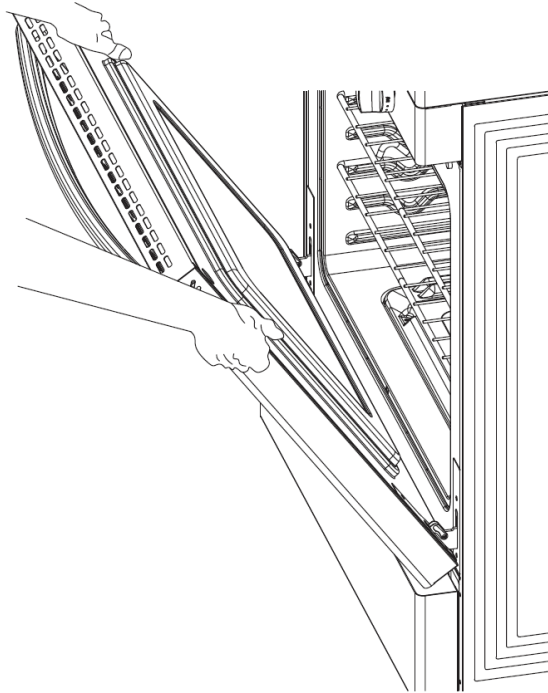




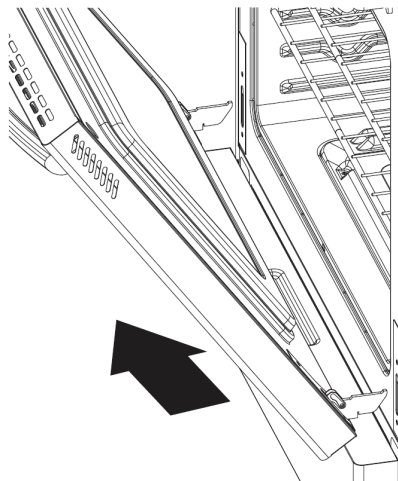
2. Open the levers fully on both sides.



3. Hold the door firmly on both sides.



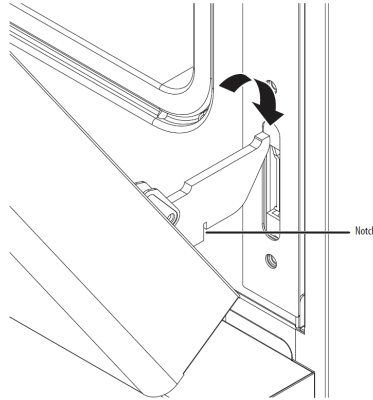
4. Disengage the hinges and remove the door gently with a 30° angle between the door and the oven. Place the door on a protected surface.



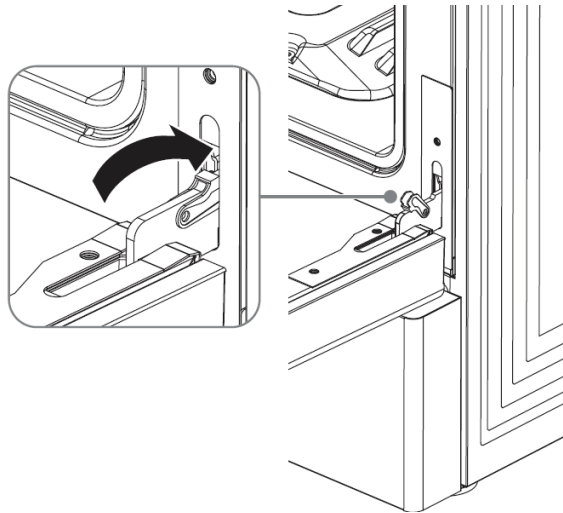


REPLACING THE DOOR

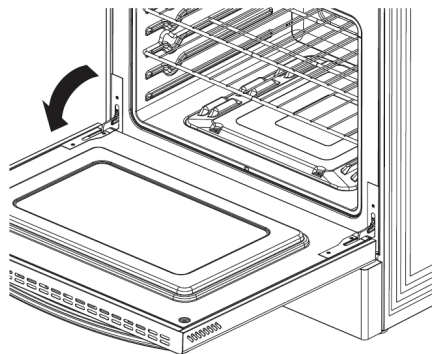
1. Hold the door firmly in almost half open position.



2. Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place.
3. Open the door fully.



4. Fully close the levers on the left and right hinges, then close the door.

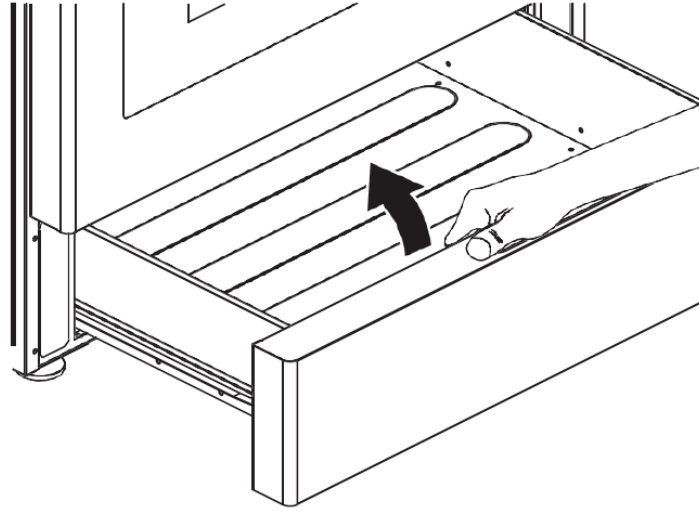




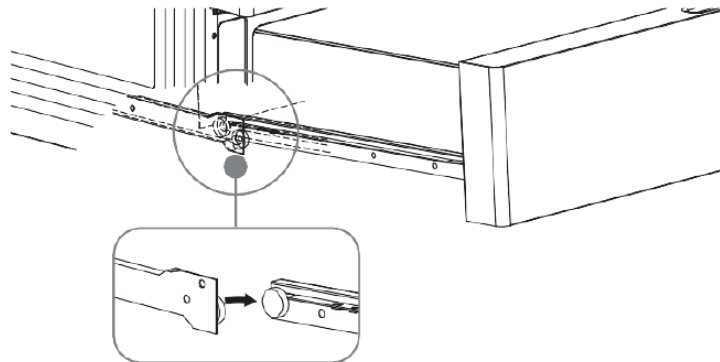
REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics orammable material in the drawer. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

1. Open storage drawer fully, lift the storage drawer, then remove the drawer.



2. To replace the drawer, make sure that the white wheel on the drawer aligns with the rails well, then slide the drawer back into your range.





TROUBLESHOOTING

COOKTOP

If the solutions in this section do not solve a problem, contact a qualified service technician

| PROBLEM | PROBABLE CAUSE | POSSIBLE SOLUTION |
|--|---|---|
| I smell gas | There is a gas leak. | Clear the room, building, or area of all occupants. Immediately call your gas supplier from outside the building. Do not call from your phone. Your range is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier's instructions. If you cannot reach your gas supplier, call the Fire Department. |
| My range is not level | The kitchen cabinets may not be level and may make your range appear to be not level. | Make sure that the cabinets are square and provide sufficient room for installation. |
| | Your range has been installed incorrectly. One or more of the leveling legs may be damaged or uneven. | Make sure that the floor is level, strong, and stable. If the floor sags or slopes, contact a carpenter. Check and level the range. |
| None of burners light | The power cord is not plugged into the electrical outlet. | Make sure that the power plug is plugged into a live, correctly grounded outlet. |
| | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| One of the surface burners doesn't light | The gas supply is not correctly connected or turned on. | See Connecting to gas |
| | The control knob isn't set correctly. | Push in the control knob and turn it to the LITE position. |
| Surface burner clicks during operation. | The burner caps are not in place or the burner base is misaligned. | Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base. |
| | The control knob has been left in the LITE position. | After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a qualified service technician. |
| The burners don't burn evenly. | Surface burners are dirty. | Clean the burners. |
| | Surface burner components and caps are not assembled correctly and level. | Cleaning surface burner grates and assemblies |
| Very large or yellow surface burner flames | Wrong orifice is assembled. | Contact your installer to check the burner orifice size or LP gas conversion. |

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



OVEN

If the solutions in this section do not solve a problem, contact a qualified service technician

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

| PROBLEM | PROBABLE CAUSE | POSSIBLE SOLUTION |
|---|---|--|
| Very large or yellow oven burner flames. | The oven burner air adjustment shutters need to be adjusted. | Call for a qualified service technician. |
| | Gas supply is not correctly connected or turned on. | See Connecting to gas |
| Food does not bake or roast correctly in the oven | Wrong cooking mode is selected. | See Using the oven |
| | The oven racks have not been positioned correctly for the foods being cooked. | See Positioning the oven racks |
| | Incorrect cookware or cookware of incorrect size being used. | See Using the correct cookware |
| | Oven thermostat needs adjustment. | See Adjusting the thermostat |
| | There is aluminum foil on racks and/or oven bottom. | Remove the foil. |
| | | See: <ul style="list-style-type: none"> • Setting the clock • Programming the cook time • Programming a delayed start time |
| Food doesn't broil correctly in the oven | Oven controls not set correctly. | See Broiling |
| | Oven door was not closed during broiling. | Keep the oven door closed when broiling. |
| Oven temperature is too hot or cold | Oven thermostat needs adjustment. | See Adjusting the thermostat |
| Oven light won't turn on. | The bulb is burned out. | Call for a qualified service technician. |
| Oven smokes excessively during broiling | Meat or food not correctly prepared before broiling. | Cut away excess fat or fatty edges that may curl. |
| | Controls are not being set correctly. | See Broiling |
| | Greasy buildup on oven surfaces. | Regular cleaning is necessary when broiling frequently. |
| | The food may be too close to the broiler burner. | Move the broiler dish to a lower rack. |
| I hear a crackling or popping noise | This is normal. | This is the sound of the metal heating and cooling during any cooking or cleaning function. |
| Steam or smoke coming from under the control panel. | This is normal. | The oven vent is located below the control panel. More steam is visible when using the fan functions or when baking or roasting multiple items at the same time. |
| I smell a strong odor. | This is normal. | The insulation around the inside of the oven emits an odor the first few times you use the oven. |



CUSTOMER SUPPORT

Visit our website to contact us, find answers to Frequently Asked Questions, and for other resources which may include an updated version of this user's guide.

 www.impecca.com

If you wish to contact us by phone, please be sure to have your model number and serial number ready and call us between 9:00am and 6:00pm ET, at +1 888-943-2111.

Keep tabs on Impecca's newest innovations & enter contests via our social network feeds:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



LIMITED WARRANTY

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

ONE-YEAR LIMITED APPLIANCE WARRANTY (US)

Impecca™ warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below.

PARTS AND LABOR– if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of one year from the date of the original purchase, Impecca™, at its own discretion, will repair or replace the product parts at no charge to you in the U.S.A.

To obtain warranty service by an authorized Impecca™ service center, please email us at: service@impecca.com to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and received instructions on how the repair and/or replacement procedure will take place.

Any glass materials included with the appliance will be covered for a period of 60 days from purchase.

Impecca™ specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories and disposable parts including but not limited to outside case, connecting cables, batteries and AC adapters. Impecca™ reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if not possible it will be equal or higher specification.

Normal “Wear and Tear” is not covered by this warranty. Further, Impecca™ hereby reserves the right to determine “Wear and Tear” on any and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

Exclusions: This warranty does not cover the following:

1. Any product that has a defaced or covered serial number.
2. Products that have been transferred to a second owner.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products listed as “As-Is” or “Refurbished.”
5. Food loss due to any product failure.
6. Window air conditioners installed in a wall.
7. The product if used in a commercial setting.
8. Service calls that do not involve product malfunction.
9. Service calls for a product ruined by not following the provided instructions.
10. Service calls to correct improper installation.
11. Costs associated with making the product accessible for servicing (including but not limited to removal of

trim/molding/cabinetry, etc.)

12. Service calls to replace any consumables such as light bulbs, filters, etc.
13. Surcharges that may apply to service calls on weekends, nights, holidays. Damages to the finish of appliance or household furnishings due to installation of appliance.
14. Damages caused by any of the following: Acts of God; fires; misuse; accidents; incorrect power supply; service performed by unauthorized persons; use of non-genuine Impecca parts, etc.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1 YEAR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

IMPECCA™ IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO IMPECCA™, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. IMPECCA LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Impecca™ dealer, agent or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Impecca™.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you have other rights, which vary from state to state.

Note: Our Warranty center services only to Continental U.S.A.



TABLA DE CONTENIDO

| | |
|---|----|
| ANTES DE COMENZAR | 50 |
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES | 50 |
| PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES | 51 |
| ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS | 53 |
| CARACTERÍSTICAS DE SU GAMA | 58 |
| CONTENIDO DEL PAQUETE | 58 |
| COMPONENTES PRINCIPALES | 58 |
| CARACTERÍSTICA DEL ARTÍCULO | 58 |
| DIMENSIONES DE LA GAMA | 59 |
| INSTALACIÓN DE SU COCINA | 60 |
| SELECCIONAR UNA UBICACIÓN | 60 |
| REQUISITOS DE SUMINISTRO DE GAS | 61 |
| REQUISITOS DE GAS | 61 |
| REQUISITOS ELÉCTRICOS | 62 |
| INSTALACIÓN DE SU COCINA DE GAS | 62 |
| CONEXIÓN AL GAS | 63 |
| INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVUELCO | 64 |
| INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE LA COCINA PARA QUE FUNCIONE CON GAS LICUADO DE PETRÓLEO | 64 |
| NIVELANDO TU ALCANCE | 73 |
| FINALIZANDO SU INSTALACIÓN | 74 |
| INSTALACIÓN DE LAS ALMOHADILLAS DE PLÁSTICO | 76 |
| UTILIZANDO SU ALCANCE | 78 |
| USO DE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE | 80 |
| ENCENDIENDO UN QUEMADOR | 81 |
| ENCENDIDO MANUAL DE UN QUEMADOR | 82 |
| SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA | 82 |
| USO DEL HORNO | 83 |
| USANDO LA VENTILACIÓN DEL HORNO | 83 |
| USO DE LA LUZ DEL HORNO | 83 |
| COLOCACIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO | 83 |
| RETIRANDO UNA REJILLA DEL HORNO | 84 |
| SUSTITUCIÓN DE UNA REJILLA DEL HORNO | 84 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 86 |
| LIMPIEZA DE PIEZAS PINTADAS Y MOLDURAS DECORATIVAS | 86 |
| LIMPIEZA DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE | 86 |
| LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DEL HORNO | 86 |
| LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO | 86 |
| LIMPIEZA DE LOS PERILLAS DE CONTROL DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE | 87 |
| LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y LOS CONJUNTOS DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE | 88 |
| LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN | 90 |
| EXTRACCIÓN Y REEMPLAZO DE LA PUERTA DEL HORNO | 90 |
| QUITAR LA PUERTA | 90 |
| REEMPLAZAR LA PUERTA | 92 |
| EXTRACCIÓN Y REEMPLAZO DEL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO | 93 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 94 |
| COCINA | 94 |
| HORNO | 94 |
| SOPORTE AL CLIENTE | 96 |
| GARANTÍA LIMITADA | 97 |

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



ANTES DE COMENZAR

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

LEA ESTAS INSTRUCCIONES COMPLETAMENTE Y CON ATENCIÓN.

NOTA importante para el instalador

- Lea todas las instrucciones que figuran en la sección de Instalación antes de instalar la gama.
- Retire todos los materiales de embalaje de los compartimentos del horno antes de conectar el suministro eléctrico y de gas a la cocina.
- Respete todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.
- La instalación de este aparato requiere conocimientos básicos de mecánica.
- La correcta instalación es responsabilidad del instalador.
- Las fallas del producto debidas a una instalación incorrecta no están cubiertas por la garantía.
- **NOTA** importante para el consumidor
- Conserva tu manual de usuario para futuras consultas.
- Como al utilizar cualquier aparato que genere calor, existen ciertas **PRECAUCIONES** de seguridad que debe seguir.
- Asegúrese de que su estufa esté instalada y co-

nectada a tierra correctamente por un instalador o técnico de servicio calificado.

- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa resistan el calor que genera.
- El espacio de almacenamiento del gabinete sobre los quemadores de superficie debe ser de un mínimo de 30 pulgadas (76,2 cm).
- **NOTA** importante para el proveedor de servicios
- El diagrama eléctrico está adjunto a la parte posterior de la estufa.

Símbolos de seguridad

Significado de los iconos y símbolos de este manual de usuario:

! **ADVERTENCIA** — Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones.

! **PRECAUCIÓN** — Si no sigue las instrucciones, puede sufrir lesiones leves o daños materiales.

Estas señales de **ADVERTENCIA** están aquí para evitar lesiones a usted y a los demás. Por favor, sígalas al pie de la letra.

No deseche este manual. Guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

! **ADVERTENCIA:** Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños materiales, lesiones personales o la muerte.

— NO almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

— **QUÉ HACER SI HUELE A GAS.**

- NO intente encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO utilice ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde fuera del edificio. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al Departamento de Bomberos.

— La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, una agencia

de servicio o un proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

! **ADVERTENCIA:** Riesgo de vuelco

- Un niño o un adulto puede volcar el campo de tiro y morir.
- Instale el dispositivo antivuelco en el campo de tiro y/o estructura según las instrucciones de instalación.
- Acople el alcance al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
- Vuelva a activar el dispositivo antivuelco si se cambia el alcance.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Para evitar que la estufa vuelque accidentalmente, instale un dispositivo antivuelco homologado y embalado en el suelo. Compruebe la correcta instalación



inclinando con cuidado la estufa hacia adelante. El dispositivo antivuelco debe activarse e impedir que la estufa vuelque.

Si por algún motivo se separa la estufa de la pared, asegúrese de volver a colocar el dispositivo antivuelco una vez que la estufa esté en su lugar. Nunca retire por completo las patas niveladoras, ya que la estufa no

quedará bien sujeta al dispositivo antivuelco.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, lesiones personales graves y/o daños materiales.

NO se apoye, siente ni se suba a la puerta o al cajón para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

! **ADVERTENCIA:** Siga las **PRECAUCIONES** básicas al instalar y usar esta estufa para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones o muerte, incluyendo:

Instalación y servicio

- Esta gama debe instalarse y ubicarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de instalación antes de su uso.
- Se recomienda encarecidamente la instalación profesional.
- Debido al tamaño y peso de la estufa, se recomienda encarecidamente que dos o más personas muevan o instalen este electrodoméstico.
- Todas las cocinas pueden volcarse y causar lesiones graves.
- Nunca intente reparar ni reemplazar este aparato por su cuenta, a menos que se recomiende específicamente en este manual. El mantenimiento de este aparato debe ser realizado únicamente por un técnico de servicio cualificado.
- Conozca la ubicación de la válvula de cierre de gas y cómo cerrarla si fuera necesario.
- Retire o destruya correctamente los materiales de embalaje una vez desembalado el aparato.

Eléctrico/Mecánico

- Desconecte la alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.
- No manipule los controles.
- Las parrillas y planchas (si las hay) son pesadas. Pueden ser peligrosas si se caen.
- La parte interior de la rejilla dividida del horno (si la tiene) podría caerse accidentalmente si no se monta correctamente. Coloque la rejilla interior en la posición correcta dentro de la rejilla exterior.
- Coloque siempre las rejillas del horno al mismo nivel en cada lado de la cavidad. Si las rejillas están desniveladas, los alimentos podrían des-

lizarse hacia el lado inferior, con el consiguiente riesgo de quemaduras.

Peligro para los niños

- No guarde ningún objeto que pueda interesar a los niños sobre la placa de cocción ni en la protección trasera de la estufa. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves o incluso la muerte.
- No deje que los niños pequeños toquen la estufa.
- Las rejillas de la placa de cocción y la plancha (si la incluye) son pesadas y presentan riesgo de lesiones si se caen sobre un pie.
- Enseñe a los niños a no tocar ni jugar con rejillas o planchas .
- La rejilla interior del soporte dividido puede desprenderse si no se monta correctamente. Coloque la rejilla interior en el lugar adecuado de la rejilla exterior. Inserte siempre la rejilla o el soporte dividido (si lo incluye) al mismo nivel del lateral de la cavidad del horno.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta al abrirla o cerrarla, ya que podrían golpearse con ella o pillarse los dedos.
- Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. No desechar las bolsas de plástico correctamente podría provocar asfixia.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde se esté utilizando un campo de tiro. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del campo de tiro .
- Enseñe a los niños a no tocar ni jugar con los controles ni con ninguna parte de la gama de productos.
- No deje la puerta del horno abierta. Una puerta abierta podría tentar a los niños a colgarse de ella o a meterse dentro. Se recomienda utilizar el bloqueo de la puerta para reducir el riesgo de que los niños la utilicen indebidamente.



- Antes de desechar la estufa, corte el cable de alimentación para evitar que quede conectada a una fuente de energía.
- Retire la puerta para evitar que niños y animales queden atrapados.

Fuego

- No toque los quemadores del horno ni las superficies interiores del mismo.
- Las superficies de cocción, las rejillas, los quemadores y las tapas de la placa de cocción, así como las paredes del horno, pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores del horno pueden alcanzar temperaturas lo suficientemente altas como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores del horno ni con las superficies interiores del mismo hasta que se hayan enfriado lo suficiente.
- No deje que un agarrador de ollas toque una resistencia caliente. No utilice una toalla u otro paño grueso como agarrador de ollas.
- No utilice su cocina para calentar envases de alimentos sin abrir ni para secar periódicos.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno despejados. Limpie las rejillas de ventilación con frecuencia para evitar la acumulación de grasa.
- Nunca utilice la estufa para calentar una habitación. Hacerlo podría provocar intoxicación por monóxido de carbono o sobrecalentamiento del horno.
- No se deben usar prendas sueltas o colgantes mientras se utiliza este aparato.
- NO ALMACENE NI UTILICE materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato. Consulte la sección «QUÉ HACER SI HUELE A GAS» en las **ADVERTENCIAS** sobre gas.
- No vierta agua en el hueco de la placa de cocción al limpiarla. Esto podría filtrarse al sistema de gas y eléctrico de la cocina, creando riesgo de descarga eléctrica o altos niveles de monóxido de carbono debido a la corrosión de las válvulas o conexiones de gas.
- No utilice agua para apagar un incendio de grasa. El agua podría provocar una explosión, propagando el fuego y creando un riesgo mayor para la salud. Apague la fuente de calor y sofo-

que el fuego con una tapa hermética o utilice un extintor multipropósito de polvo químico seco o de espuma.

- Nunca deje las placas de cocción sin supervisión a altas temperaturas. El desbordamiento produce humo y los derrames de grasa podrían incendiarse.
- No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas. En su lugar, utilice una mezcla de agua y jabón alrededor de la zona que esté comprobando. Si hay una fuga de gas,
- Se observan pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de la fuga.
- No coloque aparatos portátiles ni ningún otro objeto que no sean utensilios de cocina sobre la placa de cocción. Podría producirse un incendio o daños si la placa está caliente.
- No intente utilizar este aparato si está dañado, funciona mal o le faltan piezas o están rotas.
- Nunca coloque plástico, papel u otros artículos que puedan derretirse o quemarse cerca de las rejillas de ventilación del horno ni de ninguno de los quemadores de la superficie.

Vapor y vapores

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje que escape el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar alimentos en un horno caliente.
- Utilice únicamente agarraderas secas. El uso de agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes puede provocar quemaduras por vapor.

ADVERTENCIAS SOBRE GASES

! **ADVERTENCIA:** Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, puede producirse un incendio o una explosión, que cause la muerte, lesiones personales o daños materiales.

1. NO encienda fósforos, velas ni cigarrillos.
2. NO encienda ningún aparato de gas o eléctrico.
3. NO toque ningún interruptor eléctrico.
4. NO utilice ningún teléfono en su edificio.
5. Desaloje la habitación, el edificio o el área de todos los ocupantes.
6. Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde fuera del edificio. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
7. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al Departamento de Bomberos.

Lea las instrucciones completa y cuidadosamente.



- La instalación de esta estufa debe cumplir con las normas locales o, en su defecto, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/ NFPA 54, última edición. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de Instalación de Gas Natural vigente, CAN/CGA-B149.1, o con el Código de Instalación de Propano vigente, CAN/CGA-B149.2, y con las normas locales aplicables. Esta estufa cuenta con la certificación de diseño de UL según la norma ANSI Z21.1, última edición, y de la Asociación Canadiense de Gas según la norma CAN/CGA-1.1, última edición.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, una agencia de servicio o un proveedor de gas.
- Pídele al instalador que te muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas y cómo cerrarla.
- Utilice siempre conectores flexibles NUEVOS al instalar un aparato de gas. Nunca reutilice conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede provocar fugas de gas y lesiones personales.
- Nunca utilice este aparato como calefactor para calentar la habitación. Si lo hace, podría sufrir intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación del horno. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que el horno funcione correctamente y la combustión sea adecuada.

SEGURA Y CONTROL DE SUSTANCIAS TÓXICAS

La Ley de Agua Potable Segura y Control de Sustancias Tóxicas de California exige al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado sabe que causan defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y exige a las empresas que adviertan a los clientes sobre la posible exposición a dichas sustancias.

⚠️ ADVERTENCIA: Los aparatos de gas pueden causar una exposición leve a cuatro de estas sustancias: monóxido de carbono, formaldehído y hollín, principalmente debido a la combustión incompleta del gas natural o del GLP. Unos quemadores bien ajustados, que producen una llama azulada en lugar de amarilla, minimizan la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede reducirse ventilando con una ventana abierta o utilizando un extractor o campana extractora.

EN EL ESTADO LIBRE ASOCIADO DE MASSACHUSETTS

Este producto debe ser instalado por un fontanero o instalador de gas cualificado en el estado de Massachusetts.

- Cuando se utilicen válvulas de cierre de gas de tipo bola, estas deberán ser del tipo con manija en T.
- No se deben conectar varias tuberías de gas flexibles en serie.

LEY DE CALIFORNIA SOBRE AGUA POTABLE

⚠️ ADVERTENCIA: Cumpla con las siguientes instrucciones y requisitos eléctricos para evitar la muerte, lesiones personales por descarga eléctrica y/o daños materiales por incendio:

8. Conéctelo a un tomacorriente de tres clavijas con conexión a tierra.
 9. NO retire la clavija de tierra.
 10. NO utilice un adaptador.
 11. NUNCA utilice un cable alargador.
- Utilice un circuito eléctrico exclusivo de 120 voltios, 60 Hz, 20 amperios, CA, con fusible para este aparato. Se recomienda un fusible o disyuntor con retardo. NO conecte más de un aparato a este circuito.
 - La estufa incluye un enchufe de tres clavijas con

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

conexión a tierra. Este cable DEBE conectarse a un tomacorriente de tres clavijas con conexión a tierra que cumpla con todas las normas y ordenanzas locales. Si no está seguro de que su tomacorriente tenga una conexión a tierra adecuada, solicite la revisión de un electricista certificado.

- Si los códigos permiten el uso de un cable de tierra separado, se recomienda que un electricista calificado determine la ruta adecuada para este cable de tierra.
- La instalación eléctrica de la estufa debe cumplir con las normas locales. En su defecto, deberá cumplir con la última revisión de la norma ANSI/ NFPA n.º 70 (para EE. UU.) o con la última revisión del Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1.



- Es responsabilidad personal del propietario del aparato proporcionar el servicio eléctrico correcto para este.
- NUNCA conecte el cable de tierra a tuberías de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua caliente.
- NO modifique el enchufe suministrado con el aparato.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Conexión a tierra de una estufa con conexión por cable:

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de mal funcionamiento o avería, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable con enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse firmemente a una toma de corriente correctamente instalada y conectada a tierra, de acuerdo con las normas y ordenanzas locales.

⚠️ ADVERTENCIA: Una conexión incorrecta del enchufe de toma de tierra puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Si tiene alguna duda sobre la correcta conexión a tierra del aparato, consulte con un electricista cualificado.

Nunca modifique el enchufe que viene con el aparato. Si no encaja en la toma de corriente, solicite a un electricista cualificado que instale una toma de corriente adecuada.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

Cualquier ajuste o reparación debe ser realizado únicamente por instaladores o técnicos de servicio de cocinas de gas cualificados.

Asegúrese de que su estufa esté correctamente instalada y ajustada por un técnico o instalador calificado para el tipo de gas (natural o GLP) que se utilizará. Para utilizar gas GLP, los 5 orificios de los quemadores de superficie y los 2 orificios del horno deben reemplazarse por el juego de orificios para GLP suministrado, y el adaptador GPR debe invertirse.

⚠️ ADVERTENCIA: Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todas las normativas y requisitos de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños materiales. La agencia cualificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Para cualquier otro servicio, consulte a un técnico calificado.
- Este aparato debe estar correctamente conectado a tierra. Enchufe su estufa a un tomacorriente de 120 voltios con conexión a tierra que se utilice exclusivamente para este aparato. No retire la tercera clavija (de conexión a tierra) del enchufe. Enchufe firmemente el cable de alimentación al tomacorriente de pared. Si no está seguro de que su tomacorriente tenga conexión a tierra,
- Es su responsabilidad y obligación instalar un tomacorriente de tres clavijas con conexión a tierra, conforme a las normas locales y nacionales. No utilice enchufes dañados ni tomacorrientes flojos. No utilice alargadores con este aparato. Además, no utilice adaptadores ni anule la conexión a tierra del enchufe. Si no dispone de un tomacorriente adecuado o tiene alguna duda, consulte a un electricista certificado.
- Ubique la estufa fuera de las zonas de paso de la cocina y de lugares con corrientes de aire para evitar una mala circulación del aire.
- Este aparato debe colocarse de forma que el enchufe sea accesible.
- No instale en un área expuesta a goteo de agua o a condiciones climáticas exteriores.
- Retire todos los materiales de embalaje de la estufa antes de usarla. Estos materiales pueden incendiarse y provocar humo y/o daños por fuego.
- Instale este aparato sobre un piso nivelado y firme que pueda soportar su peso. Los pisos sintéticos, como el linóleo, deben resistir temperaturas de 82 °C (180 °F) sin encogerse, deformarse ni decolorarse. Nunca instale la estufa directamente sobre la alfombra de la cocina a menos que coloque una lámina de madera contrachapada de 6 mm (0,25 pulgadas) o un aislante similar entre la estufa y la alfombra.
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación (orificios de entrada de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione correctamente y la combustión sea la adecuada.
- Las aberturas de ventilación están ubicadas detrás de la estufa, debajo del panel de control del horno, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y debajo del cajón de almacenamiento.



- Los arañazos profundos o los impactos en el cristal de la puerta pueden provocar que el cristal se rompa o se astille.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar el calor, hasta 200 °F (93 °C), generado por la estufa.
- Evite colocar armarios encima de la estufa. Esto reduce el riesgo de alcanzar objetos cercanos a las llamas de los quemadores encendidos.
- Si los gabinetes se colocan encima de la estufa, deje un espacio libre mínimo de 40 pulgadas (102 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes no protegidos.
- Instale una campana extractora o un horno microondas sobre la estufa con ventilación externa que tenga el mismo ancho que la estufa, esté centrado sobre ella y sobresalga del frente de los gabinetes.
- Retire toda la cinta adhesiva y el embalaje. Asegúrese de que los quemadores estén correctamente colocados y nivelados.
- Retire todos los accesorios del horno y/o del cajón inferior.
- Compruebe que ninguna pieza de la estufa se haya aflojado durante el envío.
- Selle cualquier abertura en la pared detrás del aparato y en el suelo debajo del mismo después de instalar la línea de suministro de gas.

ADVERTENCIAS SOBRE QUEMADORES DE SUPERFICIE

! **ADVERTENCIA:** Siga las **PRECAUCIONES** básicas al instalar y usar esta gama para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones o muerte, incluyendo:

- Utilice sartenes del tamaño adecuado. Evite las que sean inestables o estén deformadas. Elija utensilios de cocina con fondo plano y lo suficientemente grandes como para cubrir la parrilla del quemador. Para evitar derrames, asegúrese de que los utensilios sean lo suficientemente grandes como para contener los alimentos. Esto le ahorrará tiempo de limpieza y evitará la acumulación peligrosa de comida, ya que las salpicaduras o los derrames que queden en la estufa pueden incendiarse. Utilice sartenes con mangos que sean fáciles de agarrar y que se mantengan fríos.
- Utilice siempre la posición LITE al encender los quemadores superiores. Asegúrese de que los

quemadores estén encendidos.

- Nunca deje los quemadores de la superficie sin supervisión a fuego alto. Si se derraman, se produce humo y grasa que podría incendiarse.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior para que no se extienda más allá del borde de los utensilios de cocina. Las llamas excesivas que sobrepasan los bordes de los utensilios pueden ser peligrosas.
- Utilice únicamente agarraderas secas . Las agarraderas húmedas pueden provocar quemaduras por vapor al entrar en contacto con superficies calientes.
- mantenga los agarradores alejados de las llamas. Nunca utilice una toalla o un paño grueso en lugar de un agarrador .
- Mantenga todo el plástico alejado de los quemadores de superficie o de cualquier llama abierta.
- Cuando utilice utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para cocinar a alta temperatura.
- Asegúrese siempre de que los mangos de los utensilios de cocina estén girados
- Colóquela a un lado o detrás de la placa de cocción, pero no sobre otros quemadores. Esto minimizará el riesgo de quemaduras, derrames e ignición de materiales inflamables al golpear la sartén.
- No use prendas sueltas o colgantes cuando utilice la estufa. Podrían incendiarse y quemarle si tocan un quemador de la superficie.
- Calienta siempre el aceite para freír lentamente y vigila cómo se calienta. Si los alimentos se fríen a fuego alto,
- Vigile atentamente el proceso de cocción. Si se va a utilizar una combinación de grasas o aceites para freír, es necesario mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras siempre que sea posible. Esto evita que la freidora se sobrecaliente y supere el punto de humo.
- Para freír, utilice la menor cantidad de grasa posible, ya sea en poca o mucha cantidad. Usar demasiada grasa puede provocar que se derrame al añadir los alimentos.
- Los alimentos deben retirarse siempre de la placa de cocción una vez cocinados. Nunca deje objetos de plástico sobre la placa. Esto evita que el aire caliente de la ventilación prenda fuego



a materiales inflamables, los derrita o genere presión en recipientes cerrados.

- Esta placa de cocción no está diseñada para flambeo de alimentos ni para cocinar con un wok o un aro para wok. Si se flambean los alimentos, deben cocinarse únicamente con la campana extractora encendida.
- Asegúrese siempre de que los alimentos que vaya a freír estén descongelados y secos. La humedad, de cualquier tipo, puede hacer que la grasa caliente burbujee y se desborde por los lados de la sartén.
- Nunca mueva una sartén o freidora llena de aceite caliente. Siempre debe enfriarse antes de moverla.
- Si la estufa está cerca de una ventana, NUNCA cuelgue cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana. Podrían caer sobre los quemadores y prender fuego, provocando un incendio.
- Asegúrese siempre de que los controles estén APAGADOS y las rejillas estén frías antes de retirarlas para evitar cualquier posibilidad de que se quemem.
- La grasa es inflamable y debe manipularse con mucho cuidado. No utilice agua para apagar incendios de grasa.
- Si huele a gas, cierre la llave de paso del gas de la estufa y llame a un técnico cualificado. NUNCA use una llama abierta para localizar una fuga.
- Apague siempre los controles de la hornilla antes de retirar los utensilios de cocina. Todos los controles de la hornilla deben estar apagados cuando no se esté cocinando.
- No utilice un wok sobre la placa de cocción si este tiene un anillo metálico redondo que se coloca sobre la rejilla del quemador para sostenerlo. Este anillo actúa como un atrapacalientes, lo que puede dañar la rejilla y el quemador. Además, provoca un funcionamiento incorrecto del quemador. Esto puede generar un nivel de monóxido de carbono superior al permitido por las normas vigentes, lo que supone un riesgo para la salud.

ADVERTENCIAS SOBRE EL HORNO

! **ADVERTENCIA:** NUNCA tape los orificios ni los conductos de la tapa inferior del horno. NUNCA cubra una rejilla completa del horno con papel de aluminio ni ningún material similar. Cubrir la tapa inferior o las rejillas obstruye el flujo de aire a través del horno y podría causar intoxicación por monóxido de carbono.

- No utilice papel de aluminio ni revestimientos de aluminio en el horno. Su uso indebido atrapa el calor y podría provocar un incendio o dañar la estufa.
- NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no dañarla ni moverla.
- Siga siempre las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas para cocinar o asar en el horno.
- Al abrir la puerta de un horno caliente, aléjese de la estufa. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- No utilice el horno como trastero. Los objetos almacenados podrían dañarse o incendiarse.
- Mantén el horno libre de acumulación de grasa.
- Vuelva a colocar las rejillas del horno cuando este esté frío para evitar quemaduras o lesiones personales.
- No caliente los envases sin abrir. La presión en el interior podría aumentar, provocando una explosión o lesiones personales.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de vidrio recomendados para su uso en hornos de gas.
- Retire siempre la bandeja de la parrilla de la estufa una vez finalizado el asado. Límpiela después de cada uso. Esto evita llamaradas repentinas por la acumulación de grasa.
- No ase la carne demasiado cerca de la llama. Retire el exceso de grasa antes de cocinarla, ya que puede incendiarse. Asegúrese de colocar correctamente la bandeja de la parrilla para reducir el riesgo de incendios por grasa.
- Si se produce un incendio por grasa en el horno, apáguelo pulsando el botón de apagado. Mantenga la puerta del horno cerrada para extinguir el fuego.
- Siempre hornee o ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada. Asar a la parrilla con la puerta parcialmente o totalmente abierta puede dañar las perillas de control de los quemadores.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No utilice el horno para secar periódicos ni correo. Estos objetos se incendiarán si se sobrecalientan.
- Para garantizar la seguridad y un correcto resultado en la cocción, hornee y ase siempre con la puerta del horno cerrada.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



CARACTERÍSTICAS DE SU GAMA

ENGLISH

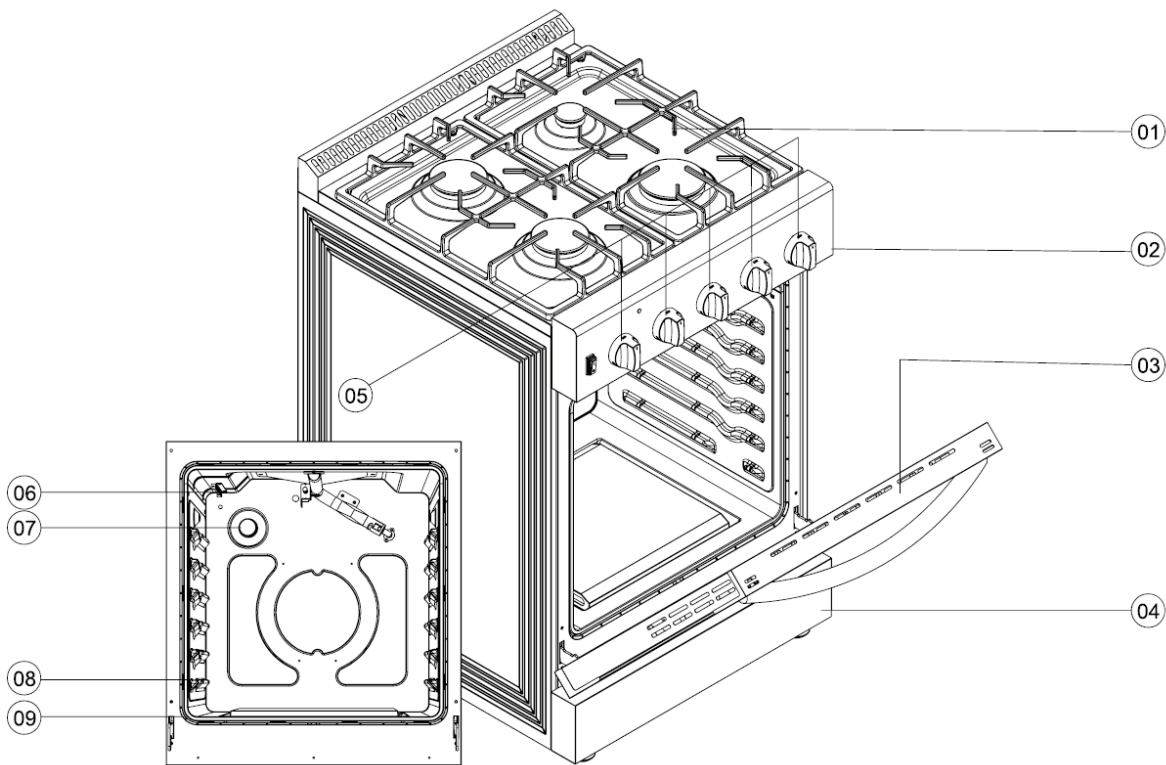
ESPAÑOL

FRANÇAIS

CONTENIDO DEL PAQUETE

- Estufa de gas de 3.7 pies cúbicos
- Dispositivo antivuelco (1) con tornillos ST5*40 mm (4)
- Asa de horno (1) con llave hexagonal (1)
- Rejillas para horno (1)
- Almohadillas traseras de plástico (2) con tornillos ST5*20 mm (2)
- Perillas de control del quemador (4)
- Guía del usuario

COMPONENTES PRINCIPALES



CARACTERÍSTICA DEL ARTÍCULO

| ITEM | FEATURE |
|------|---|
| 1 | Parrillas de cocina |
| 2 | Panel de control |
| 3 | Puerta del horno |
| 4 | cajones de almacenamiento extraíbles (opcional) |
| 5 | Perilla de control de superficie de |
| 6 | Sensor de temperatura |
| 7 | Luz del horno |
| 8 | capas de horno |
| 9 | Junta |

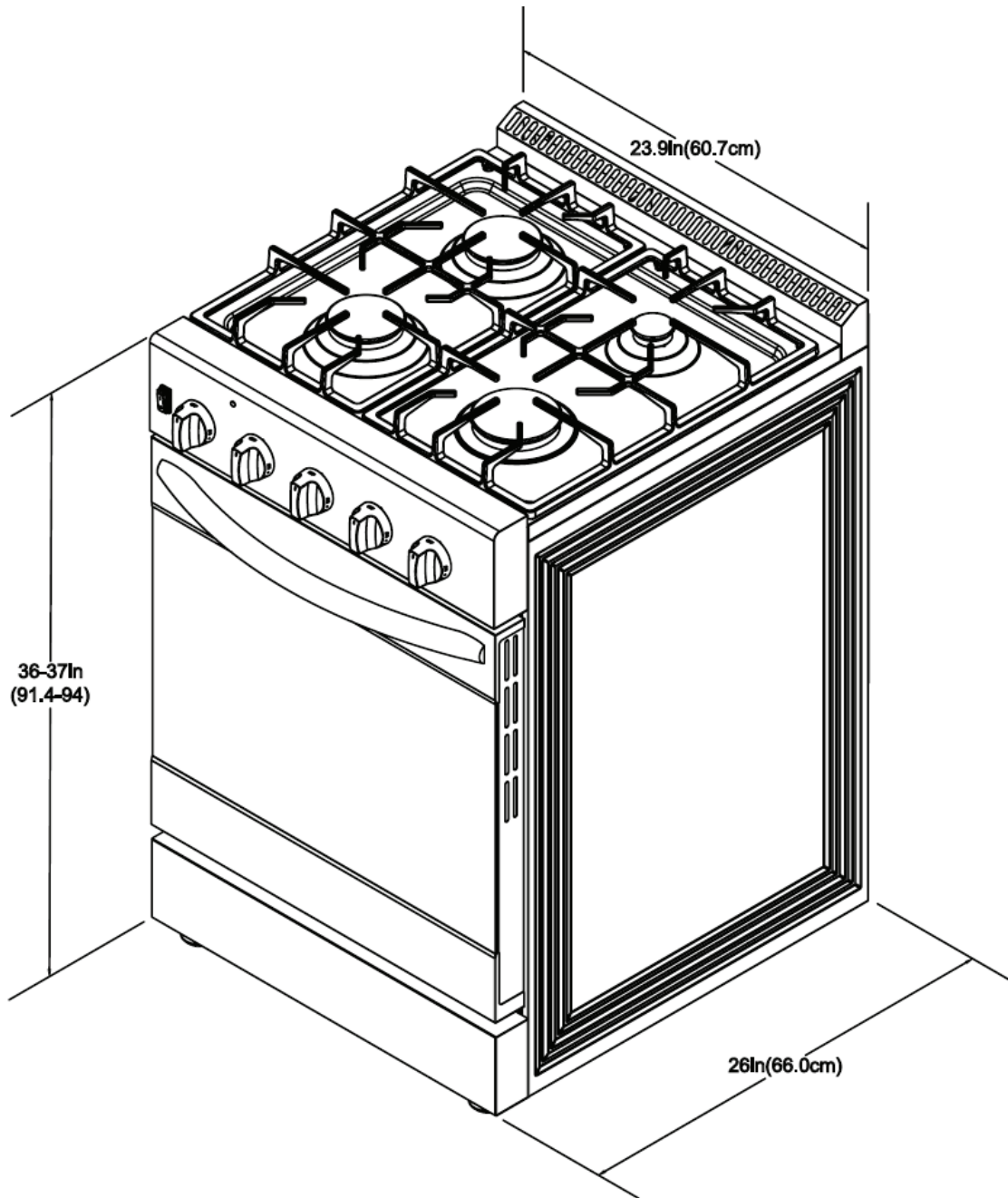


DIMENSIONES DE LA GAMA

Ancho: 23,9 pulgadas (60,7 cm)

Altura: 36-37 pulgadas (91,4-94 cm)

Profundidad: 26 pulgadas (66,0 cm)



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



INSTALACIÓN DE SU COCINA

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

SELECCIONAR UNA UBICACIÓN

Espacios libres y dimensiones

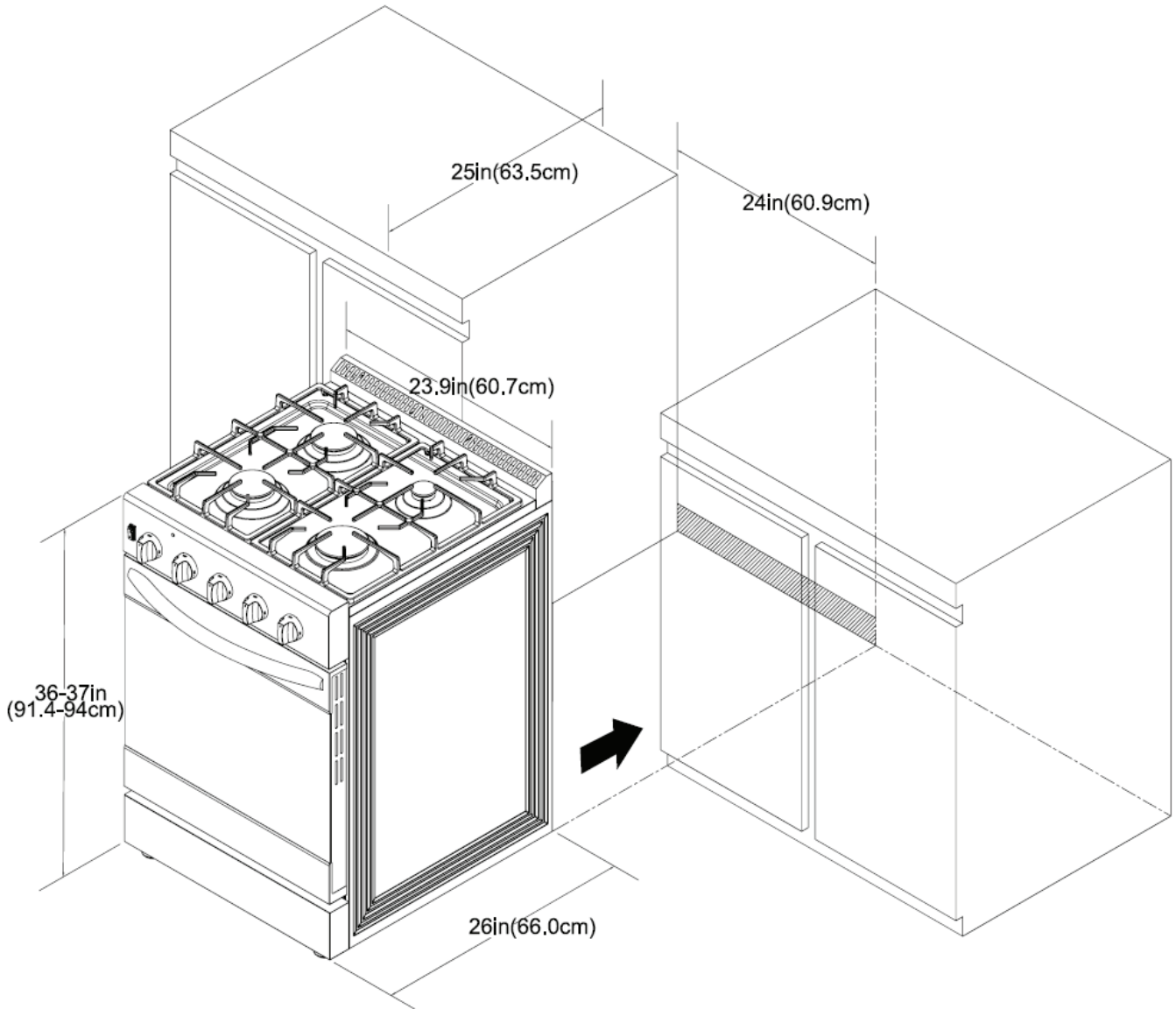
Antes de comenzar la instalación de su estufa, consulte la siguiente información, dimensiones y distancias de seguridad. No instale la estufa en un lugar donde pueda estar expuesta a fuertes corrientes de aire. Deje suficiente espacio libre entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones deben cumplirse para un uso seguro de la estufa. La ubicación de la toma de corriente y la tubería de gas puede ajustarse para cumplir con las siguientes dimensiones y distancias de seguridad.

Para su instalación en Canadá, una estufa independiente no debe instalarse a menos de 4,7 pulgadas (12 cm) de cualquier superficie adyacente.

⚠ PRECAUCIÓN

Su gama de productos ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C).

°C). Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, las encimeras y los gabinetes alrededor de la estufa puedan soportar el calor (hasta 90 °C) que genera. De lo contrario, podrían decolorarse, desprenderse o derretirse.





REQUISITOS DE SUMINISTRO DE GAS

La instalación de esta gama debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54.

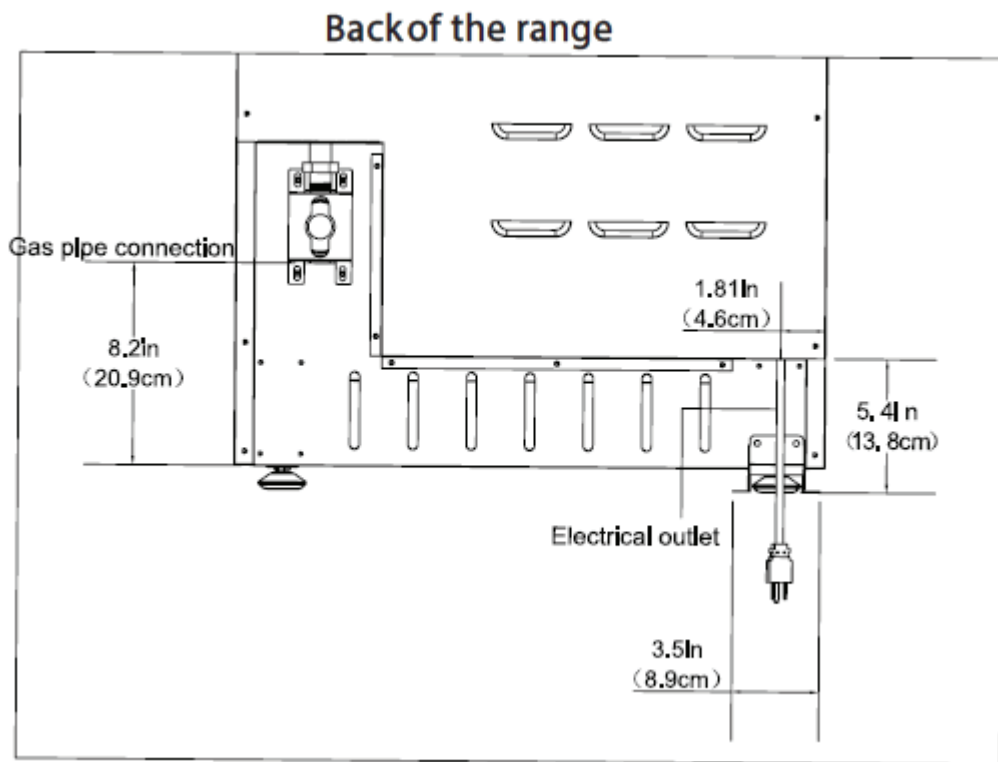
En Canadá, la instalación debe cumplir con el código de instalación de gas natural vigente, CAN1-1.1-M81 y con los códigos locales cuando corresponda.

Esta gama ha sido certificada en cuanto a su diseño según la norma ANSI Z21.1a, última edición.

| LECTURA | LP EN WC | /NG (GAS NATURAL) /EN WC |
|--|----------|--------------------------|
| Presión máxima de gas | /11.0 | /7.0 |
| Ajuste del regulador del aparato para la presión de salida | /10.0 | /5.0 |

REQUISITOS DE GAS

Ubicaciones para tuberías de gas y tomas eléctricas



Su estufa es convertible para usarse con gas natural o propano. Viene configurada de fábrica para gas natural. Si decide usarla con gas LP, un instalador certificado deberá realizar la conversión antes de usarla. Su estufa está diseñada para funcionar a una presión de 13 cm (5 pulgadas) de columna de agua con gas natural o 25 cm (10 pulgadas) de columna de agua con gas LP (propano o butano).

No intente convertir su cocina de gas natural o GLP sin consultar al proveedor de gas.

Para un funcionamiento correcto, la presión del gas natural suministrado al regulador debe estar entre 5 y 13 pulgadas (13 y 33 cm) de columna de agua. Para el gas LP, la presión suministrada debe estar entre 10 y 13 pulgadas (25 y 33 cm) de columna de agua.

Al comprobar el funcionamiento del regulador, la presión de entrada debe ser al menos 1 pulgada (2,5 cm) mayor que la presión de funcionamiento (del colector) indicada.

El regulador de presión, ubicado en la entrada del colector de la estufa, debe permanecer en la línea de suministro de gas natural o LP. El conector flexible de metal para el aparato, utilizado para conectar la estufa a la línea de



suministro de gas, debe tener un diámetro de 1,3 cm (0,5 pulg.) y una longitud de 152 cm (5 pies) para facilitar la instalación.

En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores metálicos de pared simple con una longitud máxima de 6 pies (183 cm).

⚠ ADVERTENCIA: No doble ni dañe los tubos metálicos flexibles al mover la estufa.

Requisitos del Estado Libre Asociado de Massachusetts

Instrucciones especiales para electrodomésticos instalados en el estado de Massachusetts: Su estufa debe ser instalada por un plomero o instalador de gas calificado.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales:

- No utilice un cable alargador ni un adaptador de enchufe con su cocina.
- Su campo de tiro debe estar correctamente conectado a tierra.
- Si no está seguro de que su cocina esté correctamente conectada a tierra, consulte con un electricista cualificado.
- No modifique el enchufe del cable de alimentación si no encaja en la toma de corriente. En su lugar, solicite a un electricista cualificado que instale una toma de corriente adecuada.
- Todo el cableado y la puesta a tierra deben realizarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA No. 70 – Última Revisión (para los EE. UU.) o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1, o las últimas revisiones y códigos y ordenanzas locales.
- El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior de su estufa.
- Su cocina está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se conecta a una toma de corriente que no esté correctamente polarizada.
- Su estufa está equipada con un cable de alimentación con conductor de puesta a tierra y un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse firmemente a un tomacorriente de tres clavijas correctamente instalado y conectado a tierra, de acuerdo con las normas y ordenanzas locales. En caso de mal funcionamiento o avería, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía para la corriente eléctrica.
- un servicio eléctrico aprobado de 120 V, 60 Hz, CA, con un disyuntor de 20 amperios o un fusible de retardo.
- No reutilice el cable de alimentación de una cocina antigua u otro electrodoméstico.
- El cableado de alimentación eléctrica debe sujetarse al armario de la cocina con un sistema de alivio de tensión adecuado homologado por UL.
- También recomendamos un fusible o disyuntor con retardo de tiempo.
- Los interruptores de circuito por falla a tierra (GFCI) no son necesarios ni recomendables para los receptáculos de la estufa de gas.
- NUNCA conecte el cable de tierra a tuberías de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua.

INSTALACIÓN DE SU COCINA DE GAS

⚠ ADVERTENCIA: Recomendamos que un instalador profesional instale su cocina.

Si su estufa no está instalada correctamente, una conexión a tierra eléctrica incorrecta o fugas de gas pueden provocar un incendio o una explosión que pueden causar lesiones o la muerte.

NOTAS importantes para el instalador

1. Lea este manual antes de instalar la estufa.
2. Respete todos los códigos y ordenanzas vigentes.
3. Asegúrese de dejar estas instrucciones con la estufa.
4. Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo o cualquier revestimiento de piso sintético, ase-



gúrese de que el revestimiento del piso pueda soportar temperaturas de al menos 180 °F (82 °C) sin enco-gerse, deformarse o decolorarse.

7. No instale la estufa sobre alfombras a menos que coloque una almohadilla aislante o una lámina de made-ra contrachapada de 0,25 pulgadas (0,6 cm) de espesor entre la estufa y la alfombra.

Antes de instalar su estufa

6. Retire el embalaje exterior e interior.
7. Limpie las superficies de la estufa con un paño o esponja húmedos, luego séquelas con un paño limpio y seco.

CONEXIÓN AL GAS

! **ADVERTENCIA:** Si la conexión de gas a su cocina no está correctamente instalada, una fuga de gas puede provocar un incendio o una explosión con consecuencias fatales o graves. Recomendamos que un instalador profesional realice la conexión.

! **ADVERTENCIA:** No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables dentro o cerca de su estufa.

SI HUELE A GAS:

- NO encienda fósforos, velas ni cigarrillos.
- NO intente encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO utilice ningún teléfono en su edificio.
- Desaloje la habitación, el edificio o el área de todos los ocupantes.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde fuera del edificio. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al Departamento de Bomberos.
- Nunca utilice un conector viejo al instalar su estufa. Si utiliza el método de tubería rígida, alinee cuidadosa-mente la tubería. No podrá moverla una vez conectado el gas.

i NOTAS:

- Debido a que las tuberías rígidas restringen el movimiento de su estufa, le recomendamos que utilice un conector de electrodomésticos de metal flexible con certificación CSA International, a menos que los códi-gos locales requieran una conexión de tubería rígida.
 - Para evitar fugas de gas, aplique compuesto para juntas de tuberías o envuelva con cinta de teflón todas las roscas macho (externas) de las tuberías.
1. Cierre la llave de paso principal del gas antes de desconectar una estufa vieja. Deje la llave cerrada hasta que la nueva conexión esté completa. No olvide volver a encender las llamas piloto de los demás aparatos de gas cuando vuelva a abrir el suministro.
 2. Instale una válvula de cierre manual en la línea de gas, en un lugar de fácil acceso fuera de la estufa. Asegú-rese de que todas las personas que utilicen la estufa sepan dónde está la válvula y cómo cortar el suminis-tro de gas.
 3. Instale un adaptador de unión abocinada macho de 1,3 cm (0,5 pulg.) en la rosca interna NPT de 1,3 cm (0,5 pulg.) de la entrada del regulador. Utilice una llave de apoyo en el codo del regulador para evitar da-ños. Al instalar la estufa desde el frente, retire el codo de 90° para facilitar la instalación.
 4. Instale un adaptador de unión abocinada macho de 0,5 pulg. (1,3 cm) o 0,75 pulg. (1,9 cm) en la rosca inter-na NPT de la válvula de cierre manual, teniendo cuidado de sujetar la válvula de cierre para evitar que gire.

! **PRECAUCIÓN:** No apriete demasiado el adaptador de unión abocinada a la rosca interna NTP del regulador. Para evitar fugas de gas, aplique sellador de juntas en las uniones.

5. Conecte un conector flexible de metal para electrodomésticos al adaptador de su estufa. Coloque la estufa



de manera que haya espacio suficiente para la conexión en la válvula de cierre.

- Una vez realizadas todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en la posición de APAGADO y luego abra la válvula principal de suministro de gas.
- Utilice un detector de fugas de líquidos en todas las juntas y conexiones para comprobar si hay fugas.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas. Podría producirse una explosión o un incendio que cause lesiones graves o la muerte.

i NOTAS:

- Cuando utilice presiones de prueba superiores a 1/2 psig para probar la presión del sistema de suministro de gas, desconecte su estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas.
- Cuando utilice presiones de prueba de 1/2 psig o menos para probar el sistema de suministro de gas, aíse su estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual.

INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVUELCO

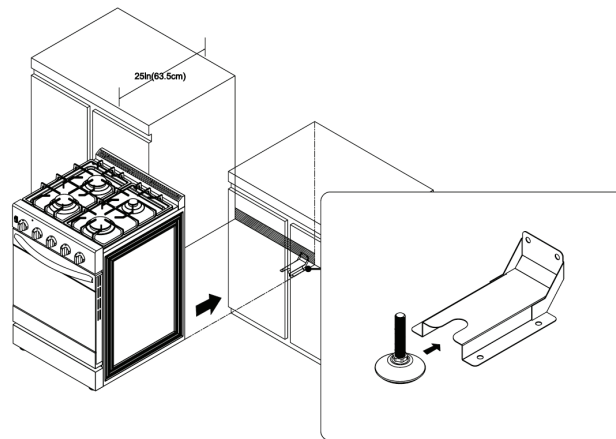
⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco, su estufa debe estar asegurada con el dispositivo antivuelco suministrado.

- Todas las cocinas pueden volcarse, lo que puede provocar lesiones personales.
- Un niño o un adulto puede volcar el campo de tiro y morir.
- Instale el dispositivo antivuelco en su campo de tiro y estructura siguiendo las instrucciones de instalación.
- Apunte su alcance al dispositivo antivuelco instalado en la estructura.
- Si separa la estufa de la pared para limpiarla, darle mantenimiento o por cualquier otro motivo, asegúrese de que el dispositivo antivuelco esté correctamente activado al volver a colocarla contra la pared. En caso de uso indebido (como una persona de pie, sentada o apoyada en una puerta abierta), no tomar esta **PRECAUCIÓN** puede provocar que la estufa vuelque. Podrían producirse lesiones personales por derrames de líquidos calientes o por la propia estufa.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.

Su estufa incluye un soporte antivuelco con tornillos e instrucciones de instalación. Si el soporte no está instalado correctamente, usted o un niño podrían volcar la estufa al apoyarse, estar de pie o sentados sobre la puerta del horno abierta.

- Suelte y extienda la pata niveladora hasta una separación mínima de 21/32 pulg. (1,7 cm) entre la parte inferior de la estufa y el piso.



- Siga las instrucciones que vienen con el dispositivo antivuelco.
- Mire debajo de la estufa para asegurarse de que la pata niveladora esté encajada en el soporte.
- Incline con cuidado su estufa hacia adelante. El soporte debería detenerla antes de que se incline 10,2 cm (4 pulgadas). Si no lo hace, deberá reinstalar el soporte.

INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE LA COCINA PARA QUE FUNCIONE CON GAS LICUADO DE



PETRÓLEO

La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado. Importante: guarde este manual de instrucciones para el inspector local. Lea y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

! ADVERTENCIA: Este kit de conversión debe ser instalado por un técnico de servicio calificado, siguiendo las instrucciones del fabricante y cumpliendo con todos los códigos y requisitos aplicables de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones o la producción de monóxido de carbono, causando daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte. El servicio técnico autorizado es responsable de la correcta instalación de este kit. La instalación no se considerará correcta ni completa hasta que se verifique el funcionamiento del aparato convertido, tal como se especifica en las instrucciones del fabricante incluidas con este kit.

! ADVERTENCIA: Antes de proceder con la conversión, cierre el suministro de gas antes de desconectar la alimentación eléctrica de la estufa. Asegúrese de que la alimentación eléctrica esté desconectada antes de instalar el kit de conversión. De lo contrario, podría sufrir lesiones graves.

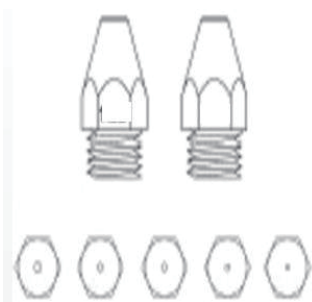
Determine la combinación de quemadores superiores que incluye su estufa. Identifique las piezas que necesita de este kit para completar la conversión a gas LP. Cuando los quemadores se convierten de gas natural a gas LP, la potencia calorífica (BTU) es la siguiente: **NOTA:** Para operar a altitudes superiores a 610 metros (2000 pies), la potencia del aparato se reducirá un 4 % por cada 305 metros (1000 pies) sobre el nivel del mar.

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA

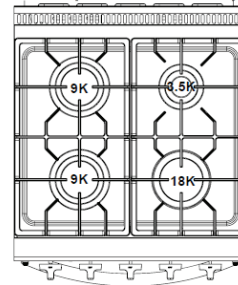
| GAS LP (PROPANO) 10 PULGADAS WCP | | | GAS NATURAL 5 EN WCP | | |
|----------------------------------|-------------|--------------------------|------------------------|-------------|--------------------------|
| UBICACIÓN DEL QUEMADOR | TASA DE BTU | TAMAÑO DEL ORIFICIO (MM) | UBICACIÓN DEL QUEMADOR | TASA DE BTU | TAMAÑO DEL ORIFICIO (MM) |
| RF | 18000 | 1.24 | RF | 18000 | 1.97 |
| LF | 9000 | 0.9 | LF | 9000 | 1.36 |
| RR | 3500 | 0.59 | RR | 3500 | 0.85 |
| LR | 9000 | 0.9 | LR | 9000 | 1.35 |
| Hornear | 12000 | 1 | Hornear | 12000 | 1.54 |
| Asar | 10000 | 0.92 | Asar | 10000 | 1.4 |

Piezas incluidas en el paquete del kit LP; Después de la conversión a LP, coloque la etiqueta de conversión LG y el número de pieza en la parrilla.

- Herramienta de 7 mm x1
- Etiqueta convertida NG/LP x1 Manual de conversión LPK x1
- 7 orificios LP, detalles marcados como se indica a continuación



Cooktop Burner BTU Layout



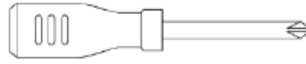
! PRECAUCIÓN: Después de reemplazar los orificios de gas natural a GLP, asegúrese de conservar los orificios



de gas natural originales instalados de fábrica para futuras conversiones de la estufa a gas natural.

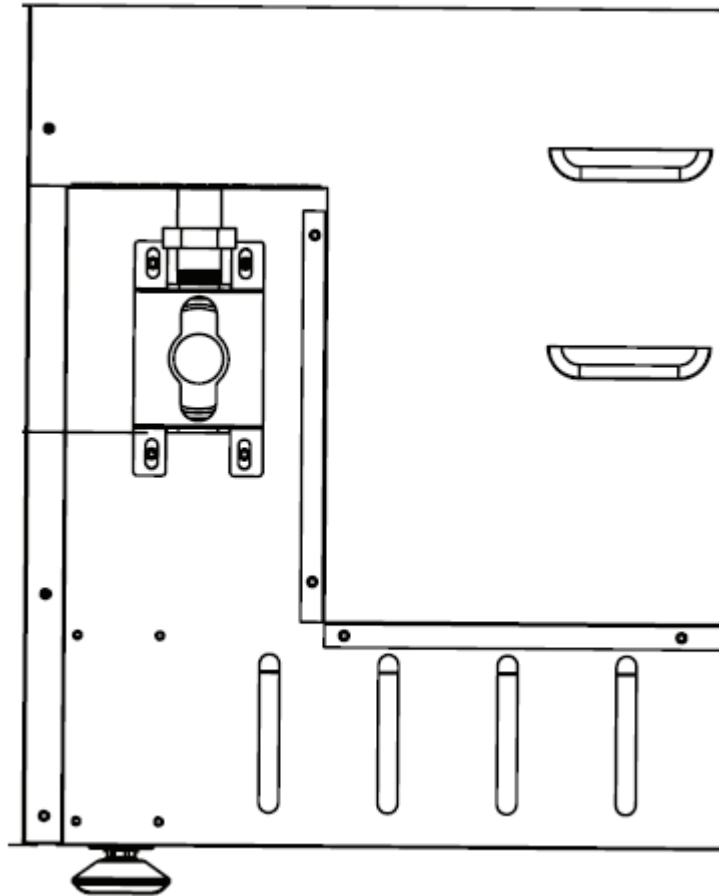
Herramientas para la conversión de LP

- Herramienta de 7 mm: Reemplazo del orificio del quemador superior
- Herramienta de ajuste de derivación
- Destornillador : no incluido en el paquete del kit de conversión a gas.
- Llave inglesa abierta



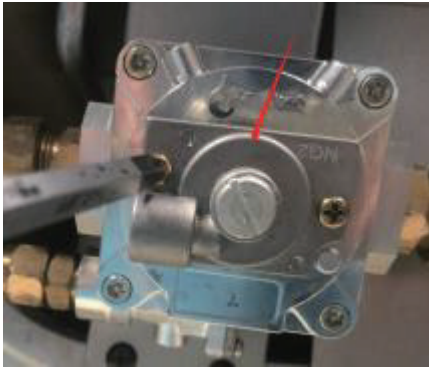
Procedimientos de conversión

1. Cambie el regulador de presión. En las cocinas de gas, puede encontrar el regulador en la parte posterior izquierda del panel trasero de la cocina.

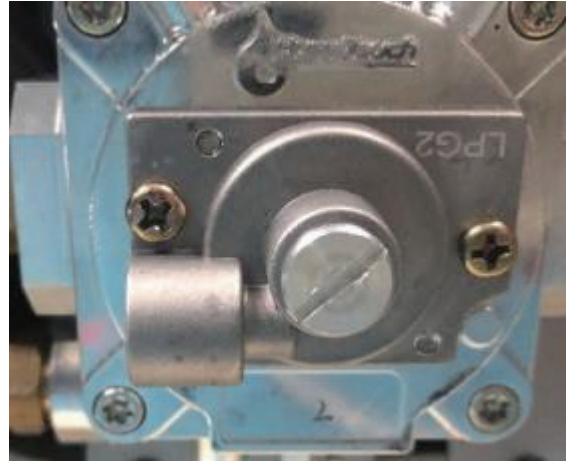
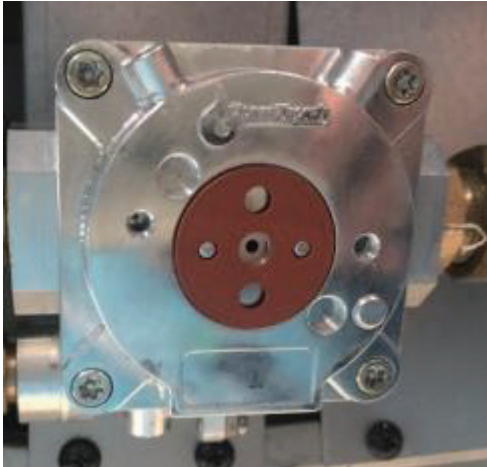


⚠ PRECAUCIÓN: Tenga en cuenta que las conexiones de gas natural (GN) y gas LP están en direcciones opuestas. Todas las cocinas de gas vienen configuradas inicialmente para GN; por favor, cámbielas a la posición de gas LP.

Retire la tapa NG del regulador (izquierda). Retire la almohadilla de plástico, LP y los 2 tornillos del LPK (derecha).



Coloque la almohadilla de plástico en el regulador (derecha). Atornille la tapa de baja presión al regulador con 2 tornillos (izquierda).



2. Convertir el quemador superior para gas LP/propano.

Guarde los orificios de gas natural que haya retirado del aparato para posibles conversiones futuras a gas natural. Para volver a convertir la unidad a gas natural, siga el siguiente procedimiento. Tenga mucho cuidado al manipular las piezas de los orificios y asegúrese de que no estén obstruidos.

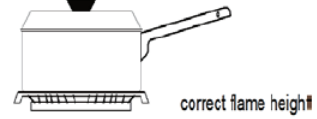
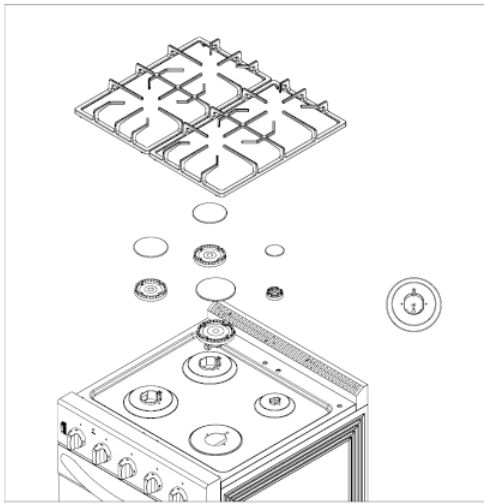
- A. Retire las rejillas superiores, las tapas de los quemadores y los anillos internos de los quemadores.
- B. Retire los cabezales de los quemadores exteriores y las bases de los quemadores.
- C. Retire los orificios de gas natural instalados de fábrica del centro de los soportes utilizando una llave de tubo de 7 mm. Recuerde conservar los orificios originales para futuras conversiones a gas natural.

“IMPORTANTE” identificar sus marcas.

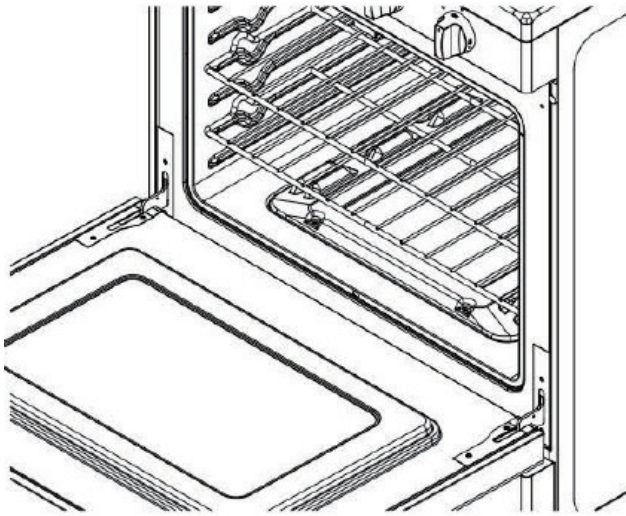
- Reemplace cada orificio de gas natural (GN) de 18000 BTU (tamaño 1,89 mm) por orificios de gas LP (LP) de 1,28 mm. Recuerde no apretar demasiado los orificios y mantenerlos limpios.
- Reemplace cada orificio de gas natural (GN) de 1,34 mm del quemador de 9000 BTU por orificios de gas LP de 0,91 (0,9) mm. Recuerde no apretar demasiado los orificios y mantenerlos limpios.
- Reemplace los orificios de gas natural (GN) de 1,50 mm de cada quemador de 9000 BTU por orificios de gas LP de 1,09 (1,10) mm. La estufa tiene dos quemadores de 12000 BTU. Recuerde no apretar demasiado los orificios y mantenerlos limpios.
- Reemplace cada orificio de gas natural (GN) de 0,83 mm del quemador de 3500 BTU por un orificio de gas LP de 0,58 mm. Recuerde no apretar demasiado el orificio y mantenerlo limpio.

Vuelva a colocar el anillo de llama del quemador en las bases de los quemadores principales. Vuelva a colocar los anillos internos del quemador, las tapas de los quemadores y las rejillas.

Comprueba que las llamas del quemador sean azules, sin puntas amarillas, y que ardan sin ondular alrededor de la tapa del quemador.

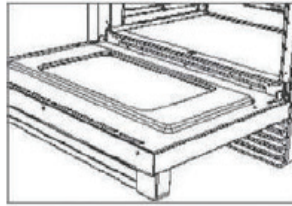


3. Adaptar el orificio del quemador del horno para gas LP/propano.
- A. Retire la puerta de la estufa y luego retire la rejilla del horno.

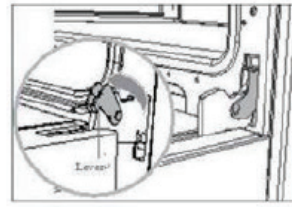


Removing the oven door

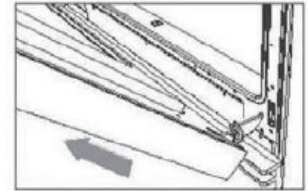
1. Open the door very carefully



2. Open the levers fully on both sides.



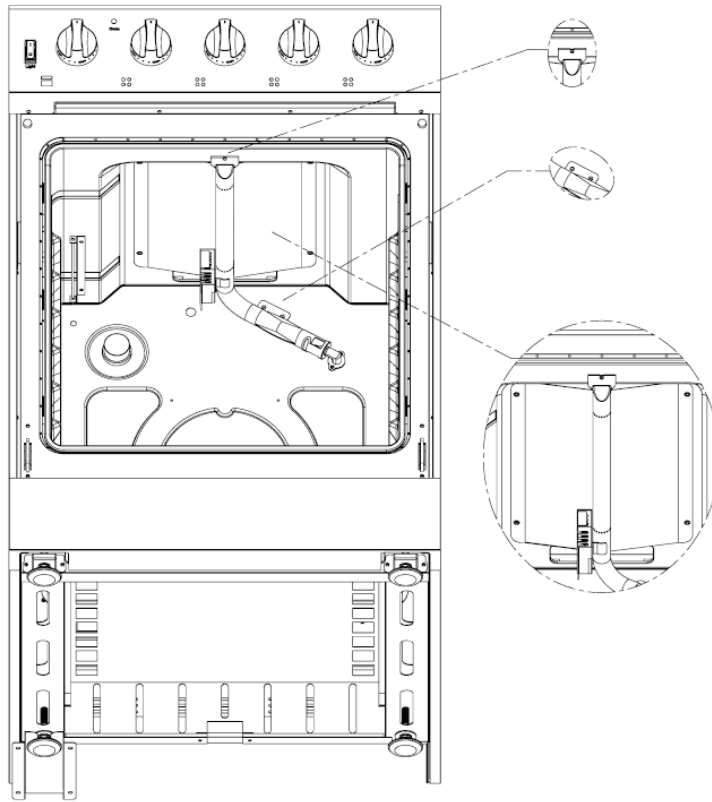
3. Holding the door firmly on both sides



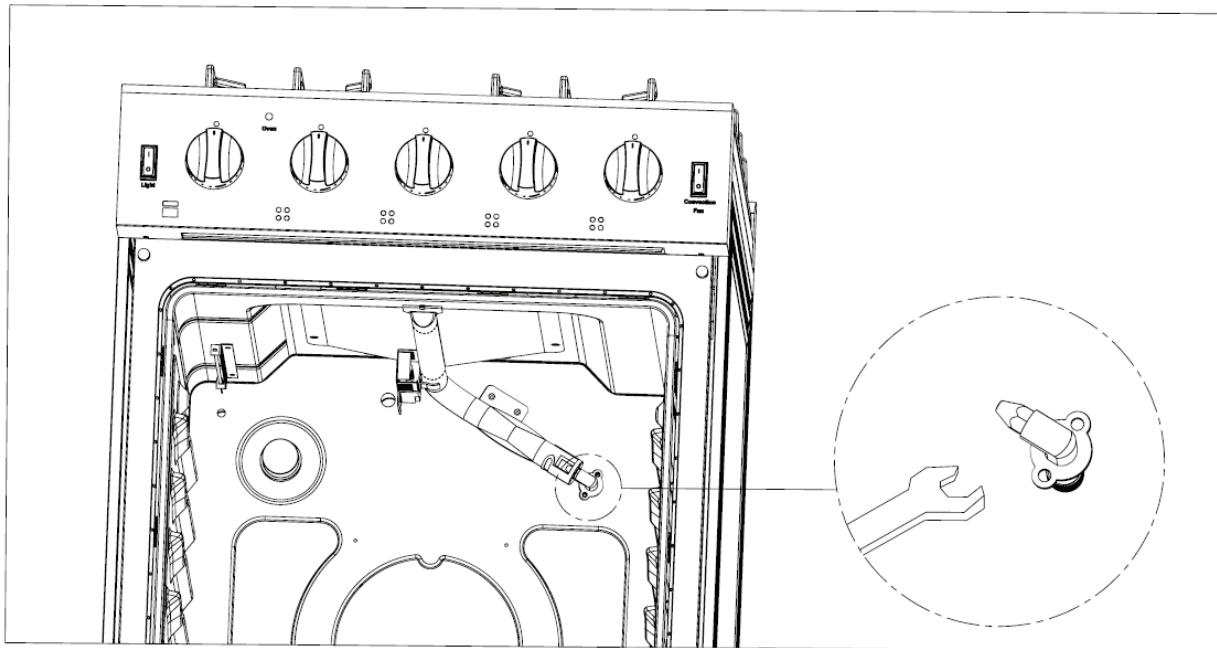
4. Disengage the hinges and remove the door, gently close it about halfway, door, place on a protected surface.



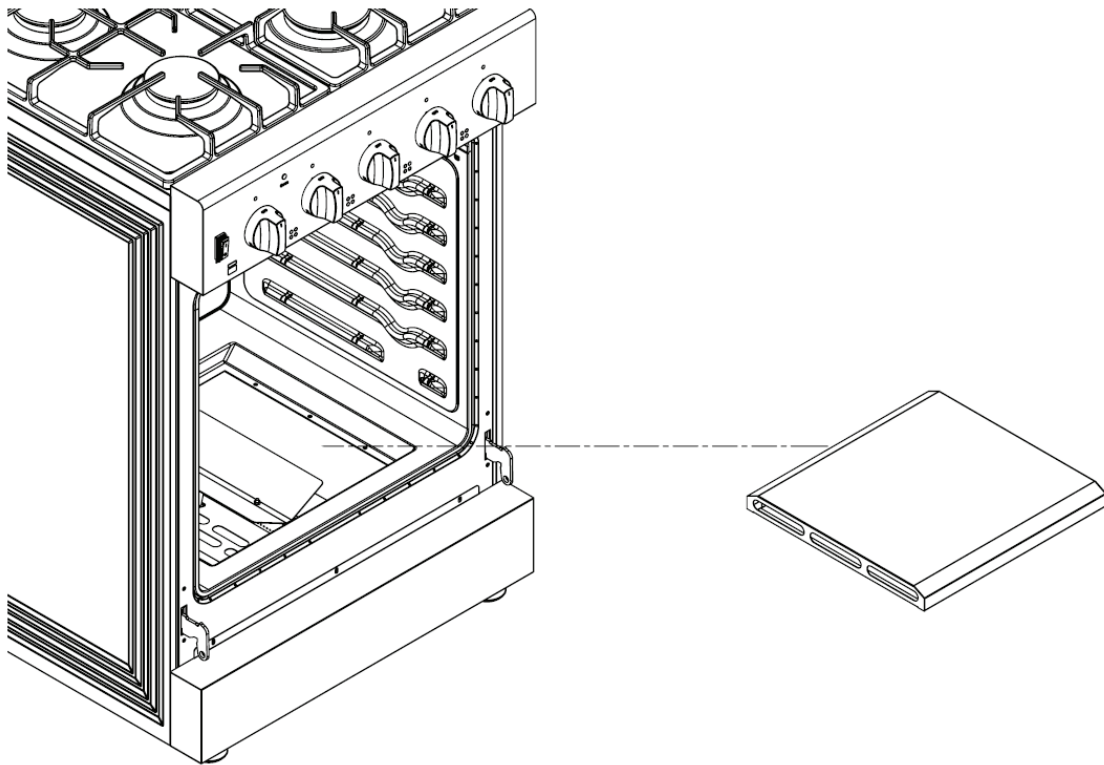
- B. El quemador del asador está conectado al difusor de llama; dos tornillos en la parte posterior sujetan el quemador al panel posterior del horno; un tornillo en la parte delantera sujeta el quemador del asador; retire estos tres tornillos, sostenga el quemador del asador para asegurarse de que no se caiga.
- C. Desenrosque los cuatro tornillos que sujetan el difusor de llama para poder extraer el quemador y acceder al orificio del asador.



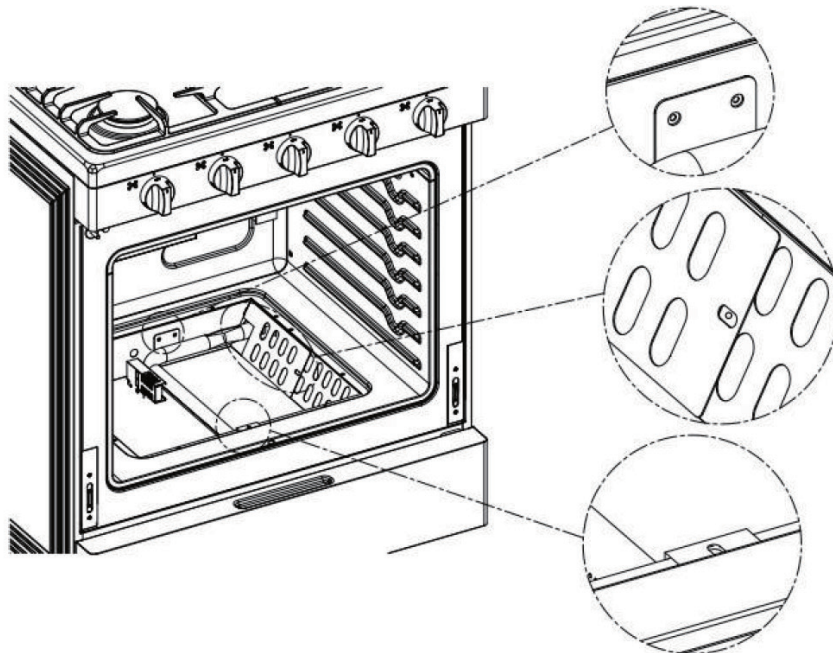
- D. A continuación, verá el orificio de gas natural que entra en el quemador de la parrilla. Retire el orificio de gas natural con una llave ajustable. Finalmente, desenrosque el orificio de gas natural (1,61 mm) y reemplácelo con el orificio de gas LP para la parrilla (1,01 mm).
- E. Asegúrese de que el quemador de la parrilla esté colocado correctamente. Asegúrese de que el orificio esté justo en el centro del quemador o se creará un vórtice.



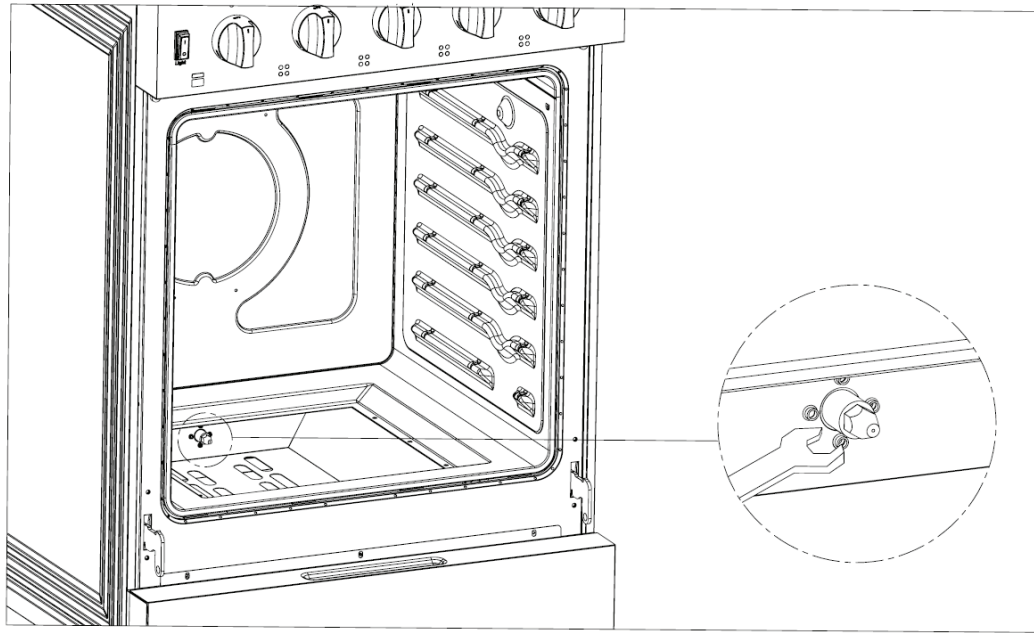
4. Adaptar el orificio del quemador del horno para gas LP/propano.
- A. Retire la cubierta del suelo



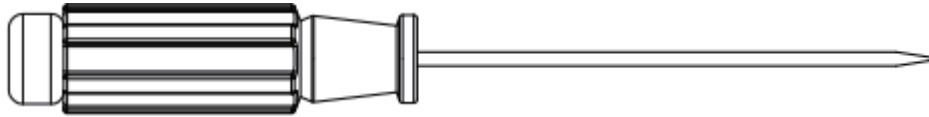
- B. Utilice el destornillador para aflojar los tornillos y retirar la placa de fijación del aislamiento.
- C. Localice el quemador de horneado (quemador en forma de L) en la parte inferior de la unidad. Retire los dos tornillos de la parte posterior del quemador de horneado y uno de la parte frontal. Retire los dos tornillos que conectan el encendedor de horneado al quemador de horneado; retire un tornillo del lado derecho de la placa fija .



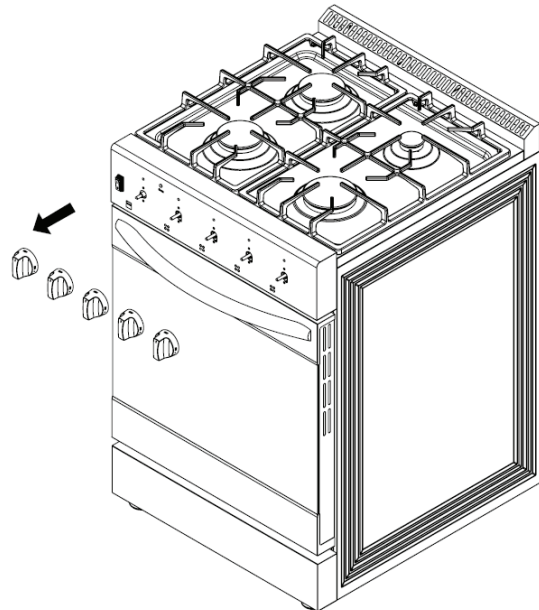
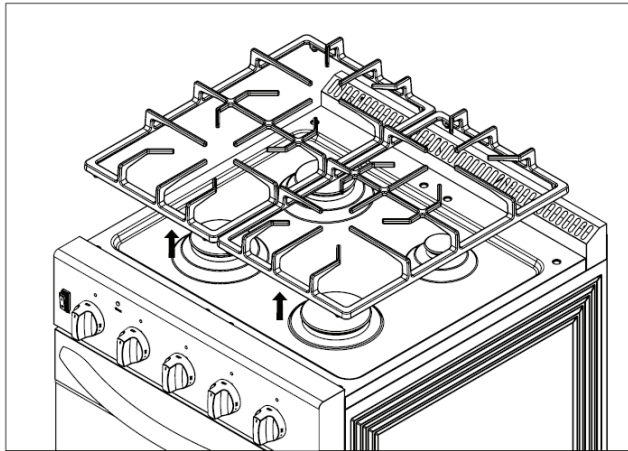
Retire el orificio NG (1,9 mm) con una llave fija de 10 mm y reemplácelo por el orificio LP (1,21 mm).



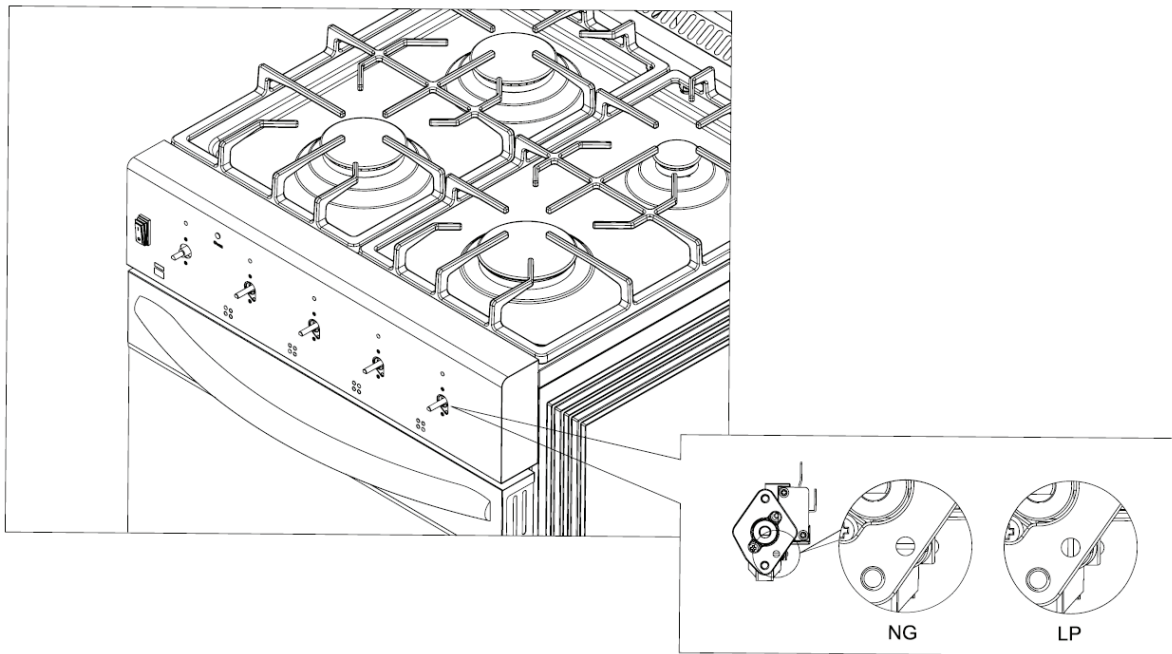
- D. Asegúrese de que el quemador de horneado esté colocado correctamente. Asegúrese de que el orificio esté justo en el centro del quemador o se creará un vórtice.
5. Adaptar las válvulas del quemador para gas LP/propano.



- A. Un destornillador de derivación para el ajuste de la válvula de derivación del quemador (incluido en el kit de gas LP). Retire las rejillas superiores, abra la puerta del horno y saque las perillas de la estufa.



- B. Originalmente, el bypass se encuentra en la posición NG. No está atornillado hasta el fondo (la posición más ajustada). Para la versión LP del bypass, no es necesario cambiar el orificio del bypass. Atornille el Bypass en sentido horario o antihorario para que la ranura del eje quede vertical con respecto al eje de la válvula.

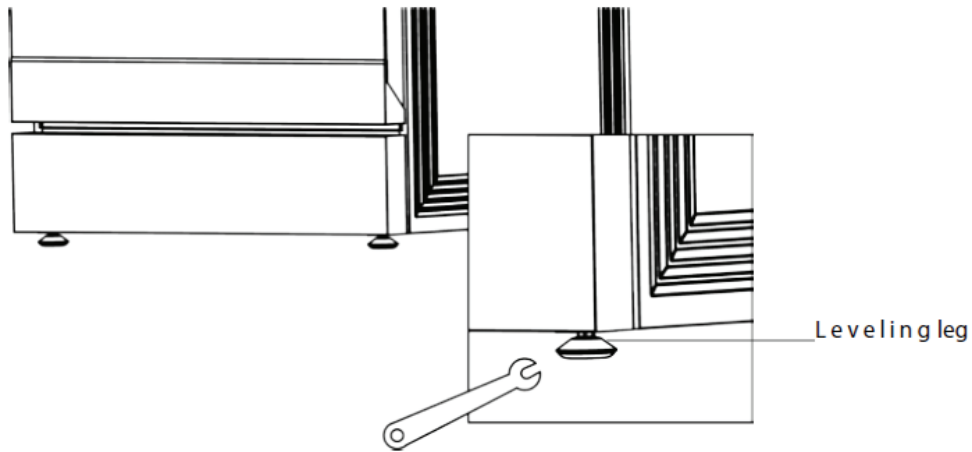


- C. Invierta los pasos y ajuste la llama girando la perilla.
 - D. Guarde los surtidores de derivación principales en la bolsa de plástico etiquetada como surtidores principales y los surtidores de derivación para cocción a fuego lento en la bolsa para surtidores de cocción a fuego lento. Cuando utilice los quemadores superiores, si necesita ajustar la llama según sus necesidades, ajuste el orificio de derivación en la válvula del quemador. Vuelva a colocar el mando y ajuste la llama girando el bypass con un destornillador plano pequeño. Compruebe el estado de la llama para obtener el mejor rendimiento.
6. Vuelva a conectar el suministro de gas y electricidad a la estufa.
La prueba de fugas del aparato se realizará según las instrucciones de instalación que se incluyen con la gama. Comprobación de la presión del gas en el colector.
Si es necesario comprobar la presión del gas en el colector, retire la tapa del quemador, el anillo interior, el cabezal exterior y la base del quemador superior delantero derecho y conecte un manómetro (manómetro de agua u otro dispositivo de prueba de presión) al orificio del quemador. Utilice una manguera de goma con un diámetro interior de aproximadamente 6 mm (1/4") y sujete firmemente el extremo del tubo sobre el orificio. Abra la válvula de gas. Para una comprobación de presión más precisa, encienda al menos otros dos quemadores superiores. Asegúrese de que la presión de suministro de gas (entrada) sea de al menos 25 mm (1 pulgada).
Por encima de la presión especificada en el colector. La presión de suministro de gas nunca debe superar las 14 pulgadas de columna de agua ni ser inferior a las 11 pulgadas de columna de agua. Cuando está correctamente ajustada, la presión en el colector es de 10 pulgadas de columna de agua para gas LP/propano o de 5 pulgadas para gas natural.
7. Etiqueta de rango de conversión de gas

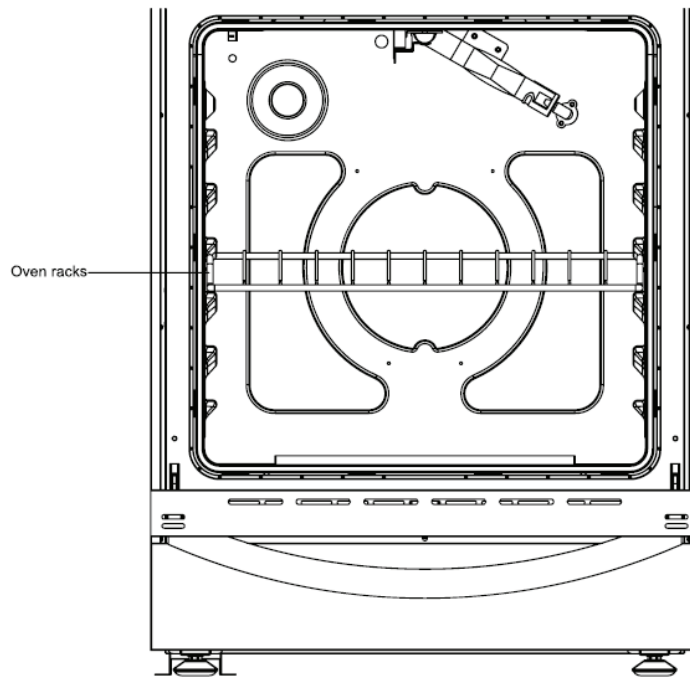


Ajuste las patas niveladoras solo lo necesario para nivelar la estufa. Extender las patas niveladoras más de lo necesario o quitarlas puede provocar inestabilidad en la estufa.

ENGLISH
ESPAÑOL
 FRANÇAIS



3. Si la estufa está al lado o entre gabinetes, asegúrese de que la placa de cocción (sin las rejillas de los quemadores de superficie) esté nivelada con las encimeras.
4. Coloque una rejilla del horno en la posición central. Compruebe la nivelación de la cocina con un nivel de carpintero utilizando ambas posiciones.



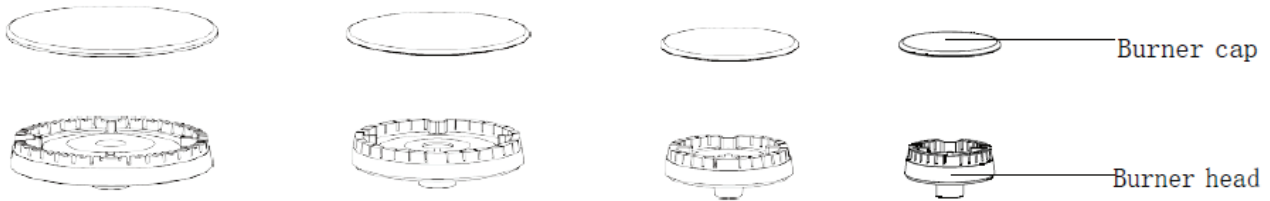
5. Una vez que su vehículo esté nivelado, asegúrese de que la pata trasera esté acoplada al dispositivo anti-vuelco.

FINALIZANDO SU INSTALACIÓN

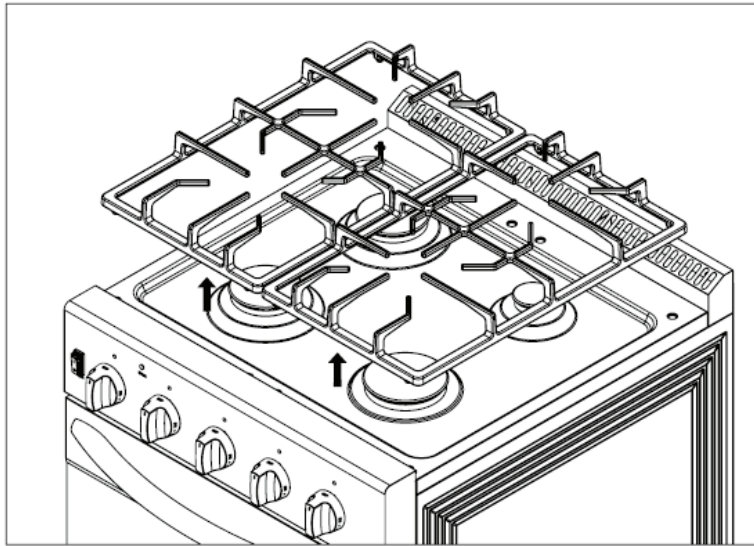
Ensamblaje de los quemadores superiores

⚠ PRECAUCIÓN: No haga funcionar los quemadores de superficie sin que todas las piezas del quemador estén en su lugar.

1. Coloque los quemadores de superficie sobre los colectores. Los electrodos encajan en la ranura de la parte inferior de los quemadores. Asegúrese de que los quemadores estén planos y paralelos a la superficie de cocción.



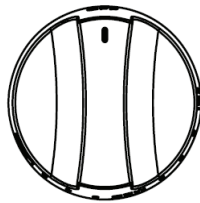
2. Coloque las tapas del tamaño correspondiente encima de cada cabezal del quemador de superficie.
3. Coloque las rejillas sobre la placa de cocción.



Instalación de las perillas del quemador

Según el modelo, es posible que su estufa se haya enviado con las perillas de control de los quemadores y la manija del horno desmontadas y empaquetadas por separado. En ese caso, deberá instalarlas usted mismo.

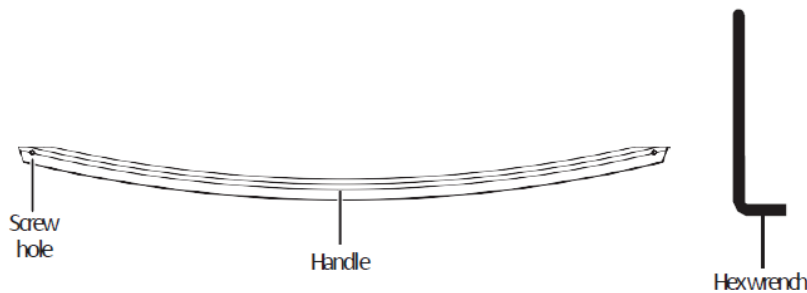
1. Compruebe que el kit de instalación incluye las cinco perillas de control de quemadores necesarias.



2. Empuje cada perilla hasta el fondo para fijarla completamente al eje y asegúrese de que las perillas giren con facilidad.

Instalación de la manija de la puerta del horno

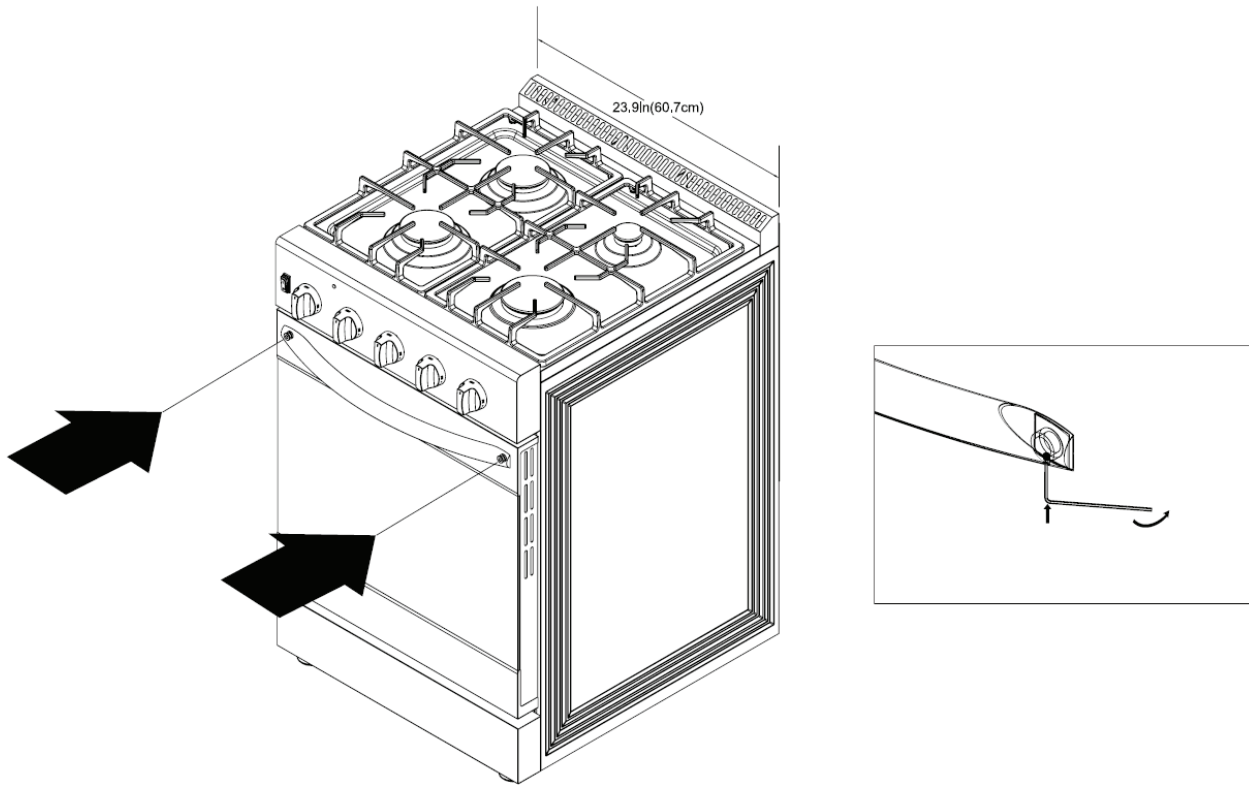
1. Compruebe que los kits de instalación incluyan el asa del horno y la llave hexagonal.



2. Asegúrese de que el lado con los agujeros para los tornillos quede orientado hacia la puerta del horno.



3. Coloque la manija de la puerta contra la puerta del horno y ajústela en la parte de conexión.

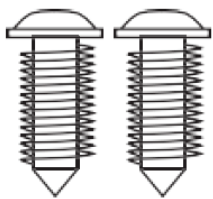


4. Utilice la llave Allen para apretar ambos lados de la manija de la puerta.

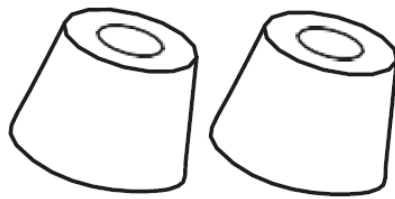
INSTALACIÓN DE LAS ALMOHADILLAS DE PLÁSTICO

Para evitar que la estufa quede demasiado cerca de la pared que está detrás, instale las almohadillas de plástico incluidas.

1. Localice el kit de almohadillas de plástico. Incluye:



Screws (2)



Plasticpads

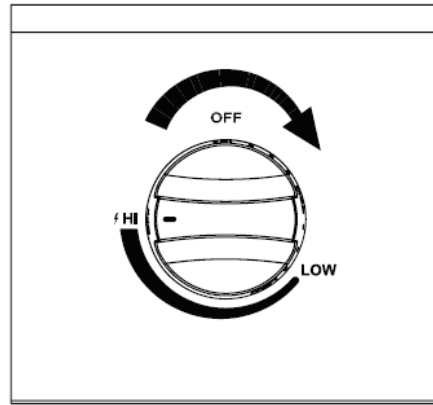
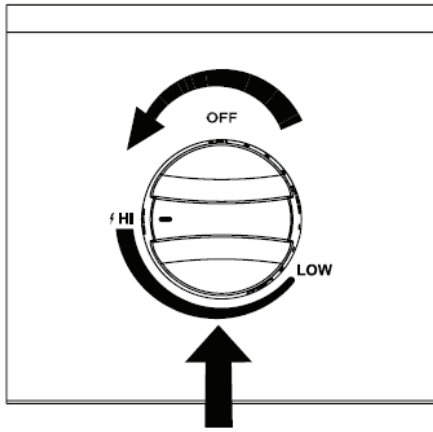
2. Alinee los agujeros de las almohadillas de plástico con los agujeros de la parte superior trasera de su estufa y luego asegure las almohadillas a su estufa con los tornillos suministrados.

Comprobando el encendido de los quemadores

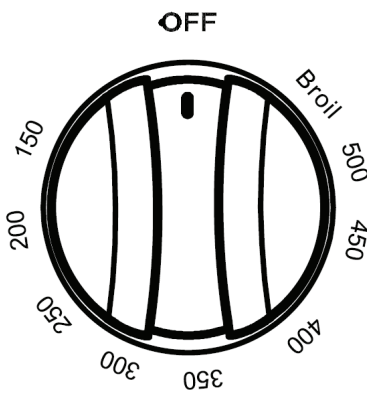
Compruebe el funcionamiento de todos los quemadores de la placa de cocción y del horno una vez instalada y montada la cocina, comprobado que no haya fugas en las tuberías de gas y enchufado el cable de alimentación. Todos los quemadores de la placa y del horno tienen encendido electrónico.

Quemadores de superficie

1. Presione y gire la perilla de control del quemador de superficie a la posición ENCENDIDO. El clic indica que el sistema de encendido electrónico funciona correctamente. El quemador se enciende en aproximadamente cuatro segundos, después de purgar el aire de la línea de suministro.



2. Una vez encendido el quemador, gire el mando de control a la posición deseada. El clic se detendrá y la altura de la llama cambiará de Máx. a Mín. al girar el mando.
3. Repita los pasos 1 y 2 para probar cada quemador.



Quemador de horno

1. Pulse Hornear. La pantalla parpadea 350 veces.
2. Pulse Iniciar. El quemador de horneado debería empezar a calentarse.
3. Abra la puerta del horno y asegúrese de que el quemador inferior (hornear) esté encendido.
4. Pulse Cancelar para apagar el horno.

Quemador de asar del horno

5. Pulse Asar y, a continuación, pulse Iniciar. El quemador de asar debería empezar a calentarse.
6. Abra la puerta del horno y asegúrese de que el quemador superior (grill) esté encendido.
7. Pulse Cancelar para apagar el horno.



UTILIZANDO SU ALCANCE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

ANTES DE COMENZAR A USAR SU ALMACENAMIENTO

⚠️ ADVERTENCIA: Todos los equipos eléctricos y de gas con partes móviles pueden ser peligrosos. Asegúrese de leer y comprender toda la información de seguridad. Consulte las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. Preste especial atención a las **ADVERTENCIAS SOBRE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE** y las **ADVERTENCIAS SOBRE EL HORNO**.

Antes de encender los quemadores o el horno:

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie las superficies de su estufa con un paño o esponja húmedos, luego séquelas con un paño limpio y seco.

⚠️ PRECAUCIÓN: No utilice detergentes abrasivos, polvos estropajos ni objetos afilados para limpiar su estufa. Estos productos pueden dañar las superficies de la misma.

Al encender una hornilla o el horno por primera vez, es posible que se emitan humo y olores. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

⚠️ ADVERTENCIA:

- No toque ninguna superficie caliente de la estufa. Use guantes de horno o agarraderas.
- No deje que los niños se acerquen a su campo de tiro.

ADVERTENCIAS ADICIONALES SOBRE QUEMADORES DE SUPERFICIE

Siga las **ADVERTENCIAS** sobre quemadores de superficie en **ADVERTENCIAS SOBRE QUEMADORES DE SUPERFICIE**. Además, siga estas **ADVERTENCIAS**:

- El cabezal del quemador puede obstruirse con restos de comida o polvo. Límpielo si observa que está obstruido. Si lo limpia con agua, vuelva a montarlo solo después de que esté completamente seco. Si el cabezal está húmedo, podría impedir que los quemadores se enciendan.
- No vierta agua sobre la placa de cocción para limpiarla. Podría filtrarse dentro de la estufa y provocar que las piezas internas se oxiden.
- Encienda los quemadores de la estufa únicamente con las tapas puestas. Si no están colocadas, podría dañar los controles o provocar una llama grande e inesperada.
- Utilice siempre la posición LITE al encender los quemadores superiores. Asegúrese de que los quemadores se hayan encendido.
- Si falla el encendido, gire la perilla a la posición de APAGADO y espere a que se disipe el gas ya emitido. Si mantiene la perilla en la posición de ENCENDIDO sin que se produzca un encendido adecuado, el gas emitido podría causar una explosión.
- Calentar bebidas puede provocar ebullición repentina retardada. Para evitarlo, deje reposar siempre las bebidas calientes al menos 20 segundos después de apagar el fuego para que la temperatura del líquido se estabilice.
- Tras encender un quemador de superficie, compruebe que se haya encendido. Ajuste la intensidad de la llama girando el mando del quemador.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior para que no se extienda más allá del borde de los utensilios de cocina. Las llamas que se extienden más allá de los bordes de los utensilios pueden ser peligrosas.
- Para reducir las salpicaduras al cocinar alimentos con mucho líquido, como salsa de carne o guiso, ajuste el fuego a bajo y remueva con frecuencia.
- Cuando pongas un quemador a fuego lento, no gires la perilla rápidamente. Vigila la llama para asegurarte de que se mantenga encendida.



! ADVERTENCIA:

Nunca deje sin supervisión la sección de cocción de la superficie superior de este aparato.

- El incumplimiento de esta **ADVERTENCIA** podría provocar un incendio, una explosión o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- En caso de incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN INCENDIO DE ACEITE/ GRASA CON AGUA.

Consejos para ahorrar gasolina

- Utilice utensilios de cocina de colores oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transmisión del calor es mejor.
- Antes de cocinar, precaliente el horno si la receta requiere precalentamiento.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción para mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Intente cocinar más de un plato al mismo tiempo en el horno siempre que sea posible.
- Si piensa cocinar más de un plato, cocínelos uno tras otro. El horno ya estará caliente.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice ollas y sartenes con tapa para cocinar.
- Seleccione el quemador que mejor se ajuste al tamaño de la base de la olla que esté utilizando. Elija siempre el tamaño de olla adecuado para sus platos. Las ollas más grandes consumen más gas.

Comprueba las llamas del quemador. Deben ser azules, sin puntas amarillas, y arder sin fluctuar alrededor de la tapa del quemador .



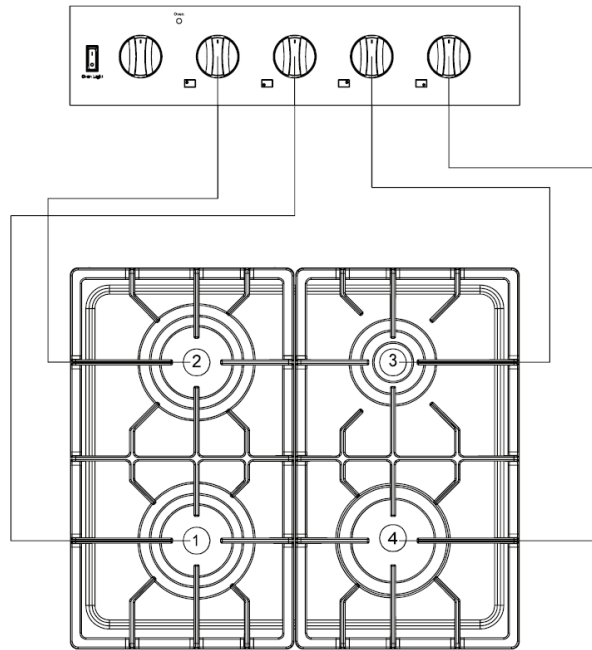


USO DE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE

⚠️ ADVERTENCIA:

- Antes de utilizar los quemadores de superficie, asegúrese de seguir todas las **ADVERTENCIAS** y **PRECAUCIONES** de seguridad indicadas. De lo contrario, podría sufrir daños en el producto, lesiones personales o incluso la muerte.
- Cuando quieras cambiar una olla o sartén de hornilla, levántala y colócala sobre la otra hornilla. No la deslices de una hornilla a otra.

Tu placa de cocción tiene cinco quemadores. Los diferentes tamaños de los quemadores garantizan que tengas la fuente de calor adecuada para cada tipo de cocción.



- El quemador trasero derecho ofrece una cocción precisa para alimentos delicados y aquellos que requieren fuego lento durante largos periodos. Este quemador también permite usar la posición LO para cocinar a fuego lento.
- El quemador delantero derecho proporciona la máxima potencia. Este quemador también puede usarse como quemador multiusos, pero está diseñado para calentar rápidamente ollas y sartenes grandes. El quemador delantero derecho distribuye el calor con una llama más amplia.
- Los quemadores delanteros izquierdos y traseros izquierdos son de uso general y sirven para la mayoría de las preparaciones. Los controles, con ajustes de alta a baja temperatura, permiten ajustar la temperatura de cocción para satisfacer sus necesidades. Esto proporciona una mejor distribución del calor para utensilios de cocina grandes (de hasta 30,5 cm) o para ollas y sartenes de mayor tamaño.
- Cada quemador de superficie tiene un mando giratorio con ajustes de ALTO a BAJO. También tienen una posición de LUZ que solo se usa para encender la llama. El sistema de encendido electrónico genera una chispa cuando el mando giratorio está en la posición de LUZ.
- El indicador del quemador de superficie situado junto al mando de control muestra qué quemador controla dicho mando.



Utilizar los utensilios de cocina adecuados

Utilizar los utensilios de cocina adecuados puede prevenir muchos problemas, como una cocción desigual o tiempos de cocción prolongados. Usar las sartenes correctas reduce los tiempos de cocción y cocina los alimentos de manera más uniforme. Busque las siguientes características en las sartenes:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa hermética
- El peso del mango no inclina la sartén.
- La sartén está bien equilibrada.
- El tamaño de la sartén debe corresponderse con la cantidad de comida que se esté preparando.
- Fabricado con un material que conduce bien el calor.
- El diámetro de la sartén coincide con el diámetro de la llama del quemador de superficie.

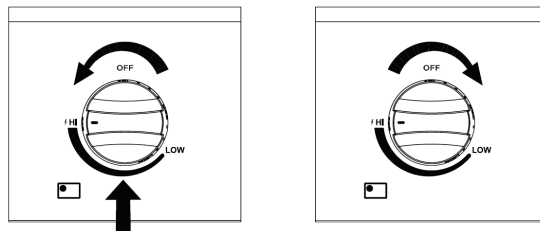
El material del que están hechos tus utensilios de cocina determina la uniformidad y la rapidez con que se transfiere el calor desde el quemador de la superficie al fondo de la sartén.

| MATERIAL | DESCRIPCIÓN |
|------------------|--|
| Aluminio | Excelente conductor del calor. Algunos alimentos oscurecen el aluminio. (Los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las manchas y las picaduras). |
| Cobre | Excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente. |
| Acero inoxidable | Conduce mal el calor y la cocción resulta irregular. Es duradero, fácil de limpiar y resistente al hierro fundido. |
| Utensilios | Las características de calentamiento varían según el material base. |
| Vaso | Mal conductor del calor. Utilice únicamente utensilios de vidrio aptos para horno. |

ENCENDIENDO UN QUEMADOR

Asegúrese de que todos los quemadores de superficie estén colocados y ensamblados correctamente.

1. Presione y gire la perilla de control del quemador de superficie a la posición ENCENDIDO. El clic indica que el sistema de encendido electrónico funciona correctamente. El quemador se enciende en aproximadamente cuatro segundos, después de purgar el aire de la línea de suministro.



2. Una vez encendido el quemador, gire el mando de control a la posición deseada. Al girar el mando, el clic se detendrá y la altura de la llama cambiará de Máx. a Mín.



ENCENDIDO MANUAL DE UN QUEMADOR

Si se produce un corte de energía, puede encender manualmente los quemadores de superficie.

! **ADVERTENCIA:** Tenga mucho cuidado al encender manualmente un quemador de superficie.

1. Sostenga un encendedor de gas largo sobre el quemador de la superficie que desea encender.
2. Empuje y gire la perilla de control de ese quemador a la posición LITE.
3. Después de que el quemador se haya encendido, ajuste la perilla de control y el quemador a la configuración que desee.

SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA

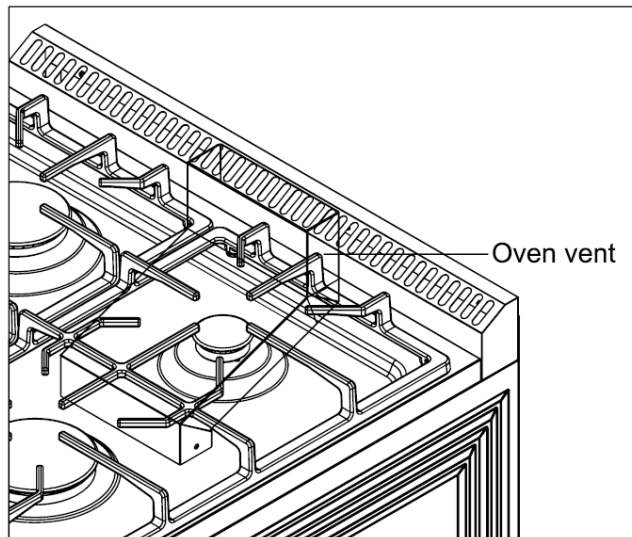
! **ADVERTENCIA:** Las llamas más grandes que la base del utensilio de cocina no producen un calentamiento más rápido, sino que podrían provocar un riesgo de incendio o lesiones personales.

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los utensilios de cocina. Nunca deben extenderse más allá de la superficie inferior ni subir por los lados de los utensilios.

Al ajustar la temperatura con el mando, vigile siempre la llama. La llama debe ser siempre del tamaño adecuado para el utensilio de cocina que se esté utilizando.

! **ADVERTENCIA:** Antes de usar los quemadores de superficie, asegúrese de seguir todas las **ADVERTENCIAS** y **PRECAUCIONES** de seguridad indicadas. De lo contrario, podría sufrir daños en el producto, lesiones personales o incluso la muerte.

USANDO LA VENTILACIÓN DEL HORNO

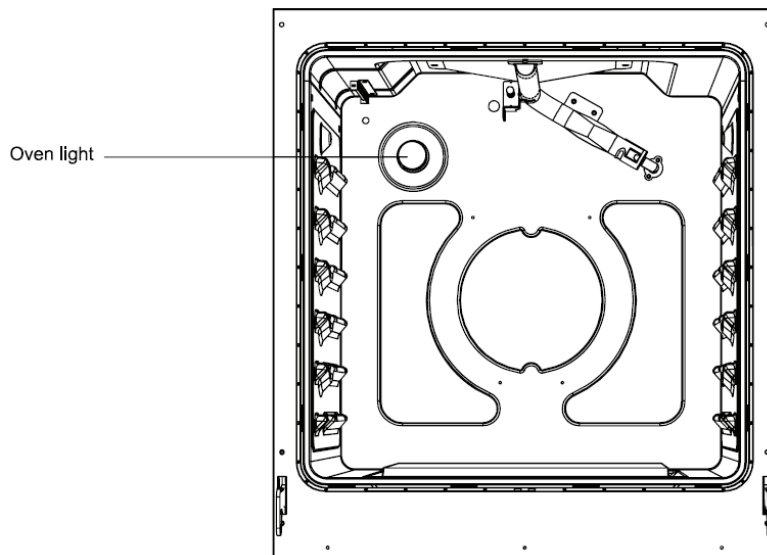


No obstruya ni coloque objetos delante de la salida de ventilación del horno. Una correcta circulación del aire evita problemas de combustión en los quemadores y garantiza buenos resultados de cocción.

Dado que la salida de ventilación del horno y la zona circundante pueden calentarse, tenga cuidado al colocar objetos cerca de ella. El vapor caliente podría calentar o derretir los objetos colocados frente a la salida de ventilación.

USO DE LA LUZ DEL HORNO

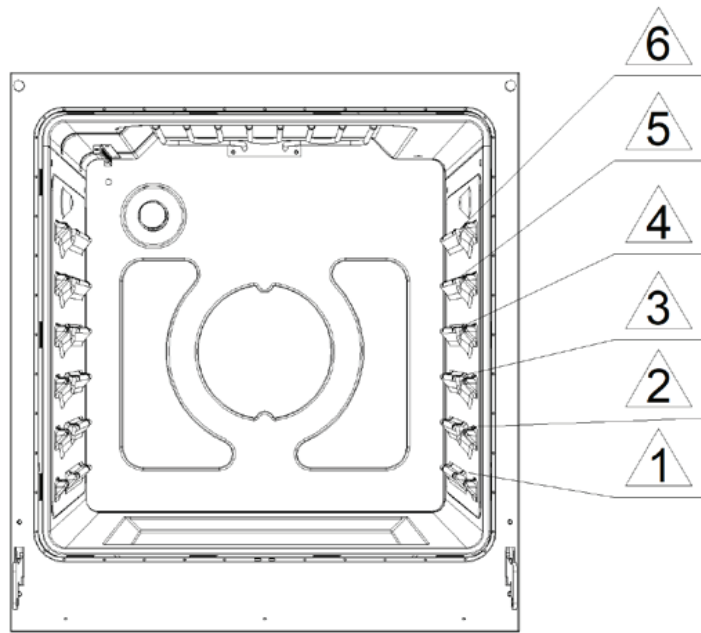
Toca la luz del horno para encenderla o apagarla. La luz del horno te permite comprobar el progreso de la cocción sin abrir la puerta.



COLOCACIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Puedes extraer y recolocar las rejillas del horno en cualquiera de las seis posiciones disponibles. Cada rejilla cuenta con un tope integrado para evitar que se extraiga accidentalmente por completo. La correcta colocación de las rejillas garantiza los mejores resultados de cocción.

i NOTA: La posición del rack por encima del 6 no es utilizable.

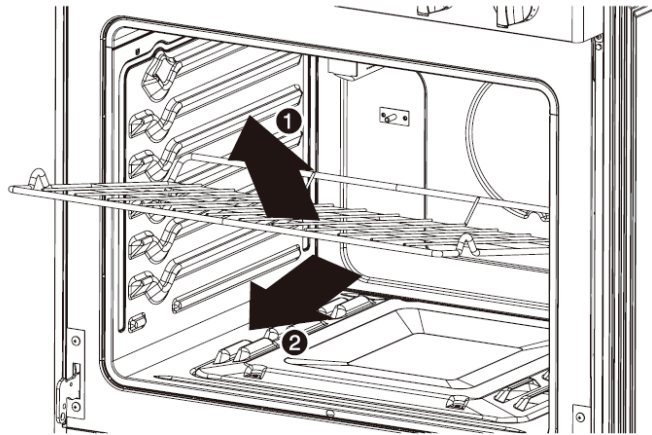


! PRECAUCIONES:

- No cubra la rejilla del horno con papel de aluminio. Esto dificulta la circulación del calor y provoca una mala cocción.
- No coloque papel de aluminio en la base del horno, ya que podría dañarlo.
- Coloque las rejillas del horno solo cuando el horno esté frío.
- Al colocar la rejilla del horno en la posición más alta, asegúrese de que esté situada de forma estable sobre el tope en relieve.

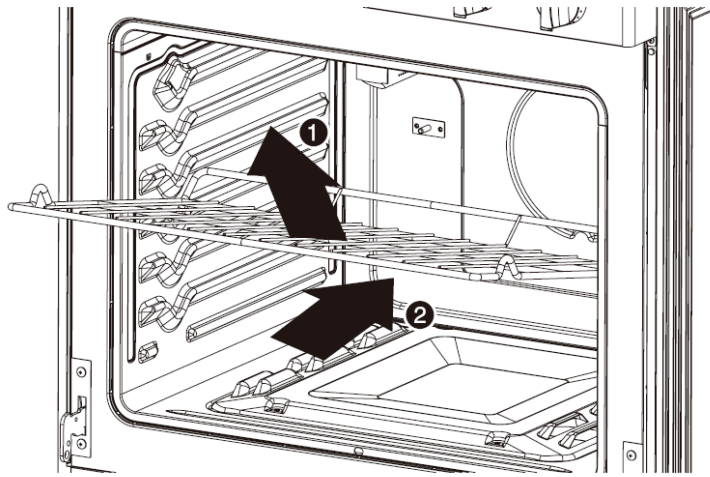
RETIRANDO UNA REJILLA DEL HORNO

1. Tire del estante hacia afuera en línea recta hasta que se detenga.
2. Levante la parte delantera de la rejilla del horno y tire para sacarla del horno.



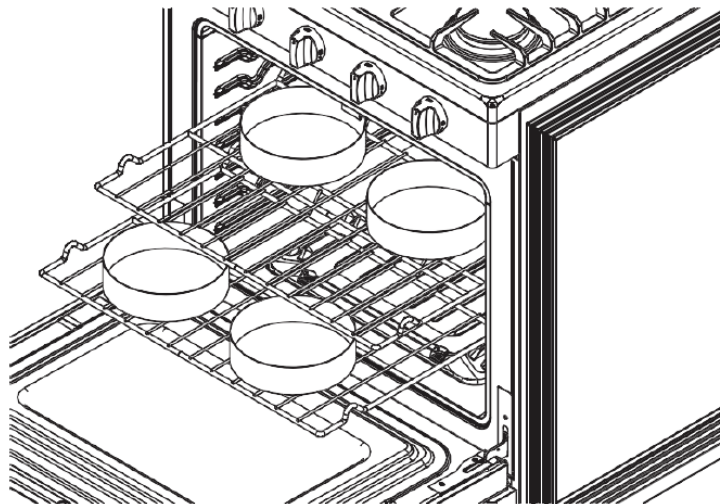
SUSTITUCIÓN DE UNA REJILLA DEL HORNO

1. Coloque el borde posterior del estante sobre un soporte del estante.
2. Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela dentro del horno.



Cómo apilar correctamente las bandejas para hornear

i NOTA: La correcta colocación de los alimentos en el horno ayuda a obtener los mejores resultados de cocción.



- Centrar las bandejas de hornear en el horno produce mejores resultados de cocción.
- Al hornear varios artículos, asegúrese de dejar un espacio de 1 a 1,5 pulgadas (2,5 a 3,8 cm) alrededor de cada artículo.
- Cuando hornee o utilice un horno con ventilador en varias rejillas, coloque las rejillas del horno en las posiciones 3 y 5.
- Coloca dos sartenes en la parte trasera de la rejilla superior y las otras dos en la parte delantera de la rejilla inferior.
- Utilice láminas metálicas con revestimiento antiadherente adecuado o recipientes de aluminio, o bien moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio en la rejilla. Recomendamos colocar la bandeja para hornear en el centro de la rejilla.
- Seleccione la posición correcta de la rejilla antes de encender el horno.
- No mueva las rejillas del horno cuando estén calientes. Si necesita mover una rejilla mientras el horno está caliente, evite que el agarrador toque el quemador caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada el mayor tiempo posible.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

⚠️ ADVERTENCIA:

- Asegúrese siempre de que los controles y todas las superficies estén fríos antes de desmontar o limpiar cualquier pieza de la estufa. Esto evitará quemaduras.
- Si por algún motivo se retira su campo de tiro de la pared, asegúrese de volver a activar el dispositivo anti-vuelco una vez que lo haya colocado de nuevo en su sitio. De no tomar esta PRECAUCIÓN, podría volcarse y provocar lesiones personales.

LIMPIEZA DE PIEZAS PINTADAS Y MOLDURAS DECORATIVAS

- Para la limpieza general, utilice un paño con agua caliente y jabón, y luego seque con un paño limpio, seco y suave.
- Para residuos más difíciles y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la zona y déjelo actuar de 30 a 60 minutos. Limpie con un paño húmedo y seque con un paño limpio, seco y suave.

⚠️ PRECAUCIÓN: No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

⚠️ PRECAUCIÓN: No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado.

i NOTA: Para evitar decoloraciones o manchas de grasa, le recomendamos que limpie y elimine cualquier derrame, mancha o grasa de su estufa después de cada uso.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador de acero inoxidable diseñado para su uso con electrodomésticos sobre un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.
2. Limpie una pequeña área, frotando en la dirección de la veta del acero inoxidable, si corresponde.
3. Secar con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

i NOTA: Si anteriormente utilizó un limpiador de electrodomésticos de acero inoxidable a base de aceite mineral, lave la superficie con detergente líquido para platos y agua antes de usar el limpiador de acero inoxidable.

LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DEL HORNO

⚠️ PRECAUCIÓN: Asegúrese de que las rejillas del horno se hayan enfriado antes de retirarlas.

1. Tire de un estante hacia afuera en línea recta hasta que se detenga.
2. Levante la parte delantera de la rejilla del horno y tire para sacarla del horno.
3. Limpiar a mano con agua caliente y jabón, utilizando un estropajo o esponja de plástico o con jabón, y luego secar con un paño suave. No utilizar lana de acero.
4. Para volver a colocar la rejilla, apoye el borde posterior sobre un soporte, levante la parte delantera y deslícela dentro del horno. Si la rejilla se atasca, frote los rieles laterales con papel encerado o un paño con un poco de aceite de cocina. Esto facilitará su deslizamiento.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

⚠️ PRECAUCIÓN:

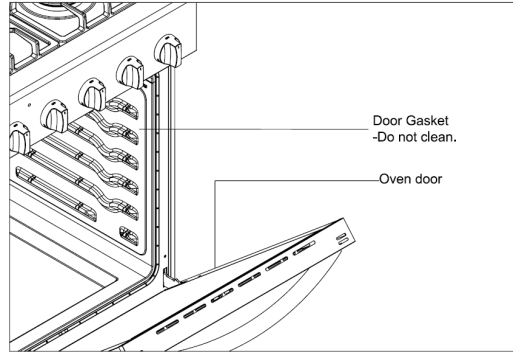
- NO limpie la junta de la puerta del horno. Esta junta está hecha de un material tejido esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotarla, dañarla ni quitarla.
- NO sumerja la puerta en agua.
- NO rocíe ni permita que entre agua o limpiacristales en las rejillas de ventilación de las puertas.
- NO utilice limpiadores de hornos, polvos de limpieza ni ningún material de limpieza abrasivo y agresivo en



la parte exterior de la puerta del horno.

La puerta del horno tiene varias superficies que requieren técnicas de limpieza diferentes. La junta del marco de la puerta nunca debe limpiarse ni moverse para limpiar otras superficies. Esta junta está hecha de un material tejido, esencial para un buen sellado térmico.

1. Limpie a mano la superficie interior de la puerta con agua caliente jabonosa y un estropajo de plástico jabonoso. Evite que entre humedad en el mecanismo de la puerta.

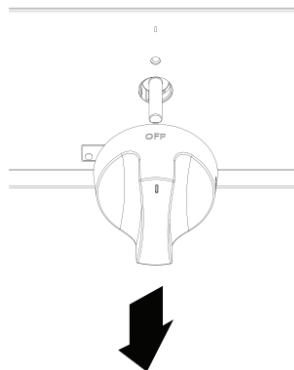


2. Enjuagar y secar bien con un paño limpio y suave.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable de la puerta exterior siguiendo las instrucciones en Limpieza de superficies de acero inoxidable.
4. Limpie el cristal con limpiacristales o agua tibia jabonosa y enjuáguelo bien. Evite que entre humedad en el mecanismo de la puerta.

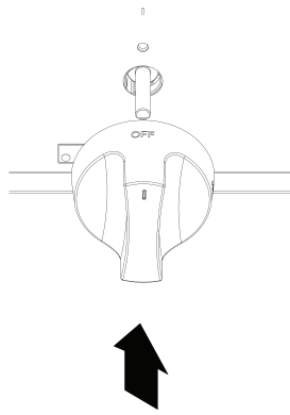
LIMPIEZA DE LOS PERILLAS DE CONTROL DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE

! ADVERTENCIA:

- No utilice limpiadores en aerosol en el panel de control del quemador de superficie. Si el aerosol entra en contacto con los orificios de las válvulas, podría entrar en contacto con componentes eléctricos y provocar la muerte, lesiones personales o daños al producto.
 - Las perillas y los vástagos de las válvulas deben estar completamente secos antes de reinstalarlos.
1. Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores de la superficie estén en la posición de APAGADO.
 2. Retire las perillas de control de los vástagos de las válvulas de control de los quemadores de la superficie tirando de ellas hacia afuera. No lave las perillas de control en el lavavajillas. No son aptas para lavavajillas.

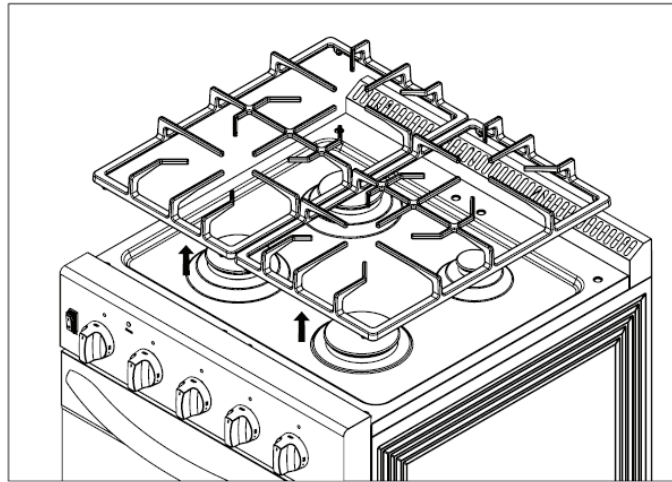


3. Limpie las perillas con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente todas las superficies (incluidas la parte posterior y el orificio del vástago).
4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador específico para acero inoxidable sobre un paño suave y húmedo.
5. Coloque los mandos de control en la posición de APAGADO presionándolos directamente sobre los vástagos de las válvulas de control.

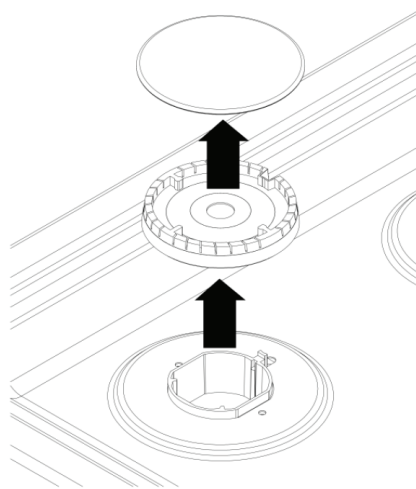


LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y LOS CONJUNTOS DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE

1. Apague todos los controles y asegúrese de que todas las partes se hayan enfriado .
2. Levante y retire las rejillas de los quemadores de la placa de cocción. Tome **NOTA** del tamaño y la ubicación de los quemadores.



3. Levántelo y retírelo de los cabezales de los quemadores.

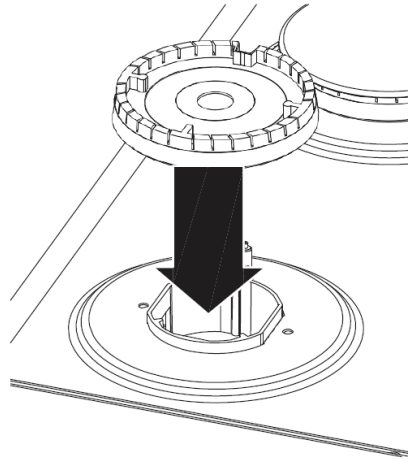


4. Levante y retire los cabezales de los quemadores de los colectores de válvulas.
5. Limpie todas las piezas desmontables del quemador con agua tibia y jabón. No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos en ninguna pieza del quemador.

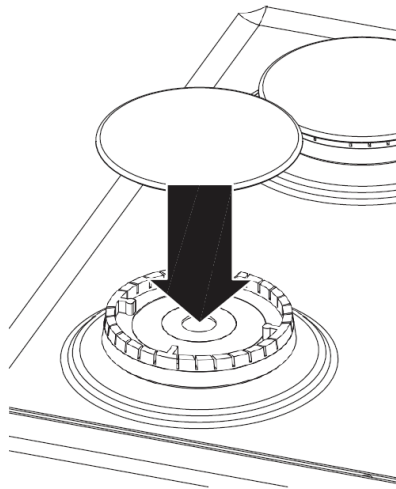
i NOTA: Los electrodos de arranque no son extraíbles y solo deben limpiarse cuando los controles estén en la posición de APAGADO.



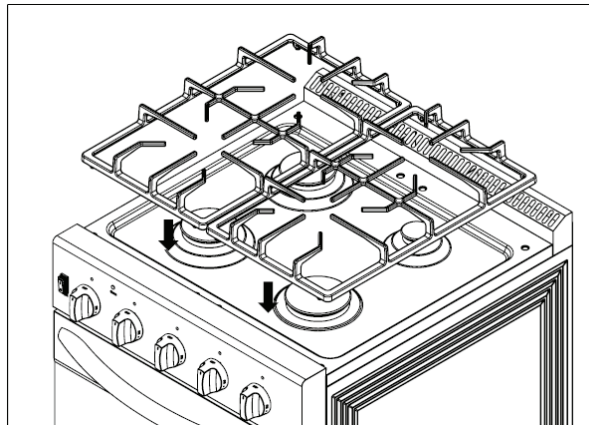
6. Enjuague bien y luego seque completamente todas las piezas antes de volver a ensamblarlas.
7. Coloque todos los cabezales de los quemadores sobre las válvulas del colector en las mismas posiciones de donde los retiró. El orificio lateral del cabezal del quemador debe coincidir con el electrodo. Los cabezales de los quemadores estarán correctamente instalados cuando se encuentren sobre las válvulas del colector.



8. Coloque las tapas de los quemadores sobre los cabezales de los quemadores. Estas también deben estar sobre los cabezales de los quemadores para garantizar un funcionamiento correcto y seguro.



9. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores en la parte superior de la placa de cocción.



10. Presione y gire cada perilla de control del quemador de superficie a la posición LITE, deje que cada quemador se encienda y luego vuelva a colocar cada perilla de control en una configuración de quemador para asegurarse de que cada quemador funcione correctamente.

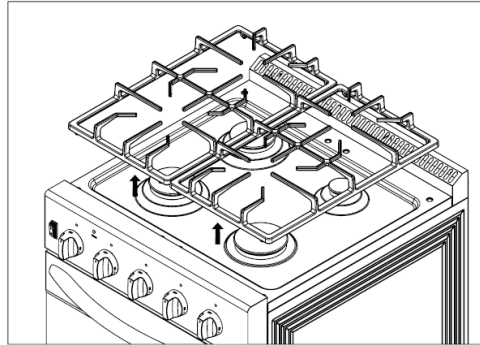


LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN

La superficie de la placa de cocción es de porcelana esmaltada. Para evitar que se opaque, limpie los derrames inmediatamente. Los alimentos muy ácidos (como los tomates, el chucrut y los zumos de frutas) o con alto contenido en azúcar pueden causar manchas opacas si se dejan reposar.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice estropajos de lana de acero ni limpiadores abrasivos sobre superficies de acero inoxidable. Los estropajos y limpiadores abrasivos rayarán la superficie y dañarán el acabado .

1. Asegúrese de que todos los quemadores de superficie estén APAGADOS.
2. Una vez que las superficies se hayan enfriado, retire las rejillas del quemador.



⚠ ADVERTENCIA: No retire ni levante la placa de cocción durante la limpieza. Si lo hace, podría dañar las tuberías de gas que van a los colectores de los quemadores de la superficie, lo que provocaría un funcionamiento deficiente o peligroso.

3. Limpie la superficie de la placa de cocción con agua tibia y jabón y un paño suave y húmedo. Si se produce un derrame debajo de un quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal para acceder al derrame y limpiarlo.
4. Enjuagar con agua limpia, luego secar y pulir con un paño suave y seco.
5. Vuelva a ensamblar los componentes del quemador (si se retiraron) y vuelva a colocar las rejillas del quemador.

EXTRACCIÓN Y REEMPLAZO DE LA PUERTA DEL HORNO

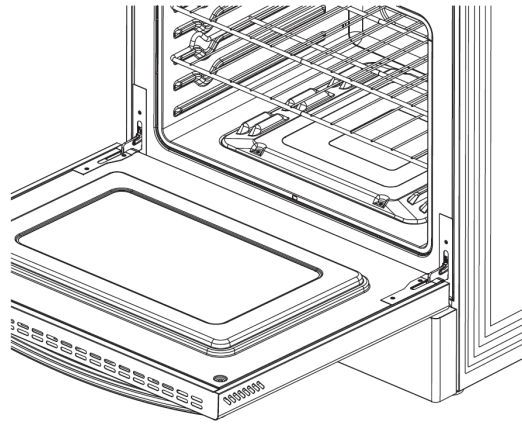
⚠ ADVERTENCIAS:

La puerta del horno es pesada. No la levante por el asa. Tenga cuidado de no dejarla caer al retirarla. Un manejo incorrecto podría provocar lesiones.

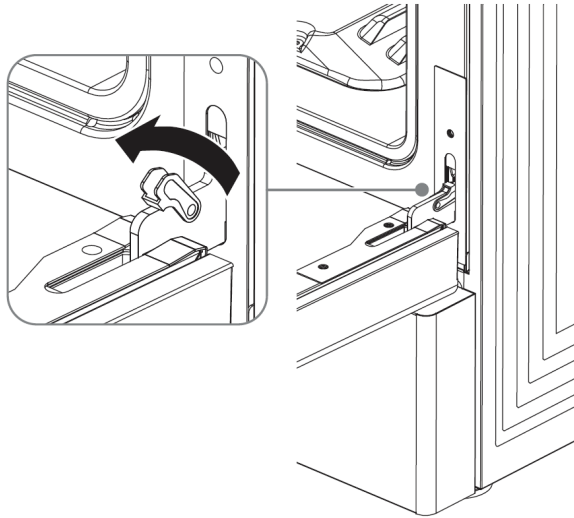
Desconecte la alimentación eléctrica de su cocina antes de retirar la puerta del horno. Esto evita que el horno se encienda accidentalmente mientras la puerta está retirada.

QUITAR LA PUERTA

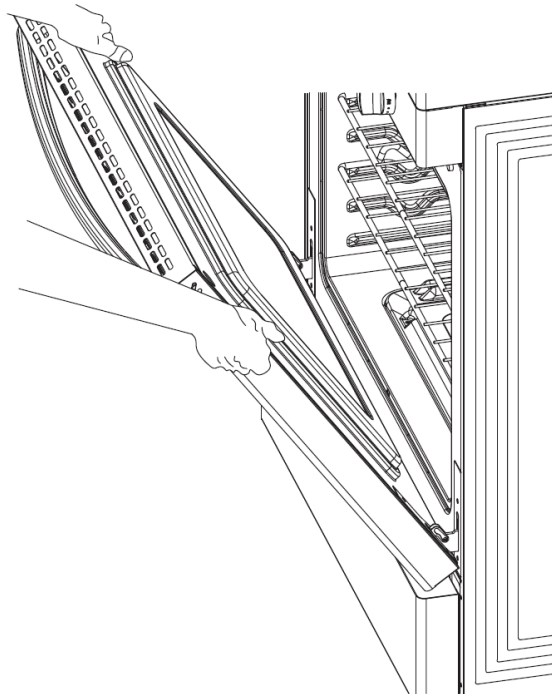
1. Abra completamente la puerta del horno.



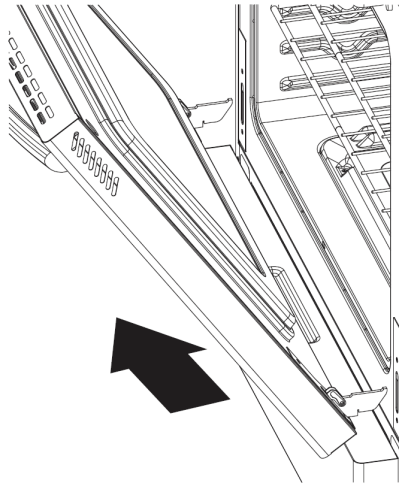
2. Abra completamente las palancas de ambos lados.



3. Sujete la puerta firmemente por ambos lados.

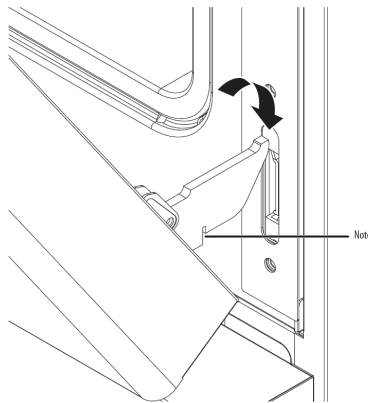


4. Desenganche las bisagras y retire la puerta con cuidado, manteniendo un ángulo de 30° entre la puerta y el horno. Coloque la puerta sobre una superficie protegida.

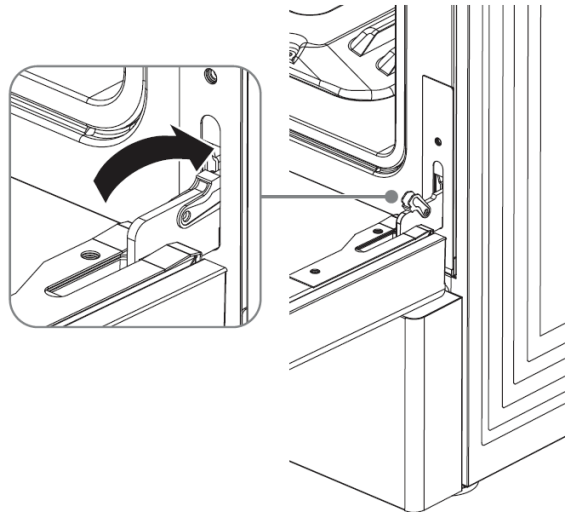


REEMPLAZAR LA PUERTA

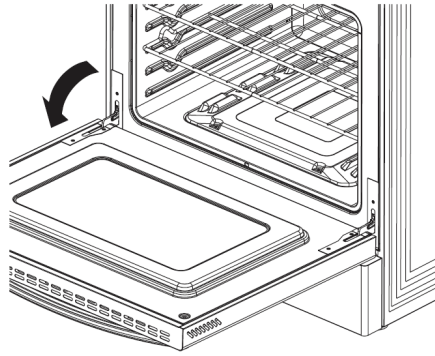
- 1. Sujete la puerta firmemente en una posición casi entreabierta.



- 2. Inserte las lengüetas de la bisagra en las ranuras asegurándose de que las muescas de ambos lados encajen en su lugar.
- 3. Abra la puerta completamente.



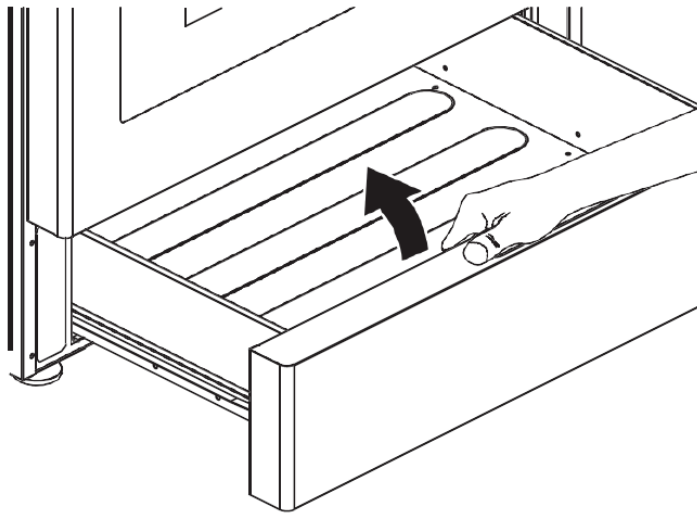
- 4. Cierre completamente las manillas de las bisagras izquierda y derecha, luego cierre la puerta.



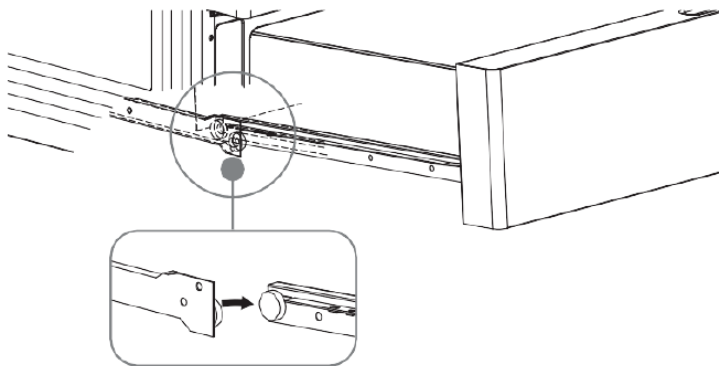
EXTRACCIÓN Y REEMPLAZO DEL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

El cajón es ideal para guardar utensilios de cocina y repostería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en él. Limpie el cajón con un paño o esponja húmedos. Nunca utilice estropajos ni abrasivos fuertes.

1. Abra completamente el cajón de almacenamiento, levántelo y luego retírelo.



2. Para volver a colocar el cajón, asegúrese de que la rueda blanca del cajón esté bien alineada con los rieles y luego deslice el cajón de nuevo en su estufa.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

COCINA

Si las soluciones de esta sección no resuelven el problema, póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado.

| PROBLEMA | CAUSA PROBABLE | POSIBLE SOLUCIÓN |
|---|--|--|
| Huelo a gas | Hay una fuga de gas. | Desaloje la habitación, el edificio o el área de todos los ocupantes. Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde fuera del edificio. No llame desde su teléfono. Su estufa es eléctrica y podría producir una chispa que podría encender el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los bomberos. |
| Mi rango no es uniforme. | Los gabinetes de la cocina pueden no estar nivelados y puede hacer que su rango parezca no estar nivelado. | Asegúrese de que los gabinetes sean cuadrados y proporcionen espacio suficiente para la instalación. |
| | Su sistema de alimentación se ha instalado incorrectamente. Una o más de las patas niveladoras pueden ser dañado o desigual. | Asegúrese de que la puerta esté nivelada, sea resistente y estable. Si la puerta se comba o se inclina, contacte a un carpintero. Compruebe y nivele la estufa. |
| Ninguno de los quemadores se enciende | El cable de alimentación no está enchufado a la Toma de corriente. | Asegúrese de que el enchufe esté conectado a una toma de corriente con corriente y correctamente conectada a tierra. |
| | Puede que se haya fundido un fusible en su casa o que...El interruptor automático se ha disparado. | Sustituya el fusible o reinicie el disyuntor. |
| Uno de los quemadores de superficie no se enciende | El suministro de gas no está conectado o encendido correctamente. | Consulte la sección Conexión al gas. |
| | El mando de control no está ajustado correctamente. | Presione la perilla de control y gírela hasta el Posición LITE. |
| Clics del quemador de superficie durante el funcionamiento. | Las tapas de los quemadores no están colocadas o La base del quemador está desalineada. | Limpié los electrodos. Coloque la tapa del quemador en el cabezal. Alinee la base del quemador |
| | El mando de control se ha dejado en el LITE posición. | Una vez encendido el quemador, gire el control Gire la perilla a la posición deseada. Si el quemador aún Si tiene algún problema, póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado. |
| Los quemadores no se queman igualmente. | Los quemadores de superficie se ensucian. | Limpié los quemadores. |
| | Los componentes y tapas de los quemadores de superficie son No está ensamblado correctamente ni nivelado. | Limpié de rejillas y conjuntos de quemadores de superficie |
| Muy grande o amarillo llamas de quemadores de superficie | Se ha montado el orificio incorrecto. | Contacte con su instalador para que revise el quemador Tamaño del orificio o conversión a gas LP. |

HORNO

Si las soluciones de esta sección no resuelven el problema, póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado.

**PROBLEMA****CAUSA PROBABLE****POSIBLE SOLUCIÓN**

| | | |
|--|--|--|
| Horno muy grande o amarillo llamas del quemador. | Es necesario ajustar las persianas de regulación de aire del quemador del horno. | Solicite un técnico de servicio cualificado. |
| | El suministro de gas no está conectado o encendido correctamente. | Consulte la sección Conexión al gas. |
| La comida no se hornea ni asar correctamente en el horno | Se ha seleccionado un modo de cocción incorrecto. | Ver Uso del horno |
| | Las rejillas del horno no se han colocado correctamente para los alimentos que se están cocinando. | Ver Posicionamiento de las rejillas del horno |
| | Utensilios de cocina incorrectos o de tamaño incorrecto en uso. | Consulte la sección sobre cómo usar los utensilios de cocina adecuados. |
| | Del horno necesita ajuste. | Consulte la sección "Ajuste del termostato". |
| | Hay papel de aluminio en las rejillas y/o en el fondo del horno. | Retire el papel de aluminio. |
| | | Ver: |
| | El reloj o los temporizadores no están configurados correctamente. | <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar el reloj • Programar el tiempo de cocción • Programación de un inicio retardado tiempo |
| La comida no se asa correctamente en el horno | Los controles del horno no están configurados correctamente. | Ver Asar a la parrilla |
| | La puerta del horno no se cerró durante el asado. | Mantenga la puerta del horno cerrada cuando asar a la parrilla. |
| La temperatura del horno es demasiado caliente o frío | El termostato del horno necesita ajuste. | Consulte la sección "Ajuste del termostato". |
| La luz del horno no se enciende. | La bombilla está fundida. | Solicite un técnico de servicio cualificado. |
| El horno humea excesivamente durante el asado | Carne o alimentos no preparados correctamente antes asar | Recorta el exceso de grasa o los bordes grasos que puede rizarse. |
| | Los controles no se están configurando correctamente. | Ver Asar a la parrilla |
| | Acumulación de grasa en las superficies del horno. | La limpieza regular es necesaria cuando asar a la parrilla con frecuencia. |
| | Es posible que la comida esté demasiado cerca del quemador de la parrilla. | Traslada la bandeja del asador a una rejilla inferior. |
| Oigo un crujido o ruido de estallido | Esto es normal. | Este es el sonido del metal calentándose y enfriar durante cualquier cocción o Función de limpieza |
| Sale vapor o humo bajo control panel. | Esto es normal. | La salida de ventilación del horno se encuentra debajo del Panel de control. Se ve más vapor al utilizar las funciones del ventilador o cuando hornear o asar varios alimentos en Al mismo tiempo. |
| Percibo un olor fuerte. | Esto es normal. | El aislamiento alrededor del interior de El horno emite un olor durante los primeros minutos las veces que usas el horno. |



SOPORTE AL CLIENTE

ENGLISH

Para entrar en contacto visite nuestro sitio web, encuentre las respuestas a las Preguntas Frecuentes y para otros recursos que pueden incluir una versión actualizada de esta Guía de Usuario.

ESPAÑOL

 www.impecca.com

FRANÇAIS

Si desea contactarnos por teléfono, asegúrese de tener a la mano el número de modelo y de serie y llámenos entre las 9:00am y 6:00pm Tiempo del Este al +1 866-954-4440.

Manténgase al día sobre las novedades y mejoras de Impecca y forme parte de nuestros concursos a través de nuestras redes sociales:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)



GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Impecca™ garantiza al comprador original este producto contra defectos en su material y mano de obra como se especifica a continuación.

PARTES Y MANO DE OBRA– Si se determina que el producto tiene defectos de fabricación, dentro del periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original, Impecca™, a su discreción, reparará o reemplazara las partes del producto sin ningún costo para usted en los Estados Unidos.

Para obtener el servicio de garantía de un distribuidor autorizado de Impecca™ envíenos un correo electrónico a: service@impecca.com para obtener un número de Autorización de Reparación y Mantenimiento (RAM) y recibir las instrucciones de cómo se llevará a cabo el procedimiento de reparación o reemplazo.

Cualquier material de vidrio incluido en el electrodoméstico estará cubierto por un periodo de sesenta (60) días a partir de la fecha de compra.

Impecca™ excluye de esta garantía accesorios no eléctricos o mecánicos, accesorios y partes desechables incluyendo, pero no limitado, a la carcasa, cables de conexión, baterías, adaptadores A/C. Impecca™ se reserva el derecho de reparar o reemplazar un producto defectuoso con un modelo igual, equivalente o nuevo modelo.

Nos reservamos el derecho ya sea de reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reacondicionado tratando de asegurar de que se trate del mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, se reemplazará con un modelo de especificaciones iguales o superiores.

El “desgaste” normal no está cubierto por esta ni por ninguna otra garantía. Adicionalmente, Impecca™ se reserva el derecho de determinar el “desgaste” de cualquiera o todos los productos. El violar o abrir el chasis del producto invalidará esta garantía por completo.

Excepciones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Cualquier producto que tenga un número de serie defectuosos o cubierto
2. Productos que han sido transferidos a un segundo propietario
3. Óxido en la parte interna o externa de la unidad
4. Los productos listados como “Tal cual” o “Reformados”
5. Pérdida de alimentos debido a la falla del producto
6. Aires acondicionados que han sido instalados en un muro.
7. El producto si este ha sido utilizado en una ubicación comercial
8. Llamadas de servicio que no involucren el mal funcionamiento del producto
9. Llamadas de servicio de un producto estropeado por no seguir las instrucciones proporcionadas

10. Llamadas de servicio para corregir una instalación incorrecta
11. Costos asociados por hacer el producto accesible al servicio (incluido pero no limitado a la remoción de ajustes/moldeo/gabinete, etc.)
12. Llamadas de servicio para reemplazar consumibles como bombillas, filtros, etc.
13. Recargos que pueden aplicar a llamadas de servicio los fines de semana, por las noches, o durante las festividades. Daños al acabado del electrodoméstico o muebles de la casa debido a la instalación del electrodoméstico.
14. Daños causados por cualquiera de las siguientes causas: Actos de Dios, incendios, mal uso, accidentes, suministro de energía incorrecto, servicio realizado por personal no autorizado, el uso de partes no originales Impecca.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE MERCADOTECNIA E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UNA DURACIÓN DE (1) AÑO EN PARTES Y NOVENTA (90) DÍAS EN MANO DE OBRA DESDE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA DEL PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y MEDIDAS SON ÚNICAS Y EXCLUSIVAS EN RELACIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NO SE OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EN FORMA EXPRESA O IMPLÍCITA.

IMPECCA™ NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, INCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA, YA SEA CONOCIDO O POR DAR A CONOCER A IMPECCA™, INCLUYENDO LA PÉRDIDA DE GANANCIAS, PLUSVALÍA, DAÑOS PERSONALES O EN LA PROPIEDAD RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, LA INCAPACIDAD DE UTILIZAR EL PRODUCTO O BAJO NINGUNA TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE IMPECCA SE LIMITA AL PRECIO ACTUAL DE COMPRA PAGADO AL VENDEDOR DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún distribuidor, agente o empleado de Impecca™ está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda de esta garantía sin el consentimiento y autorización escrita de Impecca™.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o la responsabilidad por daños incidentales o consecuentes, y no permiten una limitación en la duración de una garantía implícita, de modo que las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos específicos, y puede usted tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

Nota: El Centro de Servicio de Garantía hace envíos solo dentro del territorio continental de E.U.



TABLE DES MATIÈRES

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

| | |
|--|-----|
| AVANT DE COMMENCER..... | 99 |
| INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES..... | 99 |
| MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES..... | 100 |
| AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES..... | 102 |
| CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE..... | 107 |
| CONTENU DE L'EMBALLAGE..... | 107 |
| COMPOSANTS PRINCIPAUX..... | 107 |
| DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE..... | 108 |
| INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE..... | 109 |
| CHOIX DE L'EMPLACEMENT..... | 109 |
| EXIGENCES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION EN GAZ..... | 110 |
| EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ..... | 110 |
| EXIGENCES ÉLECTRIQUES..... | 111 |
| INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE À GAZ..... | 111 |
| RACCORDEMENT AU GAZ..... | 112 |
| INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIVISSURE..... | 113 |
| INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ..... | 114 |
| MISE À NIVEAU DE VOTRE CUISINIÈRE..... | 123 |
| FIN DE L'INSTALLATION..... | 124 |
| VÉRIFICATION DE L'ALLUMAGE DES BRÛLEURS..... | 126 |
| BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON..... | 126 |
| UTILISATION DE VOTRE GAMME..... | 127 |
| AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE CUISINIÈRE..... | 127 |
| UTILISATION DES BRÛLEURS DE TABLE..... | 130 |
| UTILISATION DES BONS USTENSILES DE CUISINE..... | 131 |
| ALLUMAGE D'UN BRÛLEUR..... | 131 |
| ALLUMAGE MANUEL D'UN BRÛLEUR..... | 132 |
| SÉLECTION DE LA TAILLE DE LA FLAMME..... | 132 |
| UTILISATION DU FOUR..... | 133 |
| UTILISATION DE LA VENTILATION DU FOUR..... | 133 |
| UTILISATION DE LA LUMIÈRE DU FOUR..... | 133 |
| POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR..... | 133 |
| RETRAIT D'UNE GRILLE DE FOUR..... | 134 |
| REMPACEMENT D'UNE GRILLE DE FOUR..... | 134 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 136 |
| NETTOYAGE DES PIÈCES PEINTES ET DES MOLURES DÉCORATIVES..... | 136 |
| NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE..... | 136 |
| NETTOYAGE DES GRILLES DU FOUR..... | 136 |
| NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR..... | 136 |
| NETTOYAGE DES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DE SURFACE..... | 137 |
| NETTOYAGE DES GRILLES ET DES ENSEMBLES DES BRÛLEURS DE SURFACE..... | 138 |
| NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON..... | 140 |
| RETRAIT ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR..... | 140 |
| RETRAIT DE LA PORTE..... | 140 |
| REMPACEMENT DE LA PORTE..... | 142 |
| RETRAIT ET REMPLACEMENT DU TIROIR DE RANGEMENT..... | 143 |
| DÉPANNAGE..... | 144 |
| PLAQUE DE CUISSON..... | 144 |
| FOUR..... | 145 |
| SERVICE TECHNIQUE..... | 147 |
| GARANTIE LIMITÉE..... | 148 |



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

Remarque importante à l'ATTENTION de l'installateur

- Lisez toutes les instructions contenues dans la section Installation avant d'installer la cuisinière.
- Retirez tous les matériaux d'emballage des compartiments du four avant de raccorder l'alimentation électrique et gazière à la cuisinière.
- Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
- Veillez à laisser ces instructions à la disposition du consommateur.
- L'installation de cet appareil nécessite des compétences de base en mécanique.
- L'installateur est responsable de la bonne installation de l'appareil.
- Les défaillances du produit dues à une installation incorrecte ne sont pas couvertes par la garantie.
- Remarque importante à l'ATTENTION du consommateur
- Conservez votre manuel d'utilisation pour référence ultérieure.
- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, certaines précautions de sécurité doivent être respectées.
- Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur ou un technicien de service qualifié.

- Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière résistent à la chaleur générée par celle-ci.
- L'espace de rangement dans les armoires au-dessus des brûleurs doit être d'au moins 76,2 cm (30 pouces).
- Remarque importante à l'ATTENTION du technicien de maintenance
- Le schéma électrique est joint à l'arrière de la cuisinière.

Symboles de sécurité

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel d'utilisation :

! AVERTISSEMENT — Vous risquez de vous tuer ou de vous blesser gravement si vous ne suivez pas les instructions.

! ATTENTION — Vous risquez de vous blesser légèrement ou d'endommager des biens si vous ne suivez pas les instructions.

Ces signes d'**AVERTISSEMENT** sont là pour vous éviter, ainsi qu'à d'autres personnes, de vous blesser. Veuillez les respecter scrupuleusement.

Ne jetez pas ce manuel. Conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

! AVERTISSEMENT : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

— NE PAS stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

— QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ.

- N'essayez PAS d'allumer un appareil.
- NE TOUCHEZ PAS aux interrupteurs électriques.
- N'UTILISEZ PAS les téléphones de votre meuble.

- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou un fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTIBASCULE

! AVERTISSEMENT : Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
- Installez un dispositif anti-basculement sur la



cuisinière et/ou la structure conformément aux instructions d'installation.

- Fixez la cuisinière au dispositif anti-basculement installé sur la structure.
- Réenclenchez le dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, fixez au sol un dispositif anti-basculement homologué et emballé. Vérifiez que l'installation est correcte en basculant délicatement la cuisinière vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit s'enclen-

cher et empêcher la cuisinière de basculer.

Si la cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché après avoir remis la cuisinière en place. Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, sinon la cuisinière ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-basculement.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, des blessures graves et/ou des dommages matériels.

NE PAS monter, s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ou le tiroir afin d'éviter tout basculement accidentel de la cuisinière.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT : Respectez les précautions élémentaires lors de l'installation et de l'utilisation de cette cuisinière afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de mort, notamment :

Installation et entretien

- Cette cuisinière doit être correctement installée et placée conformément aux instructions d'installation avant d'être utilisée.
- Une installation par un professionnel est fortement recommandée.
- En raison de la taille et du poids de la cuisinière, il est fortement recommandé que deux personnes ou plus la déplacent ou l'installent.
- Toutes les cuisinières peuvent se renverser et causer des blessures graves.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer cet appareil vous-même, sauf si cela est expressément recommandé dans ce manuel. Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié.
- Sachez où se trouve la vanne d'arrêt du gaz et comment la fermer si nécessaire.
- Retirez ou détruisez correctement les matériaux d'emballage après avoir déballé l'appareil.

Électrique/Mécanique

- Débranchez ou déconnectez l'alimentation électrique avant toute intervention.
- Ne manipulez pas les commandes.
- Les grilles et les plaques de cuisson (le cas échéant) sont lourdes. Elles peuvent être dangereuses si elles tombent.

- La partie intérieure de la grille de four divisée (si équipée) pourrait tomber accidentellement si elle n'est pas assemblée correctement. Placez la grille intérieure dans la position appropriée à l'intérieur de la grille extérieure.
- Placez toujours les grilles du four au même niveau de chaque côté de la cavité. Des grilles inégales pourraient faire glisser les aliments vers le bas, ce qui présenterait un risque de brûlure.

Danger pour les enfants

- Ne placez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants sur la table de cuisson ou la protection arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être tués ou gravement blessés.
- Ne laissez pas les jeunes enfants toucher la cuisinière.
- Les grilles de la table de cuisson et la plaque de cuisson (si équipée) sont lourdes et présentent un risque de blessure si elles tombent sur un pied.
- Apprenez aux enfants à ne pas toucher ni jouer avec les grilles ou la plaque chauffante.
- La grille intérieure de la grille divisée peut tomber si elle n'est pas correctement assemblée. Placez la grille intérieure à l'endroit approprié sur la grille extérieure. Insérez toujours la grille ou l'ensemble de grilles divisées (le cas échéant) au même niveau que le côté de la cavité du four.
- Éloignez les enfants de la porte lorsque vous l'ouvrez ou la fermez, car ils pourraient se cogner contre la porte ou se coincer les doigts dans la porte.



- Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Le fait de ne pas jeter les sacs en plastique peut entraîner un risque d'étouffement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où une cuisinière est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Apprenez aux enfants à ne pas toucher ni jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte. Une porte ouverte pourrait inciter les enfants à s'y accrocher ou à ramper à l'intérieur du four. Il est recommandé d'utiliser la fonction de verrouillage des commandes/de la porte afin de réduire le risque d'utilisation abusive par les enfants.
- Avant de jeter la cuisinière, coupez le cordon d'alimentation pour éviter qu'elle ne soit connectée à une source d'alimentation.
- Retirez la porte pour éviter que des enfants ou des animaux ne restent coincés.

Incendie

- Ne touchez pas les brûleurs ou les surfaces intérieures du four.
- Les surfaces de cuisson, les grilles, les brûleurs et les capuchons de la table de cuisson, ainsi que les parois du four peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs du four ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment.
- Ne laissez pas un manique toucher un élément chauffant chaud. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu épais comme manique.
- N'utilisez pas votre cuisinière pour réchauffer des récipients alimentaires non ouverts ou pour sécher des journaux.
- Veillez à ce que les conduits d'aération du four ne soient pas obstrués. Nettoyez fréquemment les événements pour éviter l'accumulation de graisse.
- N'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer ou chauffer une pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et/

ou une surchauffe du four.

- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.
- NE STOCKEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil. Voir « QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ » dans la section AVERTISSEMENTS relatifs au gaz.
- Ne versez pas d'eau dans le puits de la table de cuisson pendant son nettoyage. Cela pourrait s'infiltrer dans les systèmes électriques et à gaz de la cuisinière, créant un risque d'électrocution ou de niveaux élevés de monoxyde de carbone, en raison de la corrosion des valves ou des ports de gaz.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. L'eau pourrait provoquer l'explosion du feu de graisse, propager le feu et créer un incendie plus important et un danger pour la santé. Éteignez la source de chaleur et étouffez le feu avec un couvercle hermétique ou utilisez un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez jamais les appareils de cuisson sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à haute température. Les débordements provoquent de la fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz. Utilisez plutôt un mélange d'eau savonneuse autour de la zone que vous vérifiez. S'il y a une fuite de gaz, vous verrez
- verrez de petites bulles dans le mélange d'eau savonneuse à l'endroit de la fuite.
- Ne placez pas d'appareils portables ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson. Des dommages ou un incendie pourraient se produire si la table de cuisson est chaude.
- N'essayez pas d'utiliser cet appareil s'il est endommagé, défectueux ou s'il manque des pièces ou si certaines sont cassées
- Ne placez jamais de plastique, de papier ou d'autres objets susceptibles de fondre ou de brûler à proximité des événements du four ou des brûleurs de surface.

Vapeur et fumées

- Faites ATTENTION lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments



dans un four chaud.

- Utilisez uniquement des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE GAZ

! **AVERTISSEMENT** : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire, entraînant la mort, des blessures corporelles ou des dommages matériels.

1. N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
2. N'allumez AUCUN appareil à gaz ou électrique.
3. NE TOUCHEZ PAS aux interrupteurs électriques.
4. N'utilisez AUCUN téléphone dans votre immeuble.
5. Faites évacuer la pièce, le bâtiment ou la zone de tous ses occupants.
6. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
7. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Lisez attentivement et intégralement les instructions.

- L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN/CGA-B149.1, ou au Code d'installation du propane en vigueur, CAN/CGA-B149.2, et aux codes locaux, le cas échéant. Cette cuisinière a été certifiée par UL conformément à la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et par l'Association canadienne du gaz conformément à la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur, un service d'entretien ou un fournisseur de gaz qualifié.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz et comment la fermer.

- Utilisez toujours des raccords flexibles NEUFS pour installer un appareil à gaz. Ne réutilisez jamais d'anciens raccords flexibles. L'utilisation d'anciens raccords flexibles peut entraîner des fuites de gaz et des blessures corporelles.
- N'utilisez jamais cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- Ne bloquez jamais les événements (ouvertures d'aération) du four. Ils assurent l'entrée et la sortie d'air nécessaires au bon fonctionnement du four et à une combustion correcte.

LOI CALIFORNIENNE SUR LA SÉCURITÉ DE L'EAU POTABLE ET LES SUBSTANCES TOXIQUES

La loi californienne sur la sécurité de l'eau potable et la lutte contre les substances toxiques (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que le gouverneur de Californie publie une liste des substances connues de l'État pour causer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction, et oblige les entreprises à avertir leurs clients de l'exposition potentielle à ces substances.

! **AVERTISSEMENT** : Les appareils à gaz peuvent entraîner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, principalement causées par la combustion incomplète du gaz naturel ou des combustibles LP. Des brûleurs correctement réglés, indiqués par une flamme bleutée plutôt que jaune, minimiseront la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être minimisée en aérant la pièce avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS

Ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz qualifié par l'État du Massachusetts.

- Lorsque vous utilisez des robinets d'arrêt de gaz à bille, ceux-ci doivent être du type à poignée en T.
- Plusieurs conduites de gaz flexibles ne doivent pas être raccordées en série.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

! **AVERTISSEMENT** : Respectez les instructions et

exigences électriques suivantes afin d'éviter tout risque de mort, de blessure corporelle due à un choc élec-



trique et/ou de dommages matériels dus à un incendie :

1. Branchez l'appareil à une prise de courant à 3 broches avec mise à la terre.
 2. NE RETIREZ PAS la broche de mise à la terre.
 3. N'utilisez PAS d'adaptateur.
 4. N'utilisez JAMAIS de rallonge électrique.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 volts, 60 Hz, 20 ampères, CA, avec fusible pour cet appareil. Un fusible à retardement ou un disjoncteur est recommandé. NE branchez PAS plus d'un appareil sur ce circuit.
 - La cuisinière est fournie avec une fiche à 3 broches avec mise à la terre. Ce cordon DOIT être branché dans une prise à 3 broches avec mise à la terre conforme à toutes les normes et réglementations locales. Si vous n'êtes pas certain que votre prise électrique est correctement mise à la terre, faites-la vérifier par un électricien agréé.
 - Si les codes autorisent l'utilisation d'un fil de terre séparé, il est recommandé de faire appel à un électricien qualifié pour déterminer le cheminement approprié de ce fil de terre.
 - L'alimentation électrique de la cuisinière doit être conforme aux codes locaux. À l'exception des codes locaux, elle doit être conforme à la dernière version de la norme ANSI/NFPA n° 70 (pour les États-Unis) ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 (pour le Canada).
 - Il incombe au propriétaire de l'appareil de fournir l'alimentation électrique appropriée pour cet appareil.
 - NE JAMAIS connecter le fil de terre à des tuyaux en plastique, des conduites de gaz ou des tuyaux d'eau chaude.
 - NE MODIFIEZ PAS la fiche fournie avec l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Mise à la terre d'une cuisinière avec un cordon d'alimentation :

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduira le risque d'électrocution en fournissant un chemin pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être fermement branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre conformément aux codes et règlements locaux.

⚠ AVERTISSEMENT : un branchement incorrect de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Si vous avez des doutes quant à la mise à la terre correcte de l'appareil, consultez un électricien qualifié.

NE MODIFIEZ JAMAIS la fiche fournie avec l'appareil. Si elle ne s'adapte pas à la prise existante, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

Tout réglage et toute intervention doivent être effectués uniquement par des installateurs ou des techniciens de maintenance qualifiés pour les cuisinières à gaz.

Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et réglée par un technicien de maintenance ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou GPL) qui doit être utilisé. Pour utiliser une source de combustible GPL, les 5 orifices du brûleur de surface et les 2 orifices du four doivent être remplacés par le jeu d'orifices GPL fourni, et l'adaptateur GPR doit être inversé.

⚠ AVERTISSEMENT : ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à toutes les normes et exigences des autorités compétentes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus à l' . L'organisme qualifié qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Pour toute autre intervention, faites appel à un technicien qualifié.
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre. Branchez votre cuisinière sur une prise de courant de 120 volts avec mise à la terre qui est utilisée uniquement pour cet appareil. Ne retirez pas la broche de mise à la terre (troisième broche) de la fiche. Branchez fermement le cordon d'alimentation dans la prise murale. Si vous n'êtes pas sûr que votre prise électrique est mise à la terre,
- il est de votre responsabilité et de votre obligation de faire installer une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément aux codes locaux et nationaux. N'utilisez pas de fiche d'alimentation endommagée ou de prise



murale desserrée. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil. De plus, n'utilisez pas d'adaptateur et ne contournez pas la prise de terre. Si vous ne disposez pas d'une prise appropriée ou si vous avez des doutes, consultez un électricien agréé.

- Placez la cuisinière à l'écart des passages fréquents dans la cuisine et des courants d'air afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.
- Cet appareil doit être positionné de manière à ce que la fiche d'alimentation soit accessible.
- Ne l'installez pas dans un endroit exposé à des gouttes d'eau ou aux intempéries.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de la cuisinière avant de l'utiliser. Ces matériaux peuvent s'enflammer et provoquer des dégâts dus à la fumée et/ou au feu.
- Installez cet appareil sur un sol plat et dur pouvant supporter son poids. Les revêtements de sol synthétiques, comme le linoléum, doivent résister à des températures de 82 °C (180 °F) sans rétrécir, se déformer ou se décolorer. N'installez jamais la cuisinière directement sur la moquette de la cuisine, sauf si une feuille de contreplaqué de 0,6 cm (0,25 pouce) ou un isolant similaire est placée entre la cuisinière et la moquette.
- Ne bloquez jamais les événements (ouvertures d'aération) de la cuisinière. Ils assurent l'entrée et la sortie d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à une combustion correcte.
- Les ouvertures d'aération sont situées derrière la cuisinière, sous le panneau de commande du four, en haut et en bas de la porte du four et sous le tiroir de rangement.
- Les rayures ou les chocs importants sur la vitre de la porte peuvent provoquer sa rupture ou son éclatement.
- Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur, jusqu'à 200 °F (93 °C), générée par la cuisinière.
- Évitez de placer des armoires au-dessus de la cuisinière. Cela réduit le risque lié au fait de tendre le bras au-dessus des flammes nues des brûleurs en fonctionnement.
- Si des armoires sont placées au-dessus de la cuisinière, laissez un espace minimum de 102 cm entre la surface de cuisson et le bas des armoires non protégées.
- Installez une hotte de ventilation ou un four à micro-ondes à évacuation externe au-dessus de la table de cuisson, qui soit aussi large que la cuisinière, centrée au-dessus de celle-ci et qui

dépasse vers l'avant des armoires.

- Retirez tout le ruban adhésif et l'emballage. Assurez-vous que les brûleurs sont correctement positionnés et à niveau.
- Retirez tous les accessoires du four et/ou du tiroir inférieur.
- Vérifiez qu'aucune pièce de la cuisinière ne s'est détachée pendant le transport.
- Bouchez toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le sol sous l'appareil après avoir installé la conduite d'alimentation en gaz.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES BRÛLEURS DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT : Respectez les précautions élémentaires lors de l'installation et de l'utilisation de cette cuisinière afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de décès, notamment :

- Utilisez des casseroles de taille appropriée. Évitez les casseroles instables ou déformées. Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour recouvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les débordements, assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont suffisamment grands pour contenir vos aliments. Cela vous permettra de gagner du temps lors du nettoyage et d'éviter les accumulations dangereuses d'aliments, car les éclaboussures ou les débordements importants laissés sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des casseroles dont les poignées sont faciles à saisir et restent froides.
- Utilisez toujours la position LITE pour allumer les brûleurs supérieurs. Assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une flamme HAUTE. Les débordements provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Réglez la taille de la flamme du brûleur supérieur de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Des flammes excessives dépassant les bords de la casserole peuvent être dangereuses.
- N'utilisez que des maniques sèches. Les maniques humides peuvent provoquer des brûlures par la vapeur lorsqu'elles entrent en contact avec des surfaces chaudes.
- Éloignez les maniques des flammes nues



lorsque vous soulevez des ustensiles de cuisine. N'utilisez jamais une serviette ou un tissu épais à la place d'une manique.

- Tenez tous les objets en plastique à l'écart des brûleurs de surface ou de toute flamme nue.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson sur une cuisinière haut de gamme.
- Veillez toujours à ce que les poignées des ustensiles de cuisine soient tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson, mais pas au-dessus d'autres brûleurs de surface. Cela permettra de réduire le risque de brûlures, de débordements et d'inflammation de matériaux inflammables en cas de choc avec la casserole.
- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez la cuisinière. Ils pourraient s'enflammer et vous brûler s'ils touchent une plaque de cuisson.
- Faites toujours chauffer les huiles de friture lentement et surveillez-les pendant qu'elles chauffent. Si les aliments sont frits à haute température,
- surveillez attentivement la cuisson. Si vous utilisez un mélange de graisses ou d'huiles pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture dans la mesure du possible. Cela permet d'éviter une surchauffe de la friteuse au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins de graisse possible pour la friture peu profonde ou profonde. Une quantité excessive de graisse peut provoquer des débordements lorsque vous ajoutez les aliments.
- Les aliments doivent toujours être retirés de la plaque de cuisson lorsqu'ils sont cuits. Ne laissez jamais d'objets en plastique sur la plaque de cuisson. Cela permet d'éviter que l'air chaud provenant de la ventilation n'enflamme des objets inflammables, ne les fasse fondre ou n'augmente la pression dans des récipients fermés.
- Cette plaque de cuisson n'est pas conçue pour flamber des aliments ou pour cuisiner avec un wok ou un anneau de wok. Si vous flambez des aliments, faites-le uniquement sous une hotte aspirante en marche.
- Assurez-vous toujours que les aliments à frire sont décongelés et séchés. Toute humidité peut provoquer des bulles de graisse chaude qui débordent sur les côtés de la poêle.
- Ne déplacez jamais une poêle ou une friteuse

remplie de graisse chaude. Elle doit toujours être refroidie avant d'être déplacée.

- Si la cuisinière est située près d'une fenêtre, ne suspendez JAMAIS de longs rideaux ou des stores en papier à cette fenêtre. Ils pourraient être projetés sur les brûleurs et s'enflammer, ce qui présenterait un risque d'incendie.
- Assurez-vous toujours que les commandes sont éteintes et que les grilles sont froides avant de les retirer afin d'éviter tout risque de brûlure.
- La graisse est inflammable et doit être manipulée avec beaucoup de précaution. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez le gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez JAMAIS une flamme nue pour localiser une fuite.
- Coupez toujours les brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisine. Tous les brûleurs doivent être éteints lorsque vous ne cuisinez pas.
- N'utilisez pas de wok sur la surface de cuisson si celui-ci est muni d'un anneau métallique rond qui se place sur la grille du brûleur pour le soutenir. Cet anneau agit comme un piège à chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. De plus, il perturbe le bon fonctionnement de l'e du brûleur. Cela peut entraîner un niveau de monoxyde de carbone supérieur à celui autorisé par les normes en vigueur, ce qui présente un danger pour la santé.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT : NE JAMAIS couvrir les trous ou les passages dans le couvercle inférieur du four. NE JAMAIS recouvrir entièrement la grille du four avec du papier d'aluminium ou un matériau similaire. Le fait de recouvrir le couvercle inférieur et/ou les grilles bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de feuilles d'aluminium à l'intérieur du four. Une mauvaise utilisation emprisonne la chaleur et peut entraîner un risque d'incendie ou endommager la cuisinière.
- NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas endommager ou déplacer le joint.
- Suivez toujours les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de



rôtissage dans le four.

- Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.
- N'utilisez pas le four pour stocker des objets. Ceux-ci pourraient être endommagés ou s'enflammer.
- Évitez l'accumulation de graisse dans le four.
- Repositionnez les grilles du four lorsque celui-ci est froid afin d'éviter toute brûlure ou blessure.
- Ne chauffez pas de récipients non ouverts. La pression dans le récipient pourrait augmenter, entraînant une explosion et/ou des blessures.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine en verre recommandés pour les fours à gaz.
- Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière lorsque la cuisson est terminée. Nettoyez-la après chaque utilisation. Cela permet d'éviter les flammes dues à l'accumulation de graisse.
- Ne faites pas griller la viande trop près de la flamme du brûleur. Retirez l'excès de graisse

de la viande avant la cuisson. La graisse de la viande peut s'enflammer et présenter un risque d'incendie. Assurez-vous que la lèchefrite est correctement placée afin de réduire le risque d'incendie dû à la graisse.

- Si un feu de graisse se déclare dans le four, éteignez le four en appuyant sur la touche Clear/Off. Gardez la porte du four fermée pour éteindre le feu.
- Cuisez et/ou grillez toujours avec la porte du four fermée. Griller avec la porte partiellement ou entièrement ouverte peut endommager les boutons de commande des brûleurs de surface.
- Gardez la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux ou du courrier. Ces articles peuvent prendre feu s'ils sont surchauffés.
- Pour des raisons de sécurité et pour obtenir de bons résultats de cuisson, faites toujours cuire et griller avec la porte du four fermée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

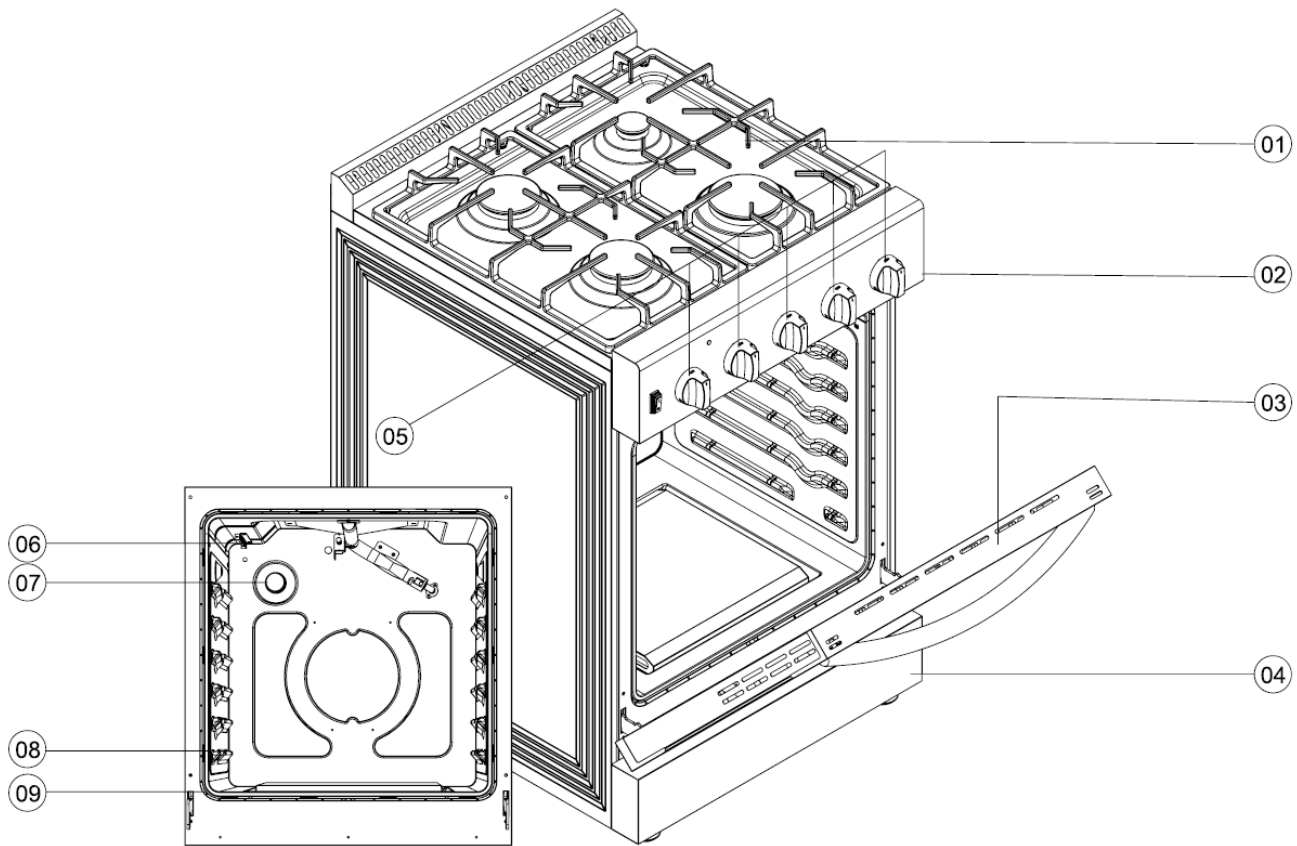


CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Cuisinière à gaz de 3,7 pi³
- Dispositif anti-basculement (1) avec vis ST5*40 mm (4)
- Poignée de four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles de four (1)
- Coussinets arrière en plastique (2) avec vis ST5*20 mm (2)
- Boutons de commande des brûleurs (4)
- Guide d'utilisation

COMPOSANTS PRINCIPAUX



| ARTICLE | CARACTÉRISTIQUE |
|---------|--|
| 1 | Grilles de cuisson |
| 2 | Panneau de commande |
| 3 | Porte du four |
| 4 | Tiroir de rangement amovible (en option) |
| 5 | Bouton de commande de surface |
| 6 | Capteur de température |
| 7 | Éclairage du four |
| 8 | Grille du four |
| 9 | Joint |

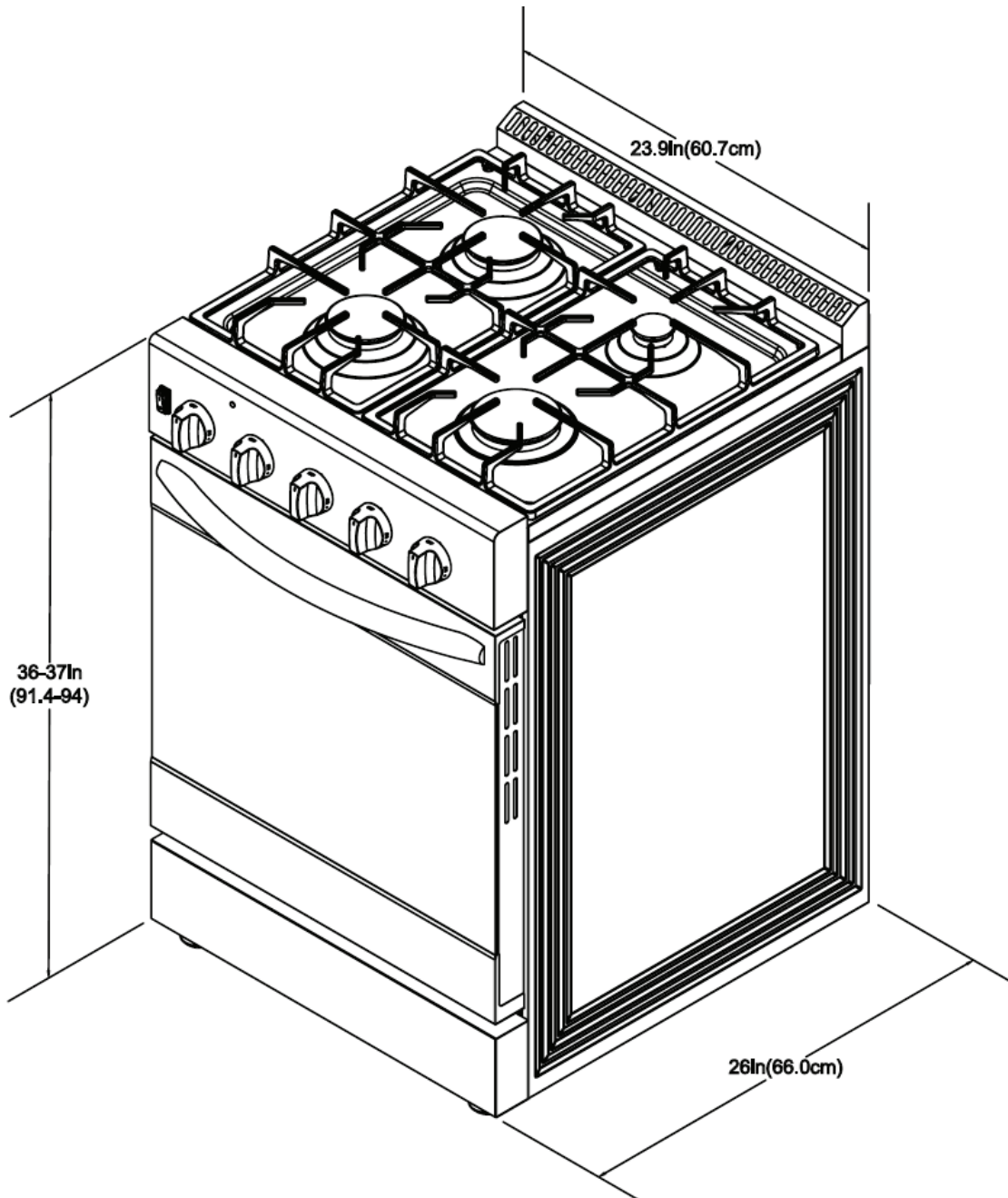


DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

Largeur : 60,7 cm (23,9 po)

Hauteur : 91,4 à 94 cm

Profondeur : 66,0 cm



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

CHOIX DE L'EMPLACEMENT

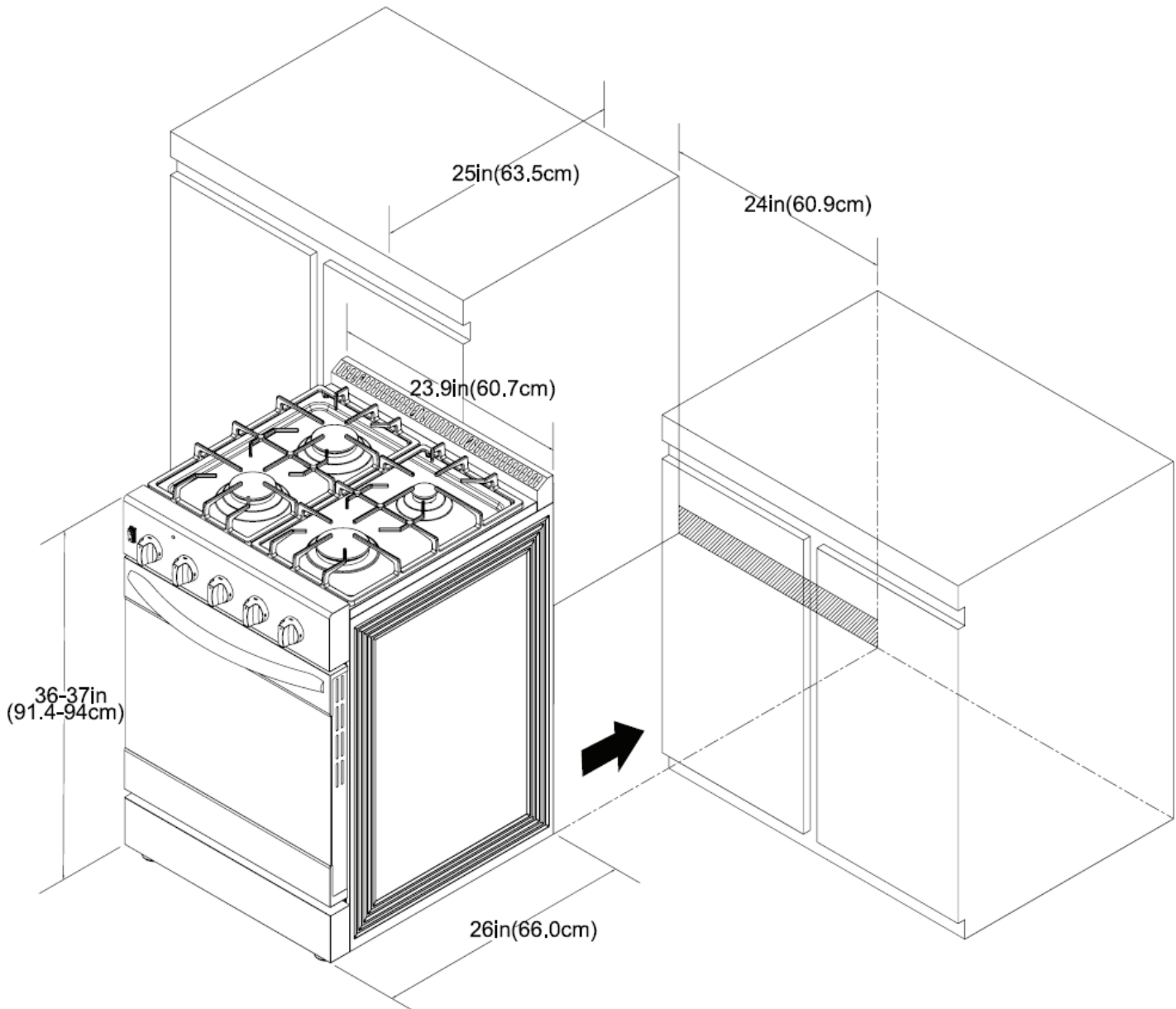
Dégagements et dimensions

AVANT DE COMMENCER l'installation de votre cuisinière, consultez les informations, dimensions et dégagements suivants. Ne placez pas votre cuisinière dans un endroit où elle pourrait être exposée à de forts courants d'air. Prévoyez des dégagements suffisants entre votre cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une utilisation sécuritaire de votre cuisinière. L'emplacement de la prise électrique et de la tuyauterie de gaz peut être ajusté pour respecter les dimensions et dégagements suivants.

Pour une installation au Canada, une cuisinière autonome ne doit pas être installée à moins de 12 cm (4,7 po) d'une surface adjacente.

! ATTENTION

Votre cuisinière a été conçue pour respecter la température maximale admissible de 90 °C (194 °F) pour les armoires en bois. °C). Assurez-vous que le revêtement mural, les plans de travail et les armoires autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 194 °F (90 °C)) générée par votre cuisinière. Dans le cas contraire, une décoloration, un délaminage ou une fusion peuvent se produire.





EXIGENCES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION EN GAZ

L'installation de cette gamme doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur les gaz combustibles ANSIZ223.1 / NFPA54.

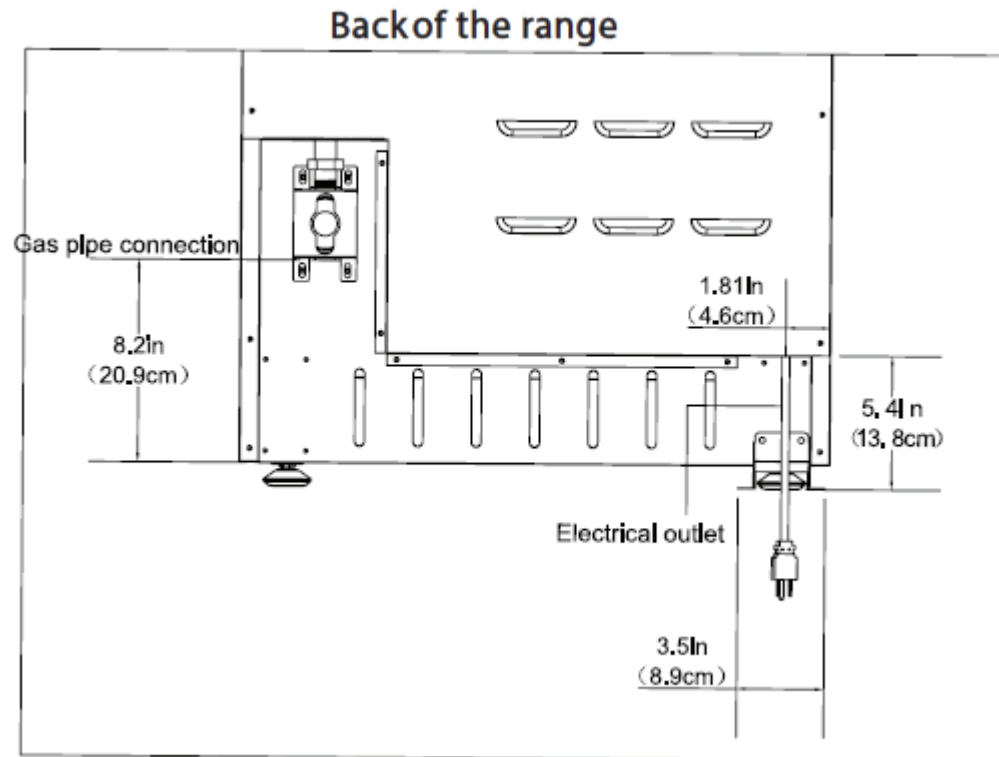
Au Canada, l'installation doit être conforme au code actuel d'installation du gaz naturel, CAN1-1.1-M81, et aux codes locaux, le cas échéant.

Cette cuisinière a été certifiée conforme à la norme ANSIZ21.1a, dernière édition.

| LECTURE | LP IN. W.C. | /NG (GAZ NATUREL) /IN. W.C |
|---|-------------|----------------------------|
| Pression maximale du gaz | /11,0 | /7,0 |
| Réglage du régulateur de l'appareil pour la pression de sortie/ | 10,0 | /5,0 |

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ

Emplacements des conduites de gaz et des prises électriques



Votre cuisinière peut être convertie pour fonctionner au gaz naturel ou au propane. Le réglage d'usine par défaut est le gaz naturel. Si vous décidez d'utiliser cette cuisinière au gaz de pétrole liquéfié, la conversion doit être effectuée par un installateur qualifié avant de mettre la cuisinière en service. Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression de 5 pouces (13 cm) de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 pouces (25 cm) de colonne d'eau pour le gaz de pétrole liquéfié (propane ou butane).

N'essayez pas de convertir votre cuisinière du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié sans consulter le fournisseur de gaz.

Pour un fonctionnement correct, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être comprise entre 5 et 13 pouces (13 et 33 cm) de colonne d'eau. Pour le gaz de pétrole liquéfié, la pression fournie doit être comprise entre 10 et 13 pouces (25 et 33 cm) de colonne d'eau.



Lors de la vérification du fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 1 pouce (2,5 cm) à la pression de service (collecteur) indiquée.

Le régulateur de pression, situé à l'entrée du collecteur de la cuisinière, doit rester dans la conduite d'alimentation, qu'il s'agisse de gaz naturel ou de GPL. Un raccord métallique flexible utilisé pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 1,3 cm (0,5 pouce) et une longueur de 152 cm (5 pieds) pour faciliter l'installation.

Au Canada, les raccords flexibles doivent être des raccords métalliques à simple paroi d'une longueur maximale de 6 pieds (183 cm).

! AVERTISSEMENT : Ne pas plier ni endommager le tuyau métallique flexible lors du déplacement de la cuisinière.

Exigences de l'État du Massachusetts

Instructions spéciales pour les appareils installés dans l'État du Massachusetts : Votre cuisinière doit être installée par un plombier ou un installateur de gaz qualifié.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

! AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles :

- N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur avec votre cuisinière.
- Votre cuisinière doit être correctement mise à la terre.
- Si vous n'êtes pas certain que votre cuisinière est correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié.
- Ne modifiez pas la fiche du cordon d'alimentation. Si elle ne s'adapte pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.
- Tout le câblage et la mise à la terre doivent être effectués conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA n° 70 - dernière révision (pour les États-Unis) ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1, ou aux dernières révisions et aux codes et ordonnances locaux.
- Le schéma de câblage se trouve à l'arrière de votre cuisinière.
- Votre cuisinière est équipée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas si elle est branchée sur une prise qui n'est pas correctement polarisée.
- Votre cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation doté d'un conducteur de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être fermement branchée dans une prise à trois broches correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et règlements locaux. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un chemin pour le courant électrique.
- Une alimentation électrique approuvée de 120 V, 60 Hz, CA, avec un disjoncteur de 20 ampères ou un fusible à retardement est requise pour tous les modèles américains et canadiens.
- Ne réutilisez pas le cordon d'alimentation d'une ancienne cuisinière ou d'un autre appareil.
- Le câblage d'alimentation électrique du cordon d'alimentation doit être fixé au boîtier de la cuisinière à l'aide d'un dispositif de décharge de traction homologué UL.
- Nous recommandons également un fusible à retardement ou un disjoncteur.
- Les disjoncteurs différentiels (GFCI) ne sont pas nécessaires ni recommandés pour les prises de la cuisinière à gaz.
- NE JAMAIS connecter le fil de terre à des tuyaux de plomberie en plastique, des conduites de gaz ou des tuyaux d'eau.

INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE À GAZ

! AVERTISSEMENT : nous recommandons de faire appel à un installateur professionnel pour installer votre cuisinière.



Si votre cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre électrique incorrecte ou des fuites de gaz peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures ou la mort.

REMARQUES importantes à l'ATTENTION de l'installateur

1. Lisez ce manuel avant d'installer la cuisinière.
2. Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
3. Veillez à laisser ces instructions avec la cuisinière.
4. Avant d'installer la cuisinière dans une pièce recouverte de linoléum ou de tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement de sol peut résister à des températures d'au moins 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ou se décolorer.
5. N'installez pas la cuisinière sur de la moquette, sauf si vous placez un tapis isolant ou une feuille de contre-plaqué de 0,6 cm d'épaisseur entre la cuisinière et la moquette.

Avant d'installer votre cuisinière

6. Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
7. Essuyez les surfaces de la cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ AVERTISSEMENT : Si le gaz n'est pas correctement raccordé à votre cuisinière, une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner la mort ou des blessures. Nous recommandons de faire appel à un installateur professionnel pour raccorder le gaz.

⚠ AVERTISSEMENT : ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables dans ou à proximité de votre cuisinière.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- N'ESSAYEZ PAS d'allumer un appareil.
- NE TOUCHEZ PAS aux interrupteurs électriques.
- N'UTILISEZ PAS les téléphones de votre immeuble.
- Évacuez toutes les personnes présentes dans la pièce, le bâtiment ou la zone.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- N'utilisez jamais un ancien raccord pour installer votre cuisinière. Si vous utilisez la méthode de raccordement fixe, alignez soigneusement le tuyau. Vous ne pourrez plus déplacer votre cuisinière une fois le raccordement au gaz effectué.

i REMARQUES :

- Comme la tuyauterie rigide limite les mouvements de votre cuisinière, nous vous recommandons d'utiliser un raccord métallique flexible certifié CSA International, sauf si les codes locaux exigent un raccordement par tuyauterie rigide.
 - Pour éviter les fuites de gaz, appliquez un composé d'étanchéité pour joints de tuyaux ou enroulez du ruban téflon sur tous les filetages mâles (externes) des tuyaux.
1. Fermez la vanne d'alimentation principale en gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière. Laissez la vanne fermée jusqu'à ce que le nouveau raccordement soit terminé. N'oubliez pas de rallumer les veilleuses des autres appareils à gaz lorsque vous rouvrez le gaz.
 2. Installez une vanne d'arrêt manuelle sur la conduite de gaz, à un endroit facilement accessible à l'extérieur de votre cuisinière. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent votre cuisinière savent où se trouve la vanne et comment couper l'alimentation en gaz de votre cuisinière.



3. Installez un adaptateur à raccord évasé mâle de 0,5 po (1,3 cm) sur le filetage interne NPT de 0,5 po (1,3 cm) à l'entrée du régulateur. Utilisez une clé de secours sur le raccord coudé du régulateur pour éviter tout dommage. Lorsque vous installez la cuisinière par l'avant, retirez le coude à 90° pour faciliter l'installation.
4. Installez un adaptateur à raccord évasé mâle de 0,5 po (1,3 cm) ou 0,75 po (1,9 cm) sur le filetage interne NPT de la vanne d'arrêt manuelle, en prenant soin de bloquer la vanne d'arrêt pour l'empêcher de tourner.

! ATTENTION : ne serrez pas trop l'adaptateur à raccord évasé sur le filetage interne NTP du régulateur. Pour éviter les fuites de gaz, appliquez un composé d'étanchéité pour joints de tuyaux à proximité des joints.

5. Raccordez un connecteur métallique flexible à l'adaptateur de votre cuisinière. Positionnez votre cuisinière de manière à laisser suffisamment d'espace pour le raccordement au robinet d'arrêt.
6. Une fois tous les raccordements effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position OFF, puis ouvrez la vanne d'alimentation principale en gaz.
7. Utilisez un détecteur de fuite de liquide sur tous les joints et raccords pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite.

! AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz. Une explosion ou un incendie pourrait se produire, causant des blessures ou la mort.

i REMARQUES :

- Lorsque vous utilisez des pressions d'essai supérieures à 1/2 psig pour tester la pression du système d'alimentation en gaz, déconnectez votre cuisinière et la vanne d'arrêt individuelle de la tuyauterie d'alimentation en gaz.
- Lorsque vous utilisez des pressions d'essai de 1/2 psig ou moins pour tester le système d'alimentation en gaz, isolez votre cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne d'arrêt individuelle.

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIVISSURE

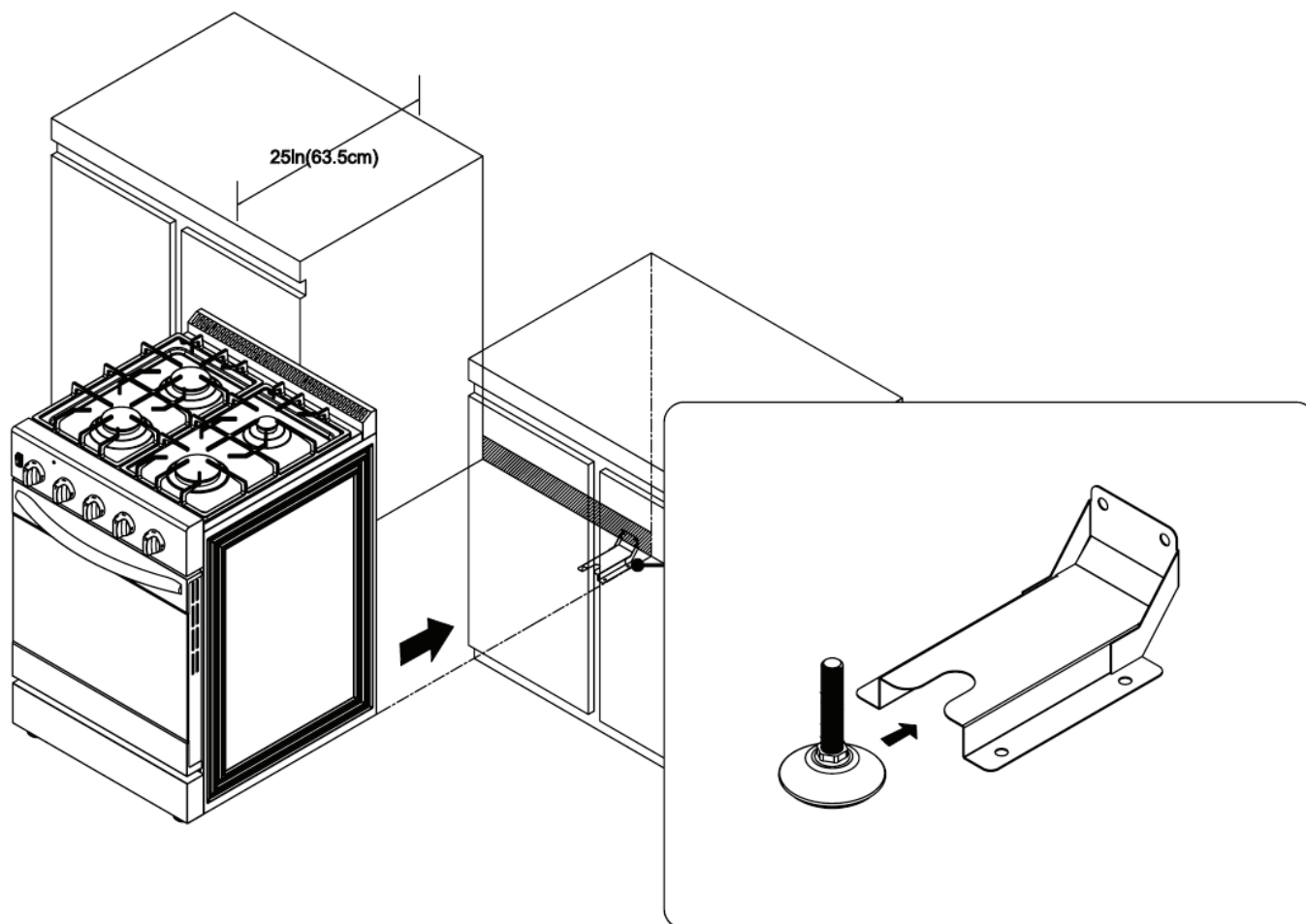
! AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque de basculement, votre cuisinière doit être sécurisée à l'aide du dispositif anti-basculement fourni.

- Toutes les cuisinières peuvent basculer, entraînant des blessures corporelles.
- Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et être tué.
- Installez le dispositif anti-basculement sur votre cuisinière et la structure en suivant les instructions d'installation.
- Fixez votre cuisinière au dispositif anti-basculement installé sur la structure.
- Si vous éloignez la cuisinière du mur pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement réenclenché lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. En cas d'utilisation anormale (par exemple, une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de la cuisinière. Des blessures corporelles peuvent résulter du renversement de liquides chauds ou de la cuisinière elle-même.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Un support anti-basculement avec des vis et des instructions d'installation est fourni avec votre cuisinière. Si le support n'est pas installé correctement, votre cuisinière pourrait basculer si vous ou un enfant vous tenez debout, assis ou appuyé contre la porte ouverte du four.

1. Desserrez et allongez le pied de mise à niveau jusqu'à obtenir un espace minimum de 1,7 cm entre le bas de la cuisinière et le sol.



2. Suivez les instructions fournies avec le dispositif anti-basculement.
3. Regardez sous la cuisinière pour vous assurer que le pied réglable est bien engagé dans le support.
4. Inclinez délicatement votre cuisinière vers l'avant. Le support doit empêcher votre cuisinière de basculer à moins de 4 pouces (10,2 cm). Si ce n'est pas le cas, vous devez réinstaller le support.

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

L'installation et les services doivent être effectués par un installateur qualifié. Important : conservez le manuel d'instructions à l'usage de l'inspecteur local. Lisez et conservez ces instructions pour référence ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT : ce kit de conversion doit être installé par un technicien de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à toutes les normes et exigences applicables de l'autorité compétente. Le non-respect des instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. L'agence de service qualifiée est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié conformément aux instructions du fabricant fournies avec ce kit.

⚠ AVERTISSEMENT : avant de procéder à la conversion, coupez l'alimentation en gaz avant de débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière. Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée avant d'installer le kit de conversion. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves.

Déterminez la combinaison de brûleurs supérieurs qui équipent votre cuisinière. Identifiez les pièces dont vous avez besoin dans ce kit pour effectuer la conversion au GPL. Lorsque les brûleurs sont convertis du gaz naturel au GPL, les puissances en BTU sont les suivantes : Remarque : pour un fonctionnement à des altitudes supérieures à 2 000 pieds, la puissance de l'appareil doit être réduite de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pieds au-dessus du niveau de la mer.

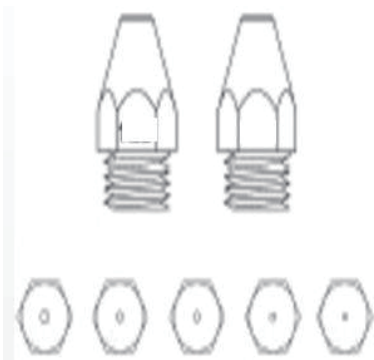


TAILLES DES ORIFICES DES BRÛLEURS ET PUISSANCES NOMINALES

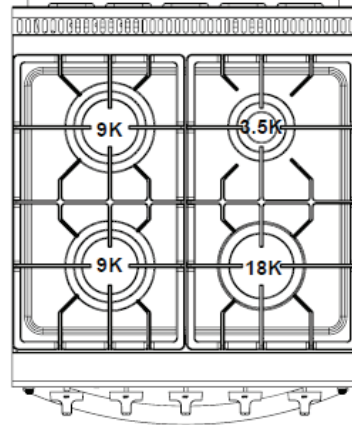
| GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (PROPANE) 10 IN WCP | | | GAZ NATUREL 5 IN WCP | | |
|---|------------------|------------------------------|------------------------|-------------|--------------------------|
| EMPLACEMENT DU BRÛLEUR | PUISSANCE EN BTU | DIMENSIONS DE L'ORIFICE (MM) | EMPLACEMENT DU BRÛLEUR | TAUX DE BTU | TAILLE DE L'ORIFICE (MM) |
| RF | 18000 | 1,24 | RF | 18000 | 1,97 |
| LF | 9000 | 0,9 | LF | 9000 | 1,36 |
| RR | 3500 | 0,59 | RR | 3500 | 0,85 |
| LR | 9000 | 0,9 | LR | 9000 | 1,35 |
| Cuisson | 12000 | 1 | Cuisson | 12000 | 1,54 |
| Griller | 10000 | 0,92 | Griller | 10000 | 1,4 |

Pièces comprises dans le kit LP ; après la conversion LP, veuillez apposer l'étiquette de conversion LG et le numéro de pièce sur le barbecue.

- Outil de 7 mm x 1
- Étiquette de conversion NG/LP x1 Manuel de conversion LPK x1
- Orifices LP x7, détails indiqués ci-dessous



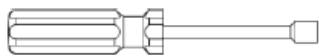
Cooktop Burner BTU Layout



! ATTENTION : après avoir remplacé les orifices pour gaz naturel par des orifices pour LP, veuillez à conserver les orifices pour gaz naturel d'origine installés en usine afin de pouvoir reconvertir ultérieurement l'appareil au gaz naturel.

Outils pour la conversion au LP

- Outil de 7 mm – Remplacement de l'orifice du brûleur supérieur
- Outil de réglage de dérivation
- Tournevis – Non fourni avec le kit de conversion LP
- Clé à fourche



Procédures de conversion

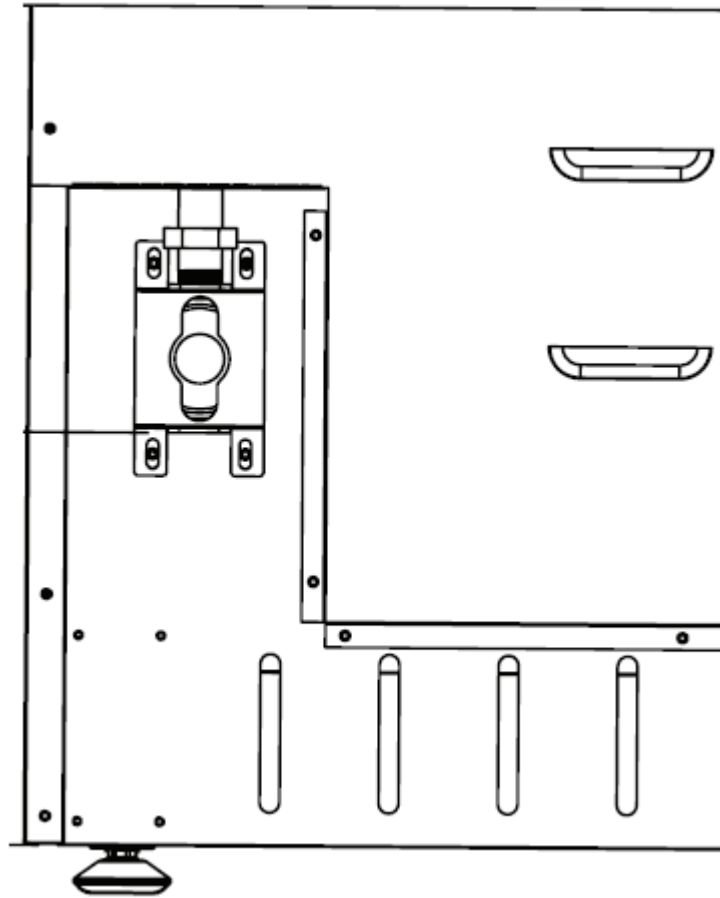
1. Convertissez le régulateur de pression. Pour les cuisinières à gaz, vous trouverez votre régulateur à l'arrière gauche du panneau arrière de la cuisinière.



ENGLISH

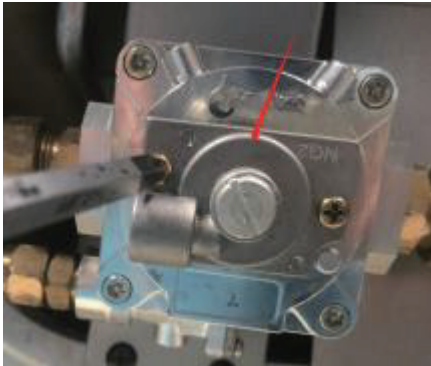
ESPAÑOL

FRANÇAIS

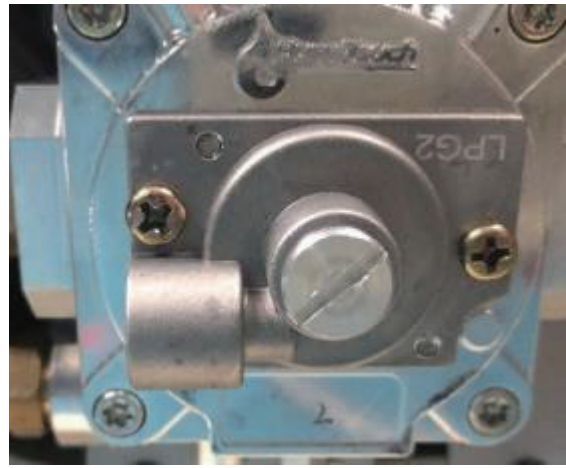
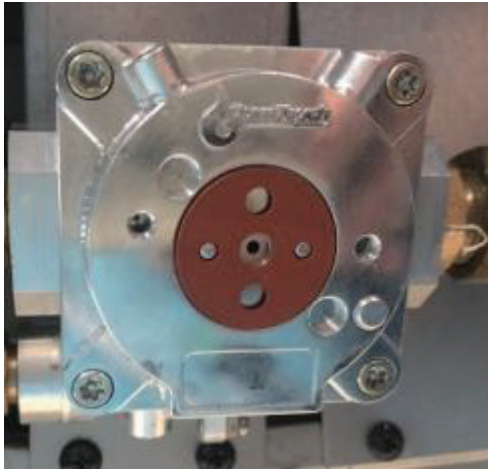


⚠ ATTENTION : veillez à ce que le NG et le LP soient dans des directions différentes. Toutes les cuisinières à gaz sont initialement conçues avec une position NG, veuillez la faire changer en position LP.

Retirez le capuchon NG du régulateur (à gauche). Prenez le patin en plastique, le LP et les 2 vis du LPK (à droite).



Assemblez le patin en plastique au régulateur (à droite). Vissez le capuchon LP sur le régulateur à l'aide des 2 vis (à gauche).



2. Convertir le brûleur supérieur pour le gaz LP/propane

Conservez les orifices pour gaz naturel retirés de l'appareil en vue d'une éventuelle conversion future au gaz naturel. Vous devez suivre la procédure suivante pour reconverter l'appareil au gaz naturel. Manipulez les pièces de l'orifice avec précaution et assurez-vous que l'orifice n'est pas obstrué.

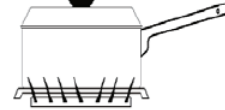
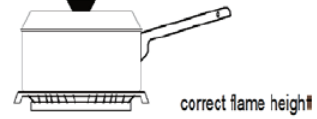
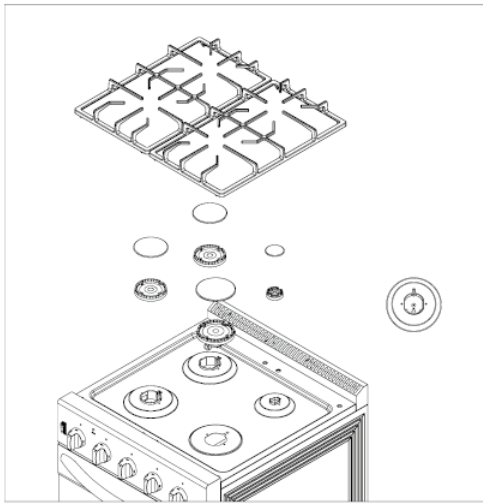
- A. Retirez les grilles supérieures, les capuchons des brûleurs et les anneaux intérieurs des brûleurs.
- B. Soulevez les têtes et les bases extérieures des brûleurs.
- C. Retirez les orifices de gaz naturel installés en usine du centre des supports d'orifices à l'aide d'un tournevis à douille de 7 mm. N'oubliez pas de conserver les orifices de gaz naturel d'origine pour une éventuelle conversion ultérieure au gaz naturel.

« IMPORTANT » : identifiez leurs marquages.

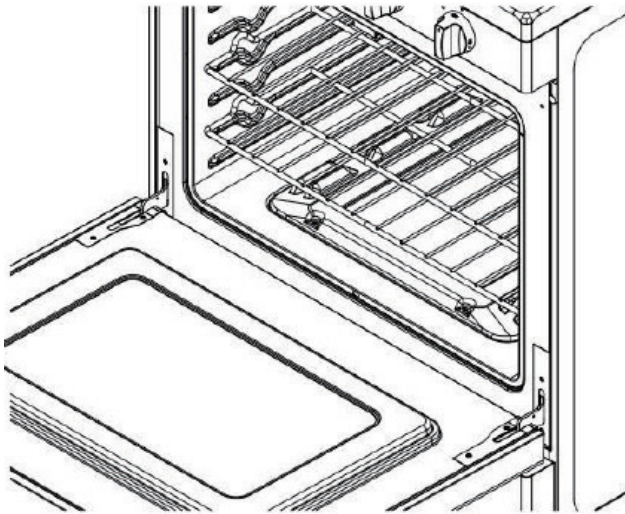
- Remplacez les orifices NG de 18000 BTU de 1,89 mm par des orifices LP de 1,28 mm. Veillez à ne pas trop serrer l'orifice et à le garder propre.
- Remplacez l'orifice NG de 1,34 mm du brûleur 9000 BTU par un orifice LP de 0,91 (0,9) mm. Veillez vous rappeler de ne pas trop serrer l'orifice et de le garder propre.
- Remplacez les orifices NG de 1,50 mm des brûleurs 9000 BTU par des orifices LP de 1,09 (1,10) mm. La cuisinière comporte deux brûleurs 12 000 BTU. Veillez à ne pas trop serrer les orifices et à les maintenir propres.
- Remplacez les orifices NG de 0,83 mm des brûleurs 3500 BTU par des orifices LP de 0,58 mm. Veillez à ne pas trop serrer les orifices et à les maintenir propres.

Remettez les anneaux de flamme des brûleurs sur les bases des brûleurs principaux. Remettez les anneaux intérieurs des brûleurs, les chapeaux des brûleurs et les grilles.

Vérifiez que les brûleurs s'allument. Les flammes doivent être bleues, sans pointe jaune, et brûler sans vaciller tout autour du capuchon du brûleur.

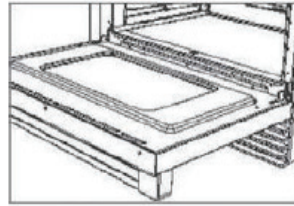


3. Convertir l'orifice du brûleur du four à griller pour le gaz LP/propane
- A. Retirez la porte de la cuisinière, puis retirez la grille du four.

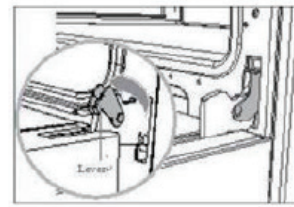


Removing the oven door

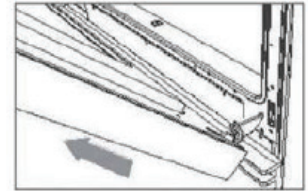
1. Open the door very carefully



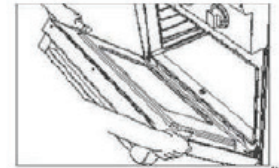
2. Open the levers fully on both sides.



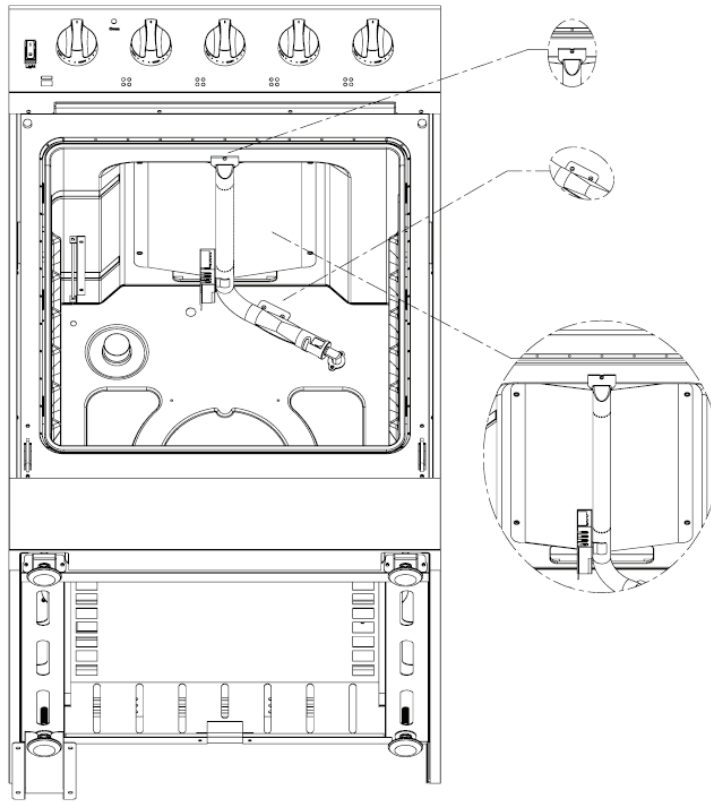
3. Holding the door firmly on both sides



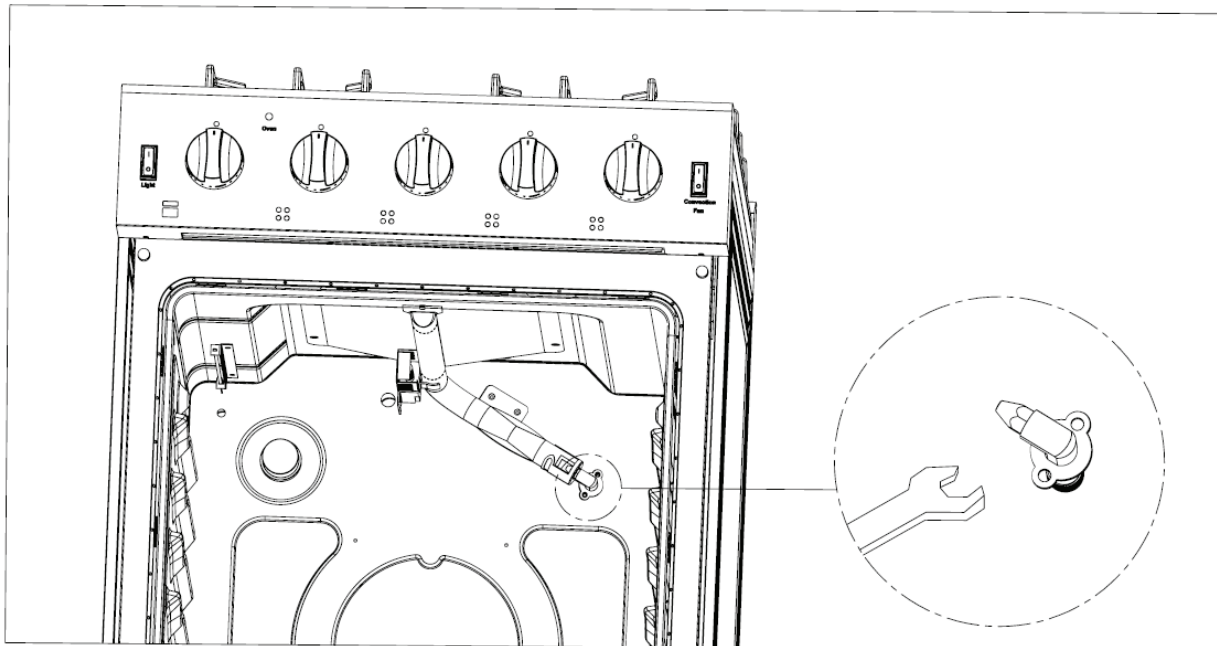
4. Disengage the hinges and remove the door, gently close it about halfway, place on a protected surface.



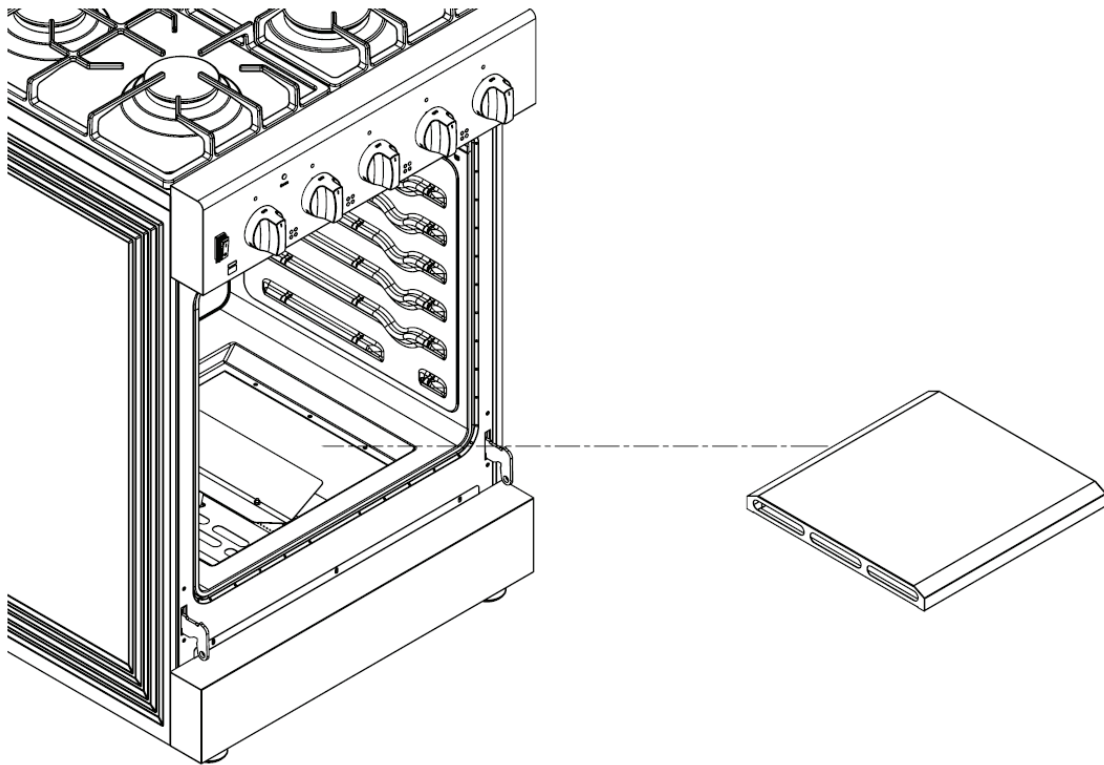
- B. Le brûleur du gril est relié au diffuseur de flamme ; deux vis à l'arrière maintiennent le brûleur au panneau arrière du four ; une vis à l'avant maintient le brûleur du gril ; retirez ces trois vis, maintenez le brûleur du gril pour vous assurer qu'il ne tombe pas.
- C. Dévissez les quatre vis qui maintiennent le diffuseur de flamme afin de pouvoir retirer le brûleur et accéder à l'orifice du gril.



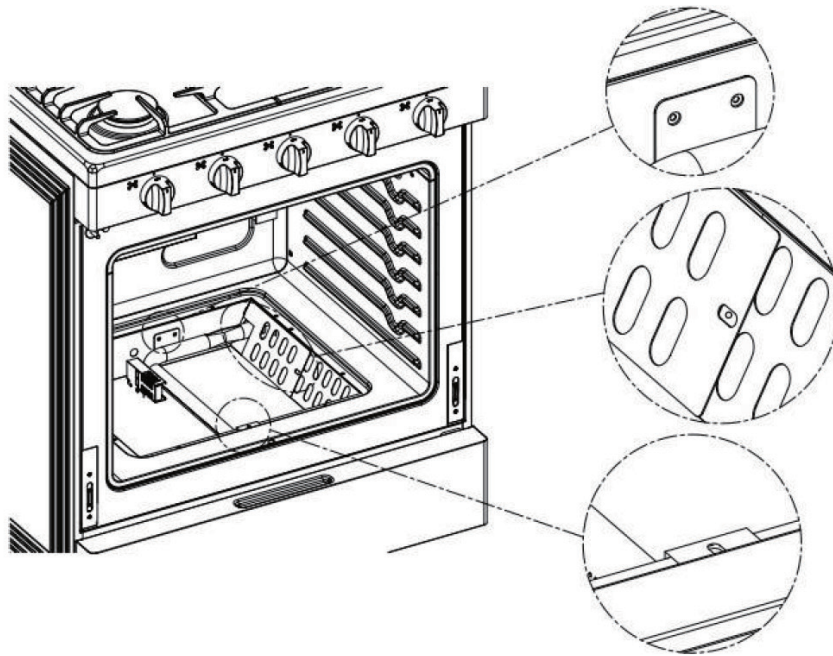
- D. Vous verrez alors l'orifice NG entrer dans le brûleur du grill. Retirez l'orifice NG à l'aide d'une clé à molette. Enfin, dévissez l'orifice NG (1,61 mm) et remplacez-le par l'orifice LP Broil (1,01 mm).
- E. Assurez-vous que le brûleur du grill est correctement remis en place. Veillez à ce que l'orifice soit parfaitement centré sur le brûleur, sinon cela créera un vortex.



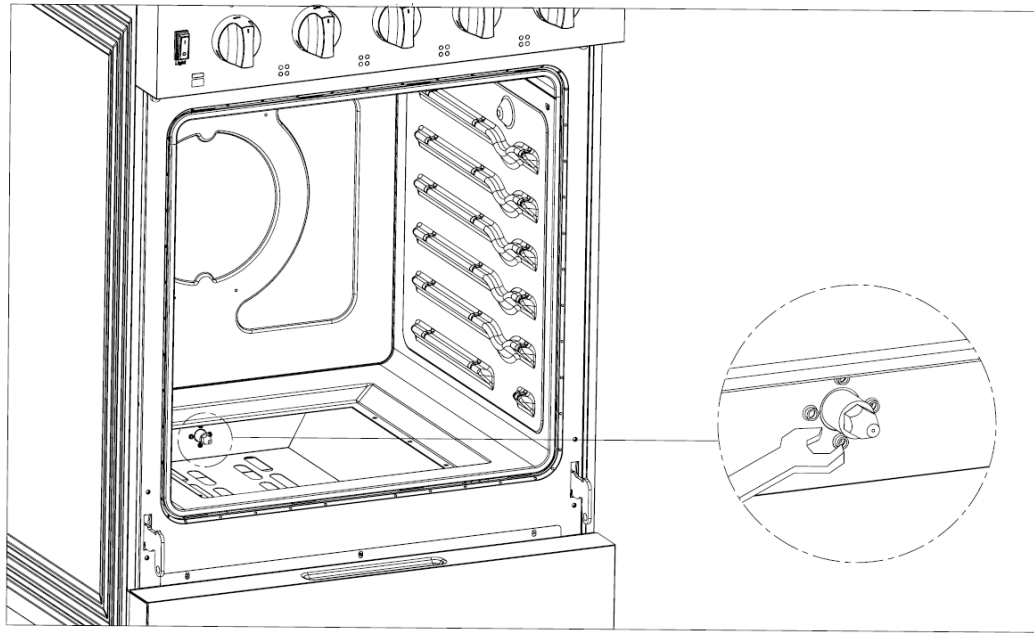
- 4. Convertir l'orifice du brûleur de cuisson du four pour le gaz LP/propane
 - A. Retirez le couvercle du fond.



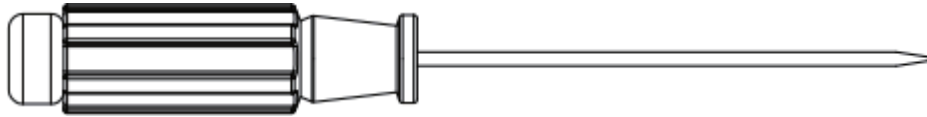
- B. Utilisez le tournevis pour desserrer les vis et retirer la plaque de fixation de l'isolation
- C. Localisez le brûleur de cuisson (brûleur en forme de L) au bas de l'appareil. Dévissez les deux vis à l'arrière du brûleur de cuisson et une à l'avant. Dévissez les deux vis reliant l'allumeur de cuisson au brûleur de cuisson ; dévissez une vis sur le côté droit de la plaque fixe.



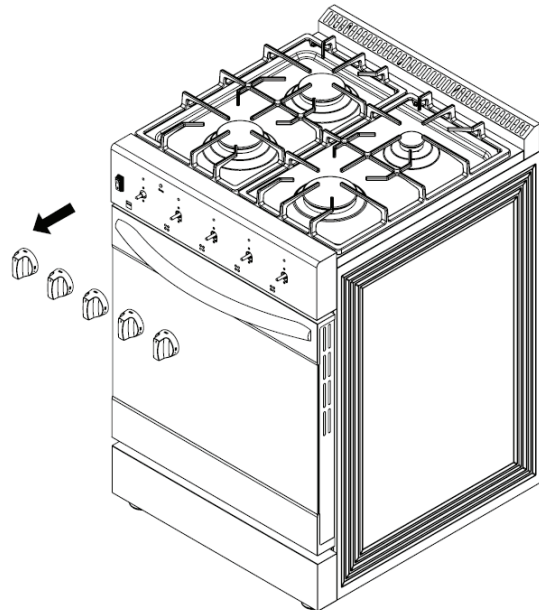
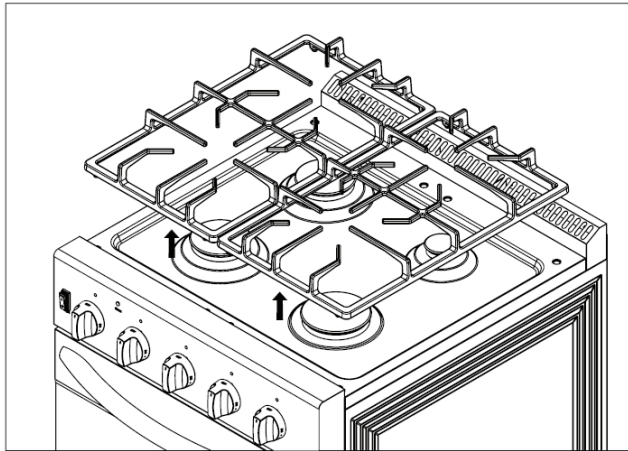
Retirez l'orifice NG (1,9 mm) à l'aide d'une clé ouverte de 10 mm et remplacez-le par l'orifice de cuisson LP (1,21 mm).



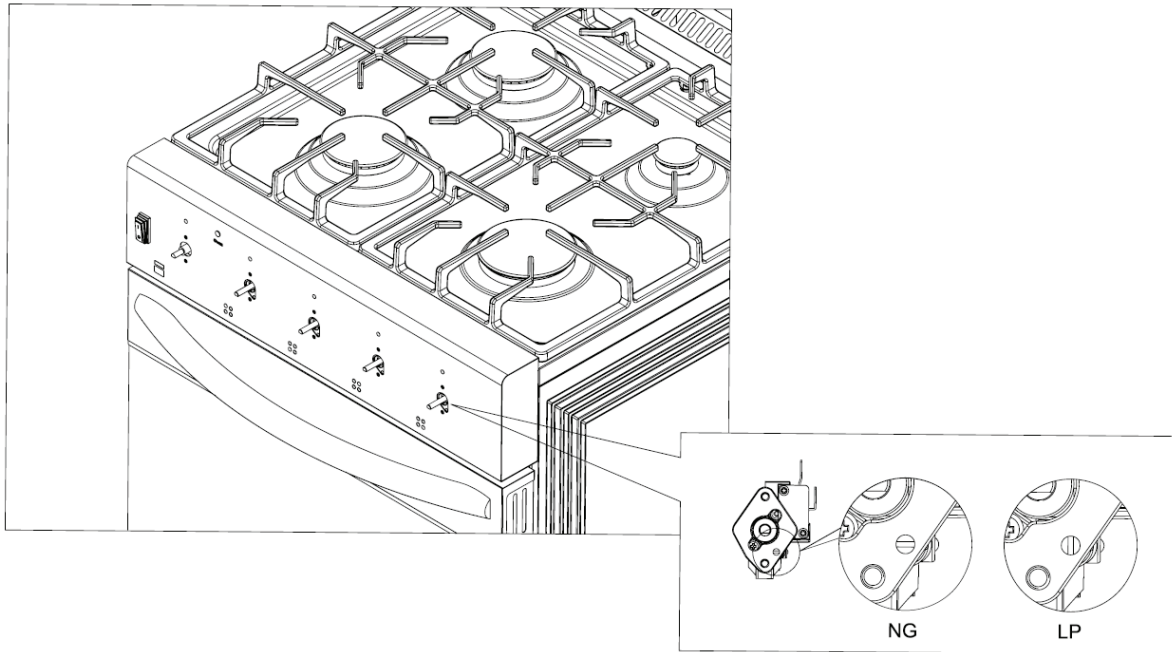
- D. Assurez-vous que le brûleur de cuisson est correctement remis en place. Assurez-vous que l'orifice est bien centré sur le brûleur, sinon cela créera un vortex.
5. Convertir les vannes du brûleur pour le gaz LP/propane



- A. Un tournevis de dérivation est nécessaire pour le réglage de la dérivation sur la vanne du brûleur (inclus dans le kit LP). Retirez les grilles supérieures, ouvrez la porte du four et retirez les boutons de la cuisinière.



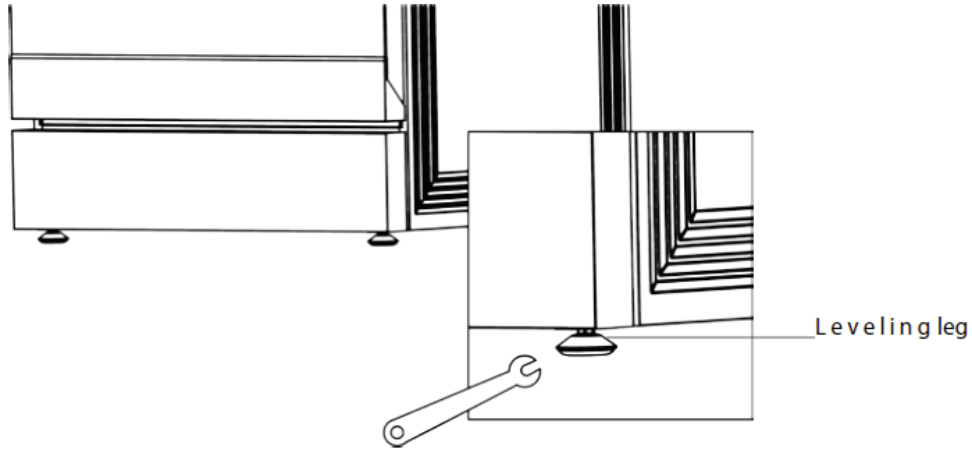
- B. À l'origine, le bypass est situé en position NG. Il n'est pas vissé au fond (serrage maximal). Pour la conversion du bypass au propane, il n'est pas nécessaire de changer l'orifice du bypass. Vissez le bypass dans le sens horaire ou antihoraire pour que la rainure de l'arbre soit verticale par rapport à l'arbre de la vanne.



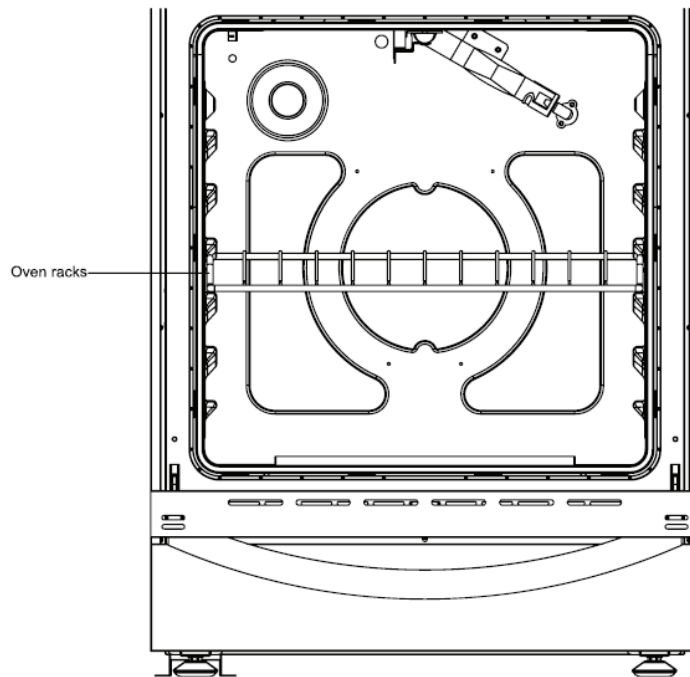
- C. Inversez les étapes, réglez la flamme en tournant le bouton.
 - D. Conservez les gicleurs de dérivation principaux dans le sac en plastique étiqueté « gicleurs principaux » et les gicleurs de dérivation pour mijoter dans le sac pour gicleurs de mijotage.
Lorsque vous utilisez vos brûleurs supérieurs, si la flamme doit être ajustée en fonction de vos besoins, veuillez régler l'orifice de dérivation sur la vanne du brûleur.
Remettez le bouton en place et réglez la flamme en tournant le bypass à l'aide d'un petit tournevis plat.
Vérifiez l'état de la flamme pour obtenir les meilleures performances.
6. Rebranchez l'alimentation en gaz et en électricité de la cuisinière.
Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière. Vérification de la pression du gaz dans le collecteur
S'il est nécessaire de vérifier la pression du gaz dans le collecteur, retirez le capuchon du brûleur, la bague intérieure, la tête extérieure du brûleur et la base du brûleur supérieur avant droit, puis connectez un manomètre (jauge à eau ou autre dispositif de test de pression) à l'orifice du brûleur. Utilisez un tuyau en caoutchouc d'un diamètre intérieur d'environ ¼ pouce et maintenez fermement l'extrémité du tuyau sur l'orifice. Ouvrez la vanne de gaz. Pour une vérification plus précise de la pression, allumez au moins deux autres brûleurs supérieurs. Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz (entrée) est supérieure d'au moins un pouce supérieure à la pression spécifiée pour le collecteur. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais dépasser 14 pouces de colonne d'eau et ne doit jamais être inférieure à 11 pouces de colonne d'eau. Lorsqu'elle est correctement réglée, la pression de la colonne d'eau du collecteur est de 10 pouces pour le gaz LP/propane ou de 5 pouces pour le gaz naturel.
 7. Étiquette de la plage de conversion du gaz



sens des aiguilles d'une montre pour allonger le pied et relever la cuisinière. Ne réglez les pieds que dans la mesure nécessaire pour mettre la cuisinière à niveau. Allonger les pieds plus que nécessaire ou les retirer peut rendre la cuisinière instable.



3. Si la cuisinière est placée à côté ou entre des armoires, assurez-vous que la table de cuisson (sans les grilles de brûleurs) est au même niveau que les plans de travail.
4. Placez une grille de four au centre du four. Vérifiez le niveau de la cuisinière à l'aide d'un niveau de charpentier en utilisant les deux positions.



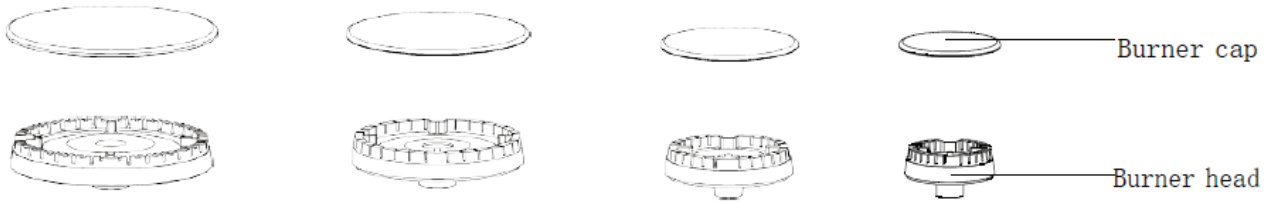
5. Une fois votre cuisinière mise à niveau, assurez-vous que le pied arrière est bien enclenché dans le dispositif anti-basculement.

FIN DE L'INSTALLATION

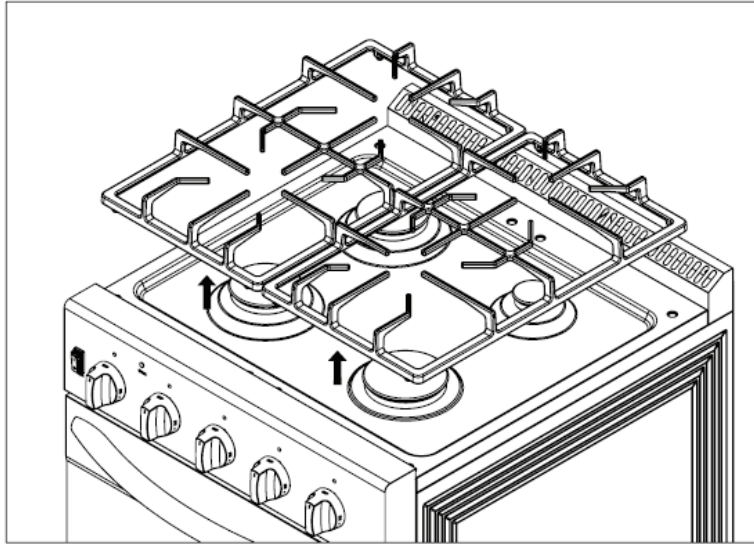
Assemblage des brûleurs supérieurs

⚠ ATTENTION : ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface sans que toutes les pièces des brûleurs soient en place.

1. Placez les têtes des brûleurs de surface sur les collecteurs des brûleurs de surface. Les électrodes s'insèrent dans la fente située au bas des têtes. Assurez-vous que les têtes des brûleurs de surface sont plates et parallèles à la table de cuisson.



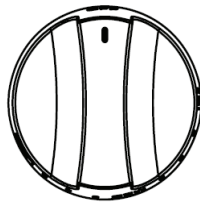
2. Placez les capuchons de taille correspondante sur chaque tête de brûleur de surface.
3. Placez les grilles sur la table de cuisson.



Installation des boutons de brûleur

Selon le modèle, votre cuisinière peut avoir été livrée avec les boutons de commande des brûleurs et la poignée du four démontés et emballés séparément. Si tel est le cas, vous devrez installer ces pièces vous-même.

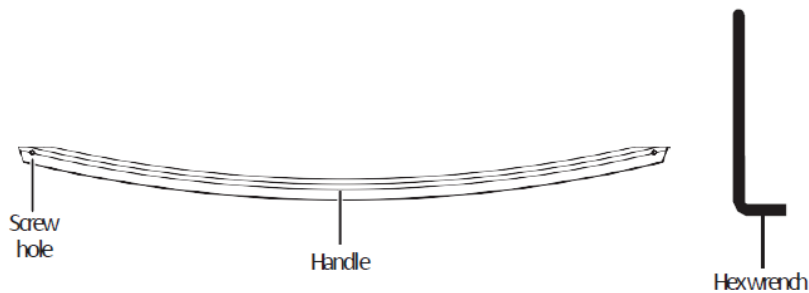
1. Vérifiez que le kit d'installation contient les cinq boutons de commande des brûleurs requis.



2. Enfoncez chaque bouton à fond pour fixer complètement l'axe et assurez-vous que les boutons tournent facilement.

Installation de la poignée de la porte du four

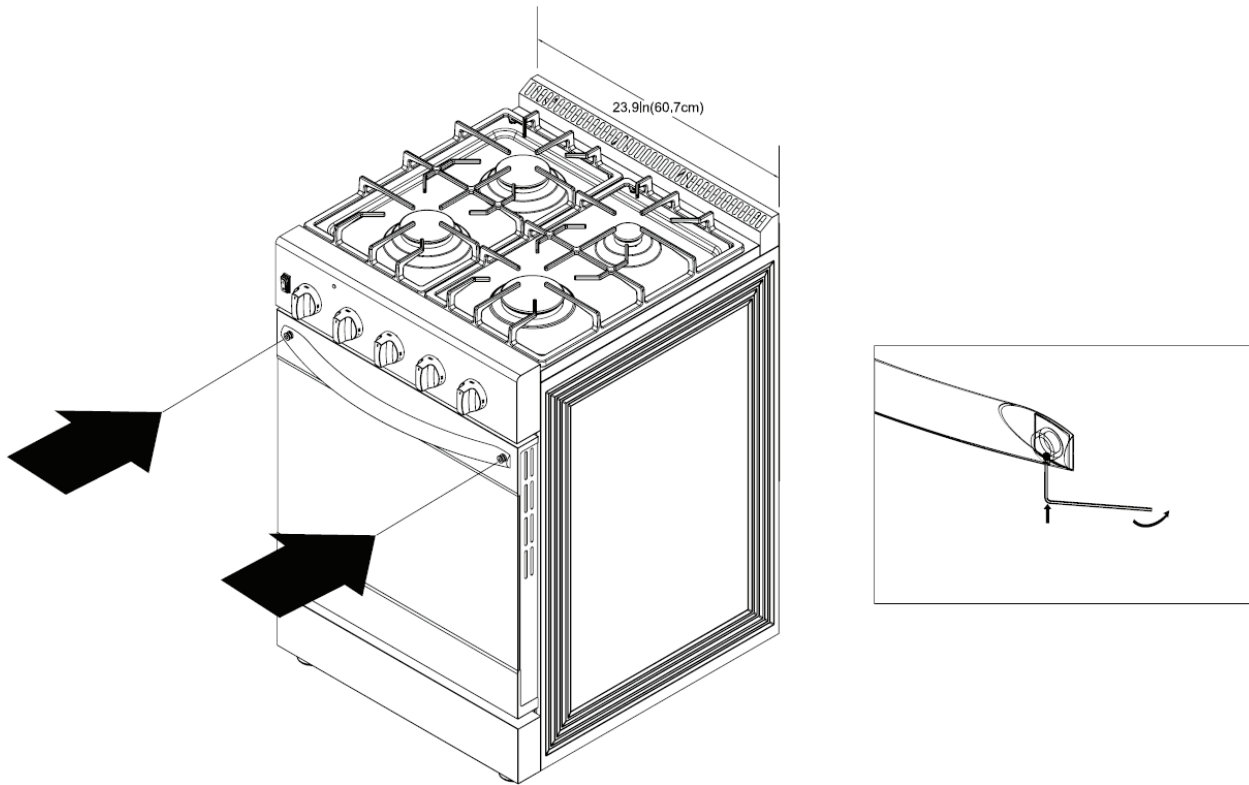
1. Vérifiez que votre kit d'installation contient la poignée du four et la clé hexagonale.



2. Assurez-vous que le côté avec les trous de vis est orienté vers la porte du four.



- Placez la poignée de porte contre la porte du four et fixez-la sur la pièce de raccordement.

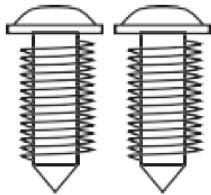


- Utilisez la clé Allen pour serrer les deux côtés de la poignée de porte.

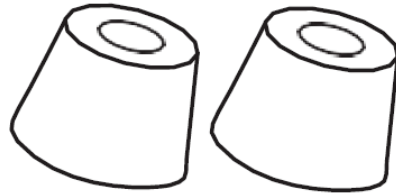
Installation des patins en plastique

Pour éviter que votre cuisinière ne soit trop proche du mur derrière elle, installez les patins en plastique fournis.

- Localisez le kit de patins en plastique. Il comprend :



Screws (2)



Plastic pads

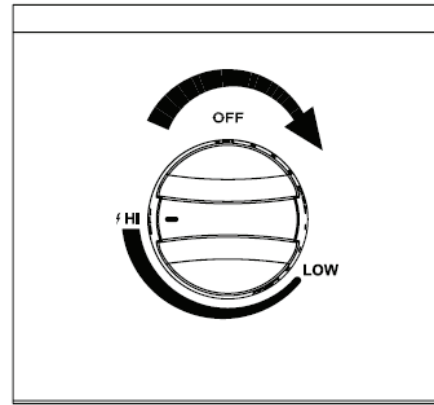
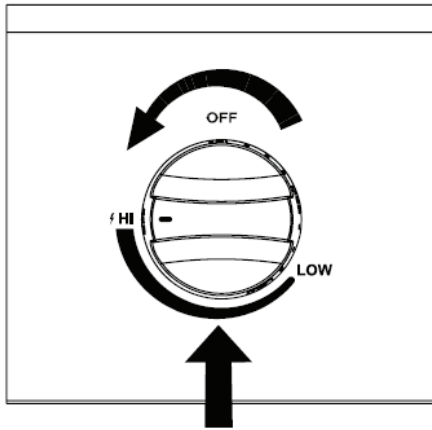
- Alignez les trous des patins en plastique avec ceux situés sur le dessus et à l'arrière de votre cuisinière, puis fixez les patins à votre cuisinière à l'aide des vis fournies.

VÉRIFICATION DE L'ALLUMAGE DES BRÛLEURS

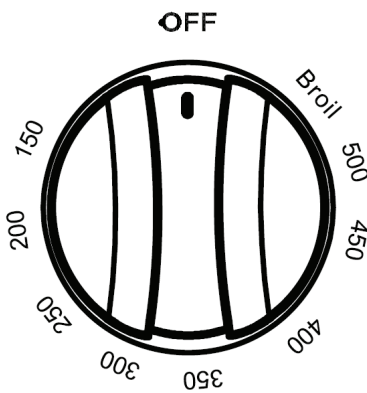
Vérifiez le fonctionnement de tous les brûleurs de la table de cuisson et du four après avoir installé et assemblé votre cuisinière, vérifié soigneusement l'étanchéité des conduites d'alimentation en gaz et branché le cordon d'alimentation électrique. Tous les brûleurs de surface et du four sont équipés d'un allumage électronique.

BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyez sur le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson et tournez-le en position LITE. Le « clic » indique que le système d'allumage électronique fonctionne correctement. Le brûleur s'allume en quatre secondes environ, après que l'air a été purgé de la conduite d'alimentation.



2. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Le « clic » s'arrête et la hauteur de la flamme passe de Max. à Min. lorsque vous tournez le bouton de commande.
3. Répétez les étapes 1 et 2 pour tester chaque brûleur.



Brûleur du four

1. Appuyez sur « Bake » (Cuisson). L'écran affiche 350 clignotant.
2. Appuyez sur Start. Le brûleur du four devrait commencer à chauffer.
3. Ouvrez la porte du four et assurez-vous que le brûleur inférieur (four) s'est allumé.
4. Appuyez sur Annuler pour éteindre le four.

Brûleur du gril du four

1. Appuyez sur Gril, puis sur Démarrer. Le brûleur du gril devrait commencer à chauffer.
2. Ouvrez la porte du four et assurez-vous que le brûleur supérieur (gril) est allumé.
3. Appuyez sur « Cancel » (Annuler) pour éteindre le four.

UTILISATION DE VOTRE GAMME

AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE CUISINIÈRE

⚠ AVERTISSEMENT : tous les appareils électriques et à gaz comportant des pièces mobiles peuvent être dangereux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité. Reportez-vous à la section CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. Portez une **ATTENTION** particulière aux **AVERTISSEMENTS** RELATIFS AUX BRÛLEURS ET AU FOUR.

Avant d'allumer les brûleurs ou le four :

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez les surfaces de votre cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.



ATTENTION : n'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre à récurer ou d'objets pointus pour nettoyer votre cuisinière. Ces produits peuvent endommager les surfaces de la cuisinière.

Lorsque vous allumez une plaque de cuisson ou le four pour la première fois, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager. Ceci est normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

AVERTISSEMENT :

- Ne touchez aucune surface chaude de votre cuisinière. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de votre cuisinière.

AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES CONCERNANT LES BRÛLEURS DE TABLE

Respectez les **AVERTISSEMENT**s relatifs aux brûleurs de surface indiqués dans la section

- La tête du brûleur peut être obstruée par des aliments ou de la poussière. Nettoyez la tête si elle semble obstruée. Si vous nettoyez la tête à l'eau, ne la remontez qu'après qu'elle soit complètement sèche. Si la tête est humide, cela peut empêcher les brûleurs de s'allumer.
- Ne versez pas d'eau sur la table de cuisson pour la nettoyer. L'eau pourrait s'infiltrer à l'intérieur de la cuisinière et provoquer la rouille des pièces internes.
- N'allumez les brûleurs de la table de cuisson que lorsque les capuchons des brûleurs sont en place. Si les capuchons des brûleurs ne sont pas en place, vous risquez d'endommager les commandes ou de provoquer une flamme importante ou dangereuse.
- Utilisez toujours la position LITE pour allumer les brûleurs supérieurs. Assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF et attendez que le gaz déjà émis se soit dissipé. Si vous maintenez le bouton en position LITE sans allumage correct, le gaz émis pourrait provoquer une explosion.
- Le chauffage des boissons peut entraîner une ébullition retardée. Pour éviter cela, laissez TOUJOURS reposer les boissons chauffées pendant au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur afin que la température du liquide se stabilise.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, vérifiez qu'il s'est bien allumé. Réglez l'intensité de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Réglez la taille de la flamme du brûleur supérieur de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Les flammes qui dépassent les bords de la casserole peuvent être dangereuses.
- Pour réduire les éclaboussures lorsque vous cuisinez des aliments contenant beaucoup de liquide, tels que de la sauce à la viande ou un ragoût, réglez la flamme à faible intensité et remuez fréquemment.
- Lorsque vous réglez un brûleur pour mijoter, ne tournez pas le bouton du brûleur rapidement. Surveillez la flamme pour vous assurer qu'elle reste allumée.

AVERTISSEMENT :

Ne laissez jamais la partie supérieure de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet **AVERTISSEMENT** peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN INCENDIE D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

Conseils pour économiser le gaz

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés dans le four, car ils transmettent mieux la chaleur.
- Avant la cuisson, préchauffez le four si la recette l'exige.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.



- Essayez de cuire plusieurs plats en même temps dans le four, dans la mesure du possible.
- Si vous prévoyez de cuire plusieurs plats, faites-les cuire les uns après les autres. Le four sera déjà chaud.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec couvercles pour la cuisson.
- Choisissez le brûleur qui correspond le mieux à la taille du fond de la casserole que vous utilisez. Choisissez toujours la taille de casserole adaptée à vos plats. Les casseroles plus grandes consomment plus de gaz.

Vérifiez les flammes des brûleurs. Elles doivent être bleues, sans pointe jaune, et brûler sans vaciller tout autour du capuchon du brûleur.



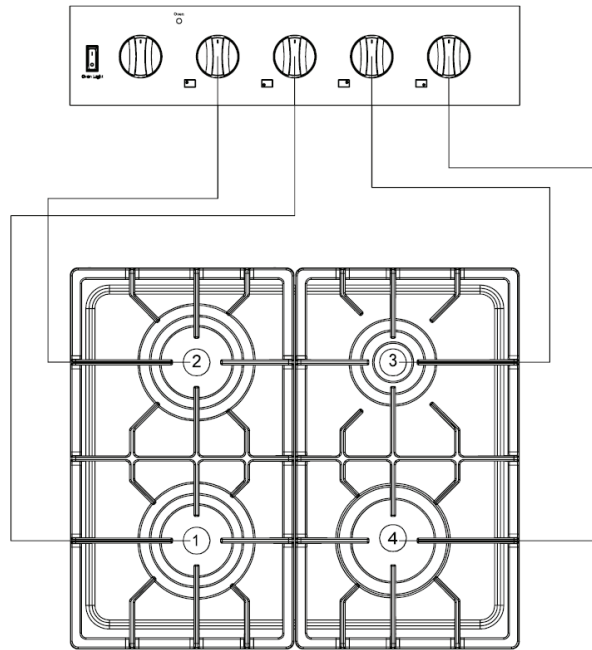


UTILISATION DES BRÛLEURS DE TABLE

⚠ AVERTISSEMENT :

- Avant d'utiliser les brûleurs de surface, veillez à respecter toutes les consignes de sécurité et précautions indiquées. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles et/ou la mort.
- Lorsque vous souhaitez déplacer une casserole ou une poêle sur un autre brûleur, soulevez-la et placez-la sur l'autre brûleur. Ne faites pas glisser une casserole ou une poêle d'un brûleur à l'autre.

Votre table de cuisson comporte cinq brûleurs. Les différentes tailles de brûleurs vous permettent de disposer de la source de chaleur adaptée à chaque tâche de cuisson.



- Le brûleur arrière droit offre une cuisson précise pour les aliments délicats et ceux qui nécessitent une chaleur faible pendant une longue durée. Le brûleur arrière droit vous permet d'utiliser le réglage LO pour une cuisson à feu doux.
- Le brûleur avant droit offre une puissance maximale. Ce brûleur peut également être utilisé comme brûleur à usage général, mais il est conçu pour chauffer rapidement de grands ustensiles de cuisine. Le brûleur avant droit diffuse la chaleur avec un cercle de flammes plus large.
- Les brûleurs avant gauche et arrière gauche sont des brûleurs à usage général qui peuvent être utilisés pour la plupart des cuissons. Les réglages HI à LO sur les boutons de commande offrent une large gamme de températures de cuisson pour répondre à vos besoins. Cela permet une meilleure répartition de la chaleur pour les ustensiles de cuisine plus grands (30,5 cm) ou les casseroles et poêles plus grandes.
- Chaque brûleur de surface est équipé d'un bouton de commande avec des réglages allant de HI à LO. Ils disposent également d'un réglage LITE qui sert uniquement à allumer la flamme. Le système d'allumage électronique produit une étincelle lorsque le bouton de commande est en position LITE.
- L'indicateur du brûleur de surface situé à côté du bouton de commande indique quel brûleur est contrôlé par le bouton.



UTILISATION DES BONS USTENSILES DE CUISINE

L'utilisation d'ustensiles de cuisine adaptés permet d'éviter de nombreux problèmes, tels qu'une cuisson inégale ou des temps de cuisson prolongés. L'utilisation de casseroles adaptées réduit les temps de cuisson et permet une cuisson plus homogène des aliments. Recherchez les caractéristiques suivantes pour vos casseroles :

- Fond plat et côtés droits
- Couvercle hermétique
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle
- Poêle bien équilibrée
- La taille de la poêle est adaptée à la quantité d'aliments à préparer.
- Fabriquée dans un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Le diamètre de la poêle correspond au diamètre de la flamme du brûleur.

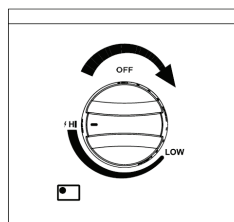
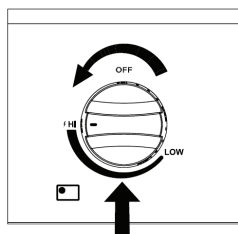
Le matériau dont sont faits vos ustensiles de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée de la surface du brûleur au fond de la poêle.

| MATÉRIAU | DESCRIPTION |
|------------------|--|
| Aluminium | Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments provoquent le noircissement de l'aluminium. (Les ustensiles de cuisine en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.) |
| Cuivre | Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. |
| Acier inoxydable | Mauvais conducteur thermique, avec des résultats de cuisson inégaux. Il est durable, facile à nettoyer et résiste à la corrosion. Fonte |
| Émail | Les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base. |
| Verre | Mauvaise conductivité thermique. N'utilisez que des ustensiles en verre adaptés à une utilisation au four. |

ALLUMAGE D'UN BRÛLEUR

Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont correctement positionnés et assemblés.

1. Appuyez sur le bouton de commande d'un brûleur de surface et tournez-le en position LITE. Le « clic » indique que le système d'allumage électronique fonctionne correctement. Le brûleur s'allume en quatre secondes environ, après que l'air a été purgé de la conduite d'alimentation.





2. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Le « clic » s'arrête et la hauteur de la flamme passe de Max. à Min. lorsque vous tournez le bouton de commande.

ALLUMAGE MANUEL D'UN BRÛLEUR

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement les brûleurs de surface.

! **AVERTISSEMENT** : soyez extrêmement prudent lorsque vous allumez manuellement un brûleur de surface.

1. Tenez un long allume-barbecue à gaz près du brûleur de surface que vous souhaitez allumer.
2. Appuyez sur le bouton de commande de ce brûleur et tournez-le en position LITE.
3. Une fois le brûleur allumé, réglez le bouton de commande et le brûleur sur le réglage souhaité.

SÉLECTION DE LA TAILLE DE LA FLAMME

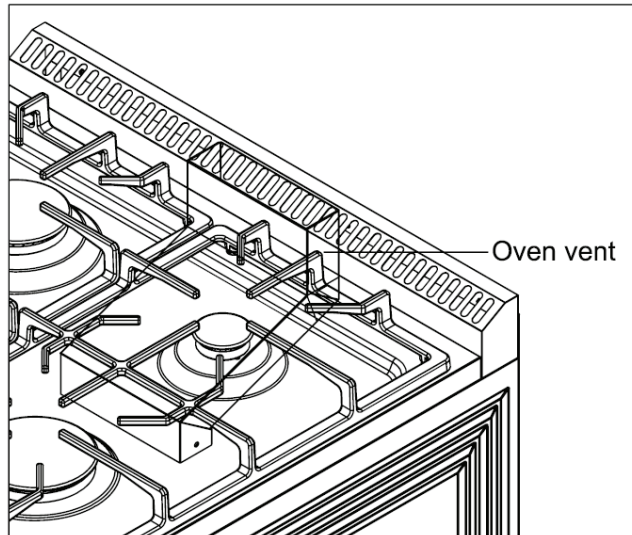
! **AVERTISSEMENT** : des flammes plus grandes que le fond de la casserole ne permettent pas d'accélérer la cuisson, mais peuvent présenter un risque d'incendie ou de blessure.

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous les ustensiles de cuisine. Elles ne doivent jamais dépasser la surface inférieure ou les côtés des ustensiles.

Surveillez toujours la flamme lorsque vous réglez la puissance à l'aide du bouton de commande. La flamme doit toujours correspondre à la taille de la casserole utilisée.

! **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser les brûleurs de surface, veillez à respecter toutes les consignes de sécurité et précautions indiquées. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

UTILISATION DE LA VENTILATION DU FOUR

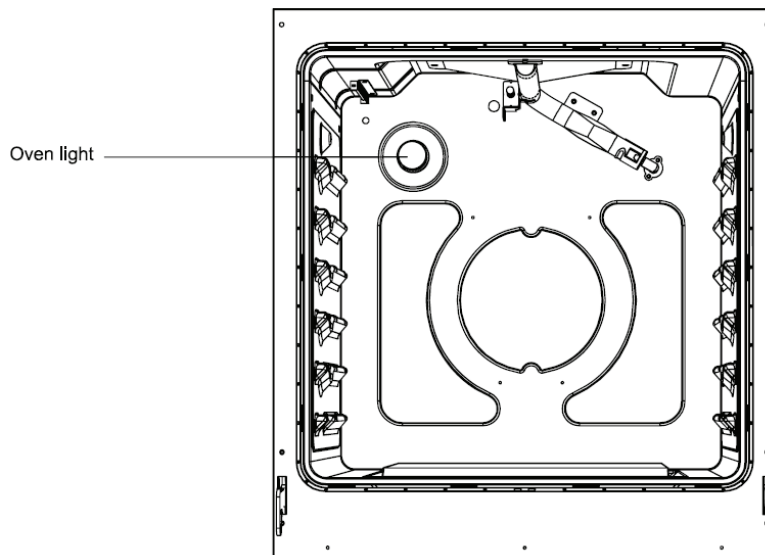


Ne bloquez pas et ne placez pas d'objets devant la ventilation du four. Une bonne circulation de l'air permet d'éviter les problèmes de combustion des brûleurs du four et garantit de bons résultats de cuisson.

La ventilation du four et la zone environnante pouvant devenir très chaudes, faites **ATTENTION** lorsque vous placez des objets à proximité de la ventilation. La vapeur chaude pourrait chauffer ou faire fondre les objets placés devant la ventilation.

UTILISATION DE LA LUMIÈRE DU FOUR

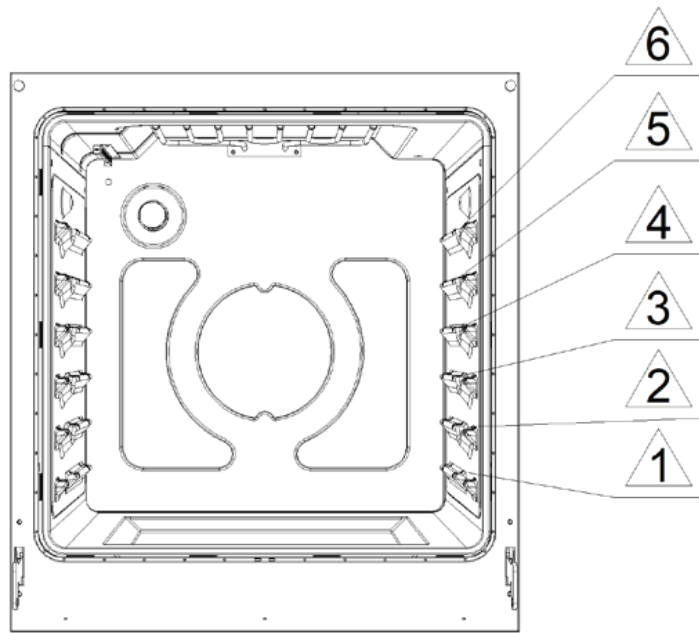
Appuyez sur « Oven Light » (Éclairage du four) pour allumer ou éteindre la lumière. L'éclairage du four vous permet de vérifier la cuisson sans ouvrir la porte du four.



POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR

Vous pouvez retirer et repositionner les grilles du four dans l'une des six positions disponibles. Chaque grille du four est équipée d'une butée intégrée qui empêche de la retirer complètement par inadvertance. Le positionnement correct des grilles du four garantit les meilleurs résultats de cuisson.

i REMARQUE : la position de grille supérieure à 6 n'est pas utilisable.

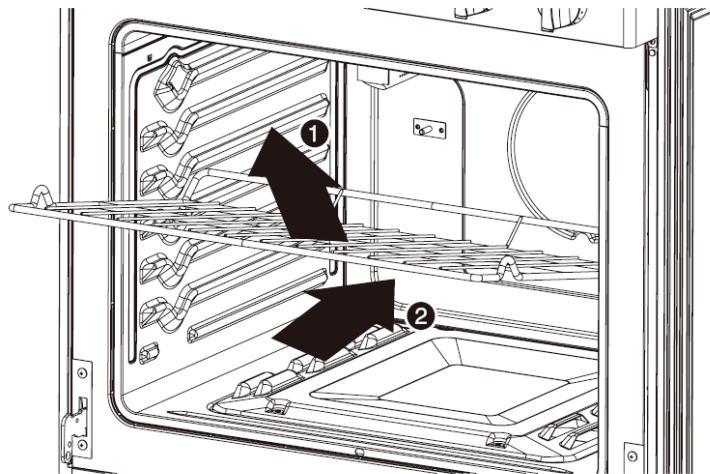


! PRÉCAUTIONS :

- Ne couvrez pas une grille du four avec du papier d'aluminium. Cela perturbe la circulation de la chaleur et nuit à la cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sur le fond du four, car cela pourrait l'endommager.
- Ne disposez les grilles du four que lorsque celui-ci est froid.
- Lorsque vous placez une grille dans la position la plus haute, assurez-vous qu'elle repose de manière stable sur la butée en relief.

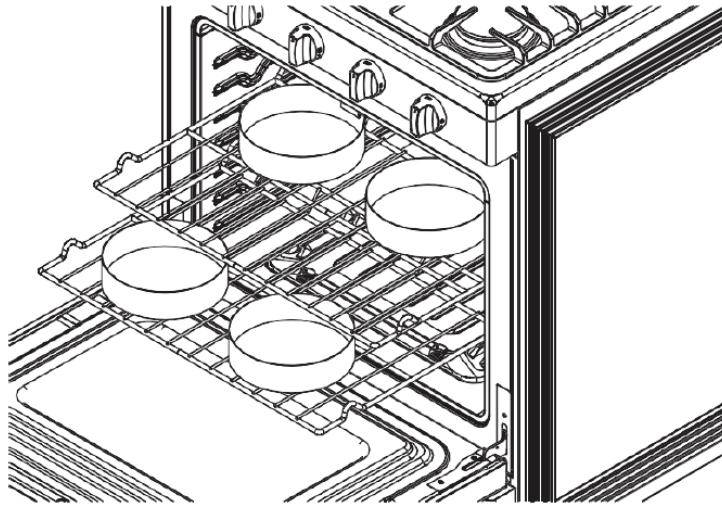
RETRAIT D'UNE GRILLE DE FOUR

1. Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.



REMPACEMENT D'UNE GRILLE DE FOUR

1. Placez le bord arrière de la grille sur un support de grille.
2. Soulevez l'avant de la grille et glissez-la dans le four.



Comment empiler correctement les moules à pâtisserie

i REMARQUE : Le positionnement correct des aliments dans le four vous aide à obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

- Centrer les plats dans le four permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments, veillez à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm entre chacun d'eux.
- Lorsque vous faites cuire ou cuisez à chaleur tournante sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 3 et 5.
- Placez deux plaques à l'arrière de la grille supérieure et les deux autres à l'avant de la grille inférieure.
- Utilisez des plaques métalliques ou des récipients en aluminium antiadhésifs appropriés ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez au mieux l'espace disponible sur la grille. Nous vous recommandons de placer le plat de cuisson au milieu de la grille.
- Sélectionnez la bonne position de la grille avant d'allumer le four.
- Ne déplacez pas les grilles du four lorsqu'elles sont chaudes. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, veillez à ce que le gant de cuisine n'entre pas en contact avec la résistance chaude du four.
- Gardez la porte du four fermée autant que possible.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

⚠ AVERTISSEMENT :

- Assurez-vous toujours que les commandes et toutes les surfaces sont froides avant de retirer ou de nettoyer l'une des pièces de la cuisinière. Cela vous évitera de vous brûler.
- Si votre cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est réenclenché après avoir remis la cuisinière en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de votre cuisinière et des blessures corporelles.

NETTOYAGE DES PIÈCES PEINTES ET DES MOLURES DÉCORATIVES

- Pour le nettoyage général, utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre, sec et doux.
- Pour les résidus plus difficiles et les accumulations de graisse, appliquez un détergent liquide directement sur la zone et laissez agir pendant 30 à 60 minutes. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon propre, sec et doux.

⚠ ATTENTION : n'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs rayent la surface et endommagent la finition.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

⚠ ATTENTION : n'utilisez pas de tampon en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs rayent la surface et endommagent la finition.

i REMARQUE : pour éviter toute décoloration ou tache de graisse, nous vous recommandons de nettoyer et d'éliminer les éclaboussures, les taches et la graisse de votre cuisinière après chaque utilisation.

1. Appliquez une petite quantité de nettoyant pour acier inoxydable conçu pour les appareils électroménagers sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
2. Nettoyez une petite surface en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Séchez avec une serviette en papier propre et sèche ou un chiffon doux.
4. Répétez l'opération si nécessaire.

i REMARQUE : si vous avez précédemment utilisé un nettoyant pour appareils en acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable.

NETTOYAGE DES GRILLES DU FOUR

⚠ ATTENTION : assurez-vous que les grilles du four ont refroidi avant de les retirer.

1. Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.
3. Nettoyez à la main à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer en plastique ou imprégné de savon ou d'une éponge, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de laine d'acier.
4. Pour remettre la grille en place, placez son bord arrière sur le support, puis soulevez l'avant de la grille et faites-la glisser dans le four. Si la grille est difficile à faire glisser, frottez les rails latéraux avec du papier ciré ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile de cuisson. Cela permettra à la grille de glisser plus facilement dans les rails.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

⚠ ATTENTION :

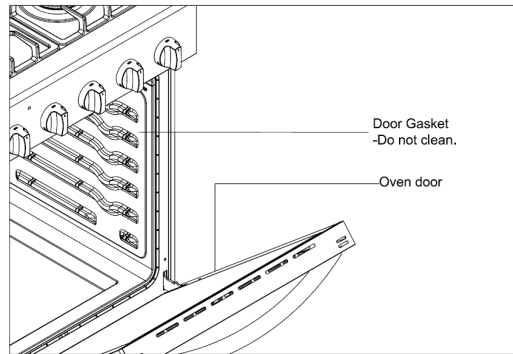
- NE PAS nettoyer le joint de la porte du four. Le joint de la porte du four est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Il faut veiller à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.



- NE PAS immerger la porte dans l'eau.
- NE PAS vaporiser ni laisser de l'eau ou du nettoyant pour vitres pénétrer dans les événements de la porte.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres nettoyantes ou de produits abrasifs agressifs sur l'intérieur de la porte du four.

La porte du four comporte plusieurs surfaces qui nécessitent des techniques de nettoyage différentes. Le joint du cadre de la porte du four ne doit jamais être nettoyé ou déplacé pour nettoyer d'autres surfaces. Le joint est constitué d'un matériau tissé qui est essentiel pour une bonne étanchéité thermique.

1. Nettoyez la surface intérieure de la porte à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en plastique savonneux. Ne laissez pas l'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.

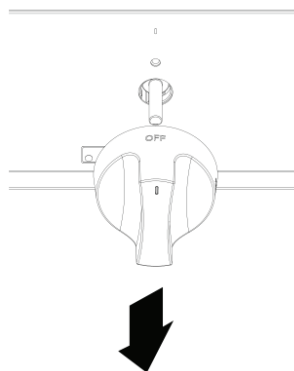


2. Rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon propre et doux.
3. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte en suivant les instructions de la section Nettoyage des surfaces en acier inoxydable.
4. Nettoyez la vitre avec un produit nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment. Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de la porte.

NETTOYAGE DES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DE SURFACE

! AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas de nettoyants en spray sur le panneau de commande du brûleur. Le spray qui pénètre dans les trous de la valve pourrait entrer en contact avec les composants électriques, ce qui pourrait entraîner la mort, des blessures corporelles ou des dommages au produit.
 - Les boutons et les tiges de soupape doivent être complètement secs avant d'être réinstallés.
1. Assurez-vous que tous les boutons du brûleur de surface sont en position OFF.
 2. Retirez les boutons de commande en les tirant directement sur les tiges de la vanne de commande du brûleur de surface. Ne nettoyez pas les boutons de commande au lave-vaisselle. Ils ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

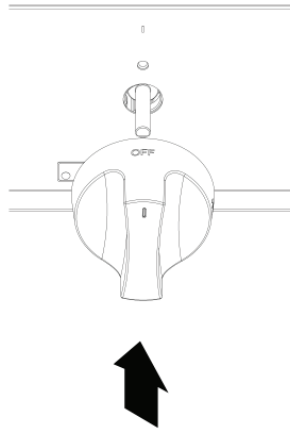


3. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement toutes les surfaces (y compris l'arrière et le trou de la tige).
4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un produit nettoyant pour acier inoxydable et d'un chiffon doux.



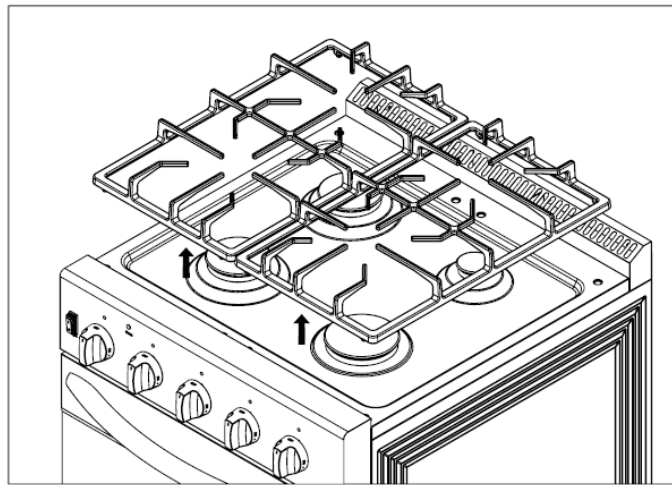
fon doux humide.

5. Remettez les boutons de commande en position OFF en les enfonçant directement sur les tiges des vannes de commande.

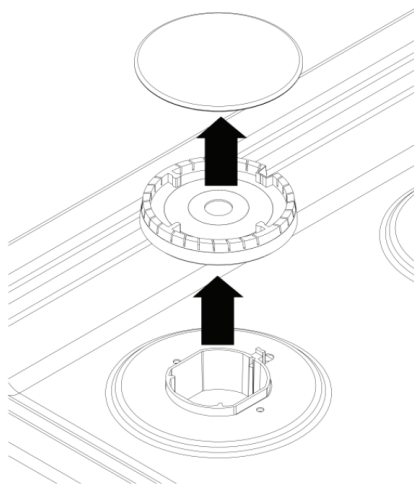


NETTOYAGE DES GRILLES ET DES ENSEMBLES DES BRÛLEURS DE SURFACE

1. Éteignez toutes les commandes et assurez-vous que toutes les pièces ont refroidi.
2. Soulevez et retirez les grilles du brûleur de la table de cuisson. Notez les dimensions et l'emplacement des brûleurs.



3. Soulevez et retirez les têtes de brûleur.



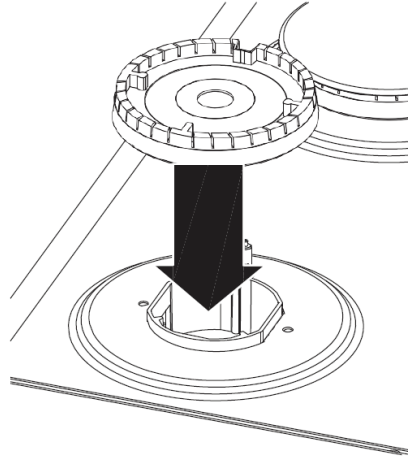
4. Soulevez et retirez les têtes de brûleur des collecteurs de vannes.
5. Nettoyez toutes les pièces amovibles du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons en



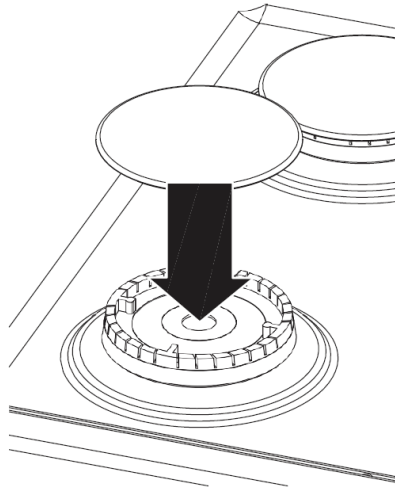
laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur les pièces du brûleur.

i REMARQUE : les électrodes d'allumage ne sont pas amovibles et doivent uniquement être essuyées lorsque les commandes sont en position OFF.

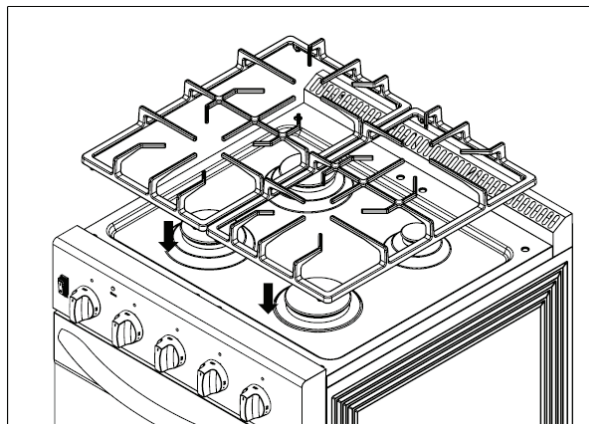
6. Rincez soigneusement, puis séchez complètement toutes les pièces avant de les remonter.
7. Placez toutes les têtes de brûleur sur les vannes du collecteur, aux mêmes emplacements que ceux d'où vous les avez retirées. Le trou sur le côté d'une tête de brûleur s'adapte sur l'électrode. Les têtes de brûleur sont correctement installées lorsqu'elles se trouvent au sommet des vannes du collecteur.



8. Placez les capuchons de brûleur sur les têtes de brûleur. Ceux-ci doivent également être placés sur les têtes de brûleur afin de garantir un fonctionnement correct et sûr.



9. Remettez les grilles de brûleur sur la table de cuisson.



10. Appuyez sur chaque bouton de commande des brûleurs de surface et tournez-le en position LITE, laissez



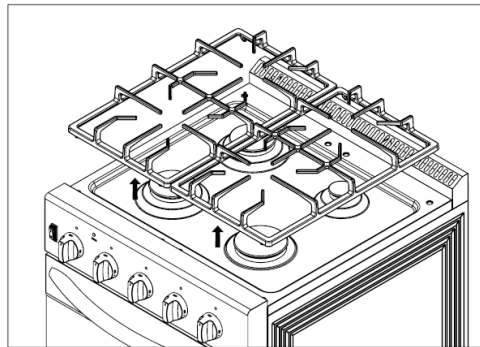
chaque brûleur s'allumer, puis remettez chaque bouton de commande sur un réglage de brûleur pour vous assurer que chaque brûleur fonctionne correctement.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

La surface de la table de cuisson est en porcelaine émaillée. Pour éviter que cette surface ne ternisse, essuyez et nettoyez les éclaboussures dès qu'elles se produisent. Les aliments très acides (par exemple, les tomates, la choucroute et les jus de fruits) ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent laisser des taches ternes s'ils sèchent.

⚠ AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de tampon en laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable. Les tampons et nettoyeurs abrasifs rayent la surface et endommagent le fini.

1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints.
2. Une fois les surfaces refroidies, retirez les grilles des brûleurs.



⚠ AVERTISSEMENT : ne retirez pas et ne soulevez pas la table de cuisson pendant le nettoyage. Cela pourrait endommager les conduites de gaz menant aux collecteurs des brûleurs de surface, ce qui pourrait entraîner un mauvais fonctionnement ou présenter un danger.

3. Nettoyez la surface de la table de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux et humide. Si un liquide s'est répandu sous un brûleur de surface, retirez le capuchon et la tête du brûleur de surface pour accéder au liquide et le nettoyer.
4. Rincez à l'eau claire, puis séchez et polissez avec un chiffon doux et sec.
5. Remontez les composants du brûleur (s'ils ont été retirés) et remettez les grilles en place.

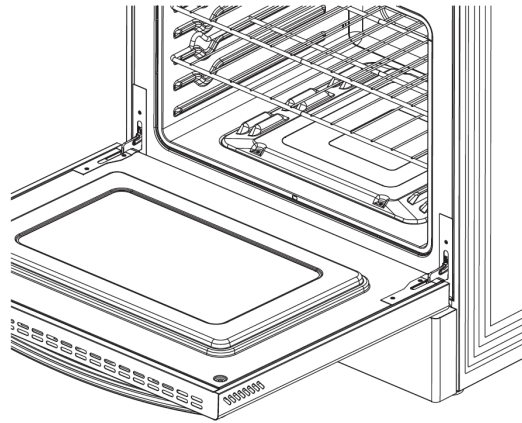
RETRAIT ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENTS :

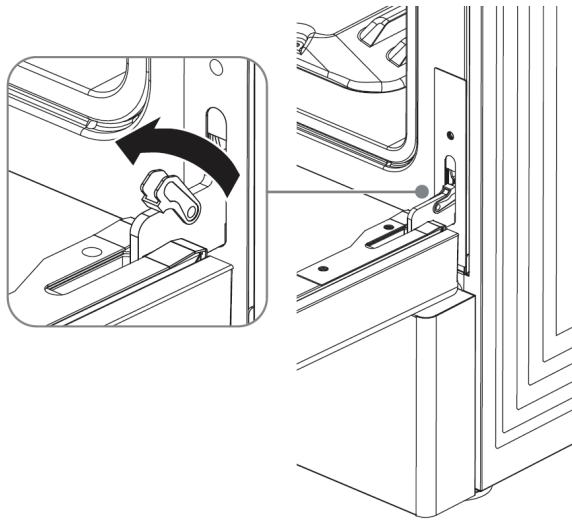
- La porte du four est lourde. Ne soulevez pas la porte par sa poignée. Veillez à ne pas laisser tomber la porte pendant son démontage. Une mauvaise manipulation pourrait entraîner des blessures.
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisinière avant de retirer la porte du four. Cela permet d'éviter que le four ne s'allume accidentellement pendant que la porte est retirée.

RETRAIT DE LA PORTE

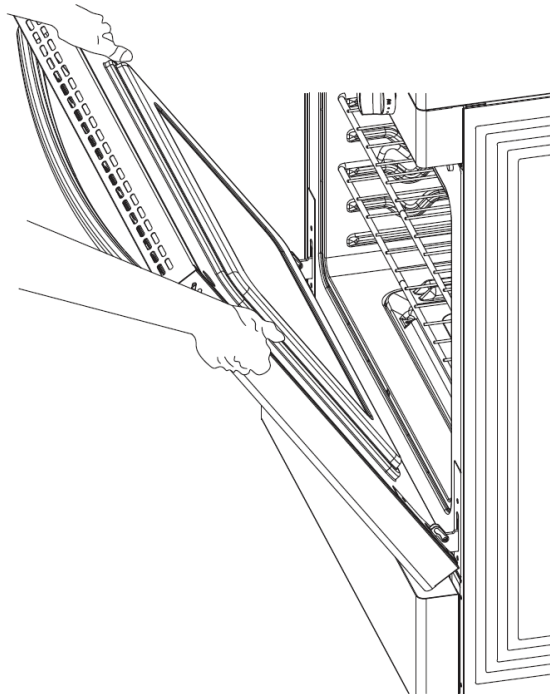
1. Ouvrez complètement la porte du four.



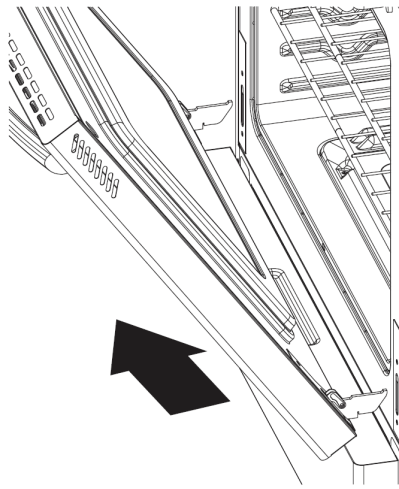
2. Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.



3. Tenez fermement la porte des deux côtés.

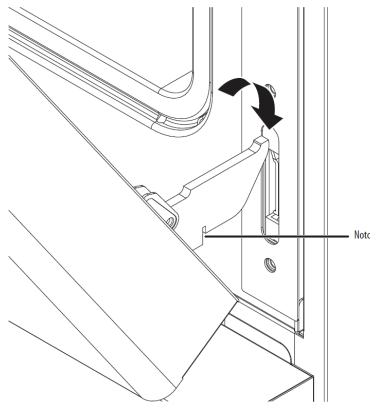


4. Dégagez les charnières et retirez délicatement la porte en maintenant un angle de 30° entre celle-ci et le four. Posez la porte sur une surface protégée.

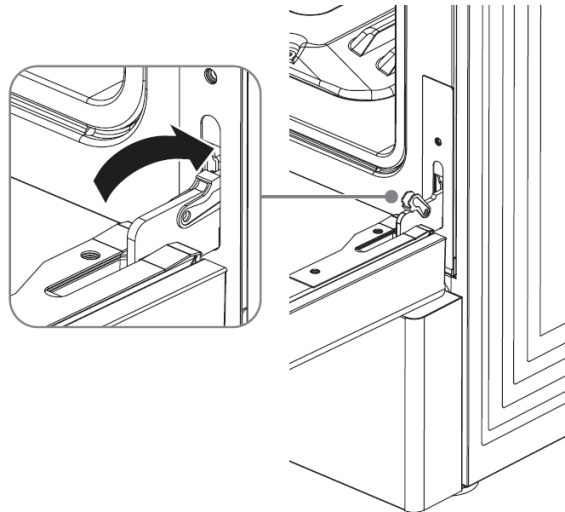


REEMPLACEMENT DE LA PORTE

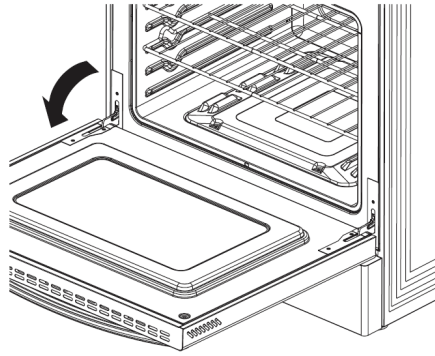
1. Maintenez fermement la porte en position presque à moitié ouverte.



2. Insérez les languettes des charnières dans les fentes en vous assurant que les encoches des deux côtés s'enclenchent correctement.
3. Ouvrez complètement la porte.



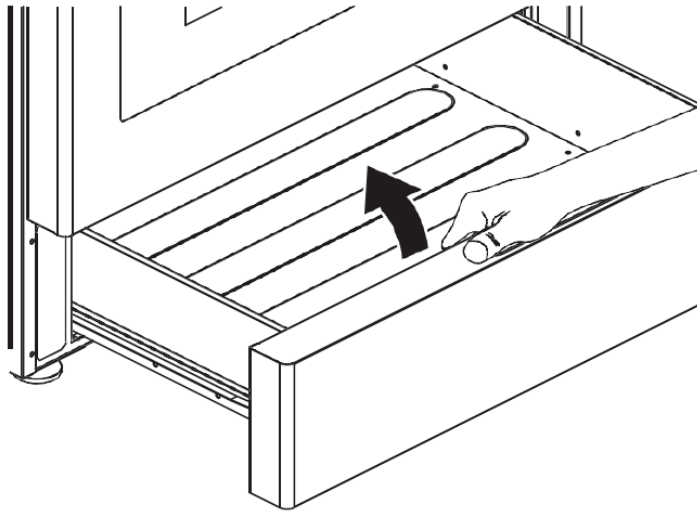
4. Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, puis fermez la porte.



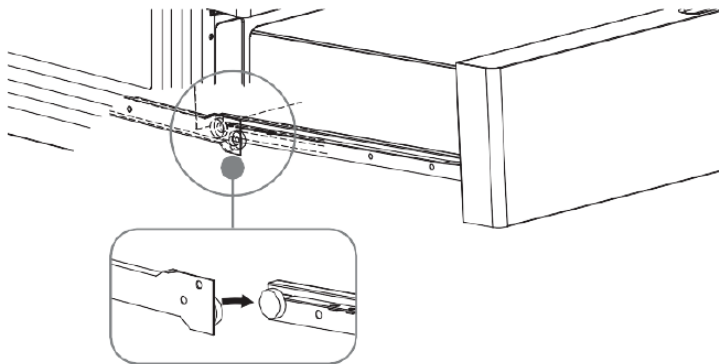
RETRAIT ET REMPLACEMENT DU TIROIR DE RANGEMENT

Le tiroir de rangement est idéal pour ranger les ustensiles de cuisine et les moules à pâtisserie. Ne rangez pas de plastique ou de matériaux inflammables dans le tiroir. Nettoyez le tiroir de rangement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de tampons à récurer.

1. Ouvrez complètement le tiroir de rangement, soulevez-le, puis retirez-le.



2. Pour remettre le tiroir en place, assurez-vous que la roulette blanche du tiroir est bien alignée avec les rails, puis glissez le tiroir dans votre cuisinière.





DÉPANNAGE

PLAQUE DE CUISSON

Si les solutions proposées dans cette section ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un technicien de maintenance qualifié.

| PROBLÈME | CAUSE PROBABLE | SOLUTION POSSIBLE |
|---|--|---|
| Je sens une odeur de gaz | Il y a une fuite de gaz. | Évacuez toutes les personnes présentes dans la pièce, le bâtiment ou la zone. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis l'extérieur du bâtiment. N'appellez pas depuis votre téléphone. Votre cuisinière est électrique et pourrait produire une étincelle susceptible d'enflammer le gaz. Suivez les instructions du fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers. |
| Ma cuisinière n'est pas à niveau | Les armoires de cuisine ne sont peut-être pas de niveau, ce qui donner l'impression que votre cuisinière n'est pas à niveau. | Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et offrent suffisamment d'espace pour l'installation. |
| | Votre cuisinière a été mal installée. Un ou plusieurs pieds de mise à niveau peuvent être endommagés ou inégales. | Assurez-vous que la porte est de niveau, solide et stable. Si la porte s'affaisse ou penche, contactez un menuisier. Vérifiez et mettez la cuisinière de niveau. |
| Aucun des brûleurs ne s'allume | Le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise électrique. | Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée dans une prise sous tension et correctement mise à la terre. |
| | Un fusible de votre maison a peut-être sauté ou le disjoncteur a sauté. | Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. |
| L'un des brûleurs de surface ne s'allume pas | L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou ouverte. | Voir Raccordement au gaz |
| | Le bouton de commande n'est pas réglé correctement | Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le en position position LITE. |
| Les chapeaux des brûleurs ne sont pas en place ou la base du brûleur est mal alignée. | Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau du brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur. | |
| | Le brûleur de surface émet des cliquetis pendant le fonctionnement. | Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue de émettre des cliquetis, contactez un technicien de maintenance qualifié. |
| Les brûleurs ne brûlent pas de manière uniforme. | Les brûleurs de surface sont sales. | Nettoyez les brûleurs. |
| | Les composants et les capuchons des brûleurs de surface ne sont correctement assemblés et à niveau. | Nettoyage des grilles et des assemblages des brûleurs de surface |
| Les flammes des brûleurs de surface sont très grandes ou jaunes des brûleurs de surface | L'orifice assemblé est incorrect. | Contactez votre installateur pour vérifier la taille de l'orifice du brûleur ou la conversion au gaz de pétrole liquéfié. |

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



FOUR

Si les solutions proposées dans cette section ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un technicien de maintenance qualifié.

| PROBLÈME | CAUSE PROBABLE | SOLUTION POSSIBLE |
|---|--|--|
| Flammes du brûleur très grandes ou jaunes. | Les volets de réglage de l'air du brûleur du four doivent être ajustés. | Appelez un technicien de service qualifié. |
| | L'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou ouverte. | Voir « Raccordement au gaz ». |
| Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement dans le four | Le mode de cuisson sélectionné est incorrect. | Voir Utilisation du four |
| | Les grilles du four n'ont pas été positionnées correctement pour les aliments à cuire. | Voir Positionnement des grilles du four |
| | Ustensiles de cuisine inadaptés ou de taille incorrecte. | Voir Utilisation des ustensiles de cuisine adaptés |
| | Le thermostat du four doit être réglé | Voir Réglage du thermostat |
| | Il y a du papier d'aluminium sur les grilles et/ou au fond du four. | Retirez la feuille. |
| | L'horloge ou les minuteries ne sont pas réglées correctement. | Voir : <ul style="list-style-type: none"> • Réglage de l'horloge • Programmation du temps de cuisson • Programmation d'un démarrage différé |
| Les aliments ne cuisent pas correctement dans le four | Les commandes du four ne sont pas réglées correctement | Voir Griller |
| | La porte du four n'était pas fermée pendant la cuisson | Gardez la porte du four fermée pendant la griller. |
| La température du four est trop chaude ou froide | Le thermostat du four doit être réglé. | Voir Réglage du thermostat |
| La lumière du four ne s'allume pas. | L'ampoule est grillée. | Appelez un technicien qualifié |
| Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril risquent de se recourber. | La viande ou les aliments n'ont pas été préparés correctement avant la cuisson au gril | Retirez l'excès de graisse ou les bords gras qui |
| | Les commandes ne sont pas réglées correctement. | Voir Griller |
| | Accumulation de graisse sur les surfaces du four. | Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque griller fréquemment. |
| Le four fume excessivement pendant la cuisson au gril risquent de se recourber. | Les aliments sont peut-être trop près du brûleur du gril. | Déplacez le plat vers une grille inférieure. |
| | J'entends un crépitement ou cliquetis | C'est normal. |

**PROBLÈME****CAUSE PROBABLE****SOLUTION POSSIBLE**

De la vapeur ou de la fumée s'échappant sous le panneau de commande panneau.

Ceci est normal.

La ventilation du four est située sous le panneau de commande. Une plus grande quantité de vapeur est visible lorsque vous utilisez les fonctions du ventilateur ou lorsque cuisson ou rôtissage de plusieurs aliments en même temps.

Je sens une forte odeur

C'est normal.

L'isolation à l'intérieur du four dégage une odeur les premières utilisations du four.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



Visitez notre site Web pour nous contacter, trouver des réponses aux questions fréquemment posées et pour d'autres ressources pouvant inclure une version mise à jour de ce guide de l'utilisateur.

 www.impecca.com

Si vous souhaitez nous contacter par téléphone, assurez-vous d'avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main et appelez-nous entre 9 h et 18 h HE, au +1 866-954-4440.

Gardez un œil sur les dernières innovations d'Impecca et participez à des concours via nos réseaux sociaux:

 www.facebook.com/Impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)



GARANTIE LIMITÉE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Impecca™ garantie auprès de l'acheteur original cet appareil contre toutes déficiences liées au matériel et à la fabrication tel que spécifié ci-dessous.

PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE- S'il est déterminé que l'appareil a un problème lié à la fabrication, à l'intérieur d'une période d'un an de la date d'achat originale, Impecca™, à sa discrétion, pourra remplacer ou réparer les pièces de l'appareil sans frais pour vous aux États-Unis.

Afin d'obtenir des services sous garantie par un fournisseur autorisé par le centre de service d'Impecca™, veuillez nous rejoindre par courriel : service@impecca.com afin d'obtenir un numéro d'autorisation d'entretien et réparation (Repair and Maintenance Authorization – RMA). Vous recevrez également des détails liés au processus de réparation et/ou remplacement.

Tout matériau en vitre inclus avec l'appareil est couvert par une garantie de 60 jours à compter de la date d'achat (lorsque applicable).

Impecca™ exclus spécifiquement de cette garantie tout attachement non électrique / mécanique, accessoires ou pièce jetable incluant, mais non limité au boîtier externe, les câbles connecteurs, les piles et les adaptateurs secteurs. Impecca™ se réserve le droit de réparer ou remplacer les appareils défectueux par un modèle pareil, équivalent ou plus récent.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer l'appareil à notre discrétion. Le remplacement pourrait être par un appareil nouveau ou remis à neuf. Bien que tous les efforts soient mis de l'avant pour assurer qu'il s'agisse du même modèle, s'il s'avère impossible, le remplacement sera de qualité similaire ou supérieure.

L'usure normale de l'appareil n'est pas couverte par cette garantie. Impecca™ se réserve le droit de déterminer le niveau d'usure sur l'ensemble de ses appareils. Ouvrir le boîtier ou modifier l'appareil annule dans son entièreté la présente garantie.

Exclusions : la garantie présente exclut les points suivants :

1. Tout appareil dont le numéro de série est effacé ou rendu illisible.
2. Tout appareil transféré à un second propriétaire.
3. La rouille formée à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité.
4. Les appareils marqués « Tel quel » ou « Remis à neuf ».
5. Pertes d'aliments dus à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Climatiseur à fenêtre installés au mur.
7. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales.
8. Appels de service qui ne sont pas en lien avec un mal fonctionnement de l'appareil.
9. Appels de service pour un appareil endommagé suite au non-respect des instructions fournies.
10. Appels de service liés à une installation défectueuse.

11. Coûts entraînés à rendre l'appareil accessible pour l'entretien (incluant, mais non limité à l'enlèvement de moulures, plinthes, armoires, etc.)
12. Appels de service pour le remplacement de pièces consommables tels que des ampoules, filtres, etc.
13. Des frais additionnels peuvent s'appliquer aux appels de service en soirée, en fin de semaine, les jours fériés. Des dommages à la finition de l'appareil ou à des ameublements suite à l'installation de l'appareil.
14. Dommages causés par : des circonstances exceptionnelles; incendie; mauvaise utilisation; accident; alimentation électrique inappropriée; entretien effectué par une personne non autorisée; utilisation de pièces non d'origine d'Impecca, etc.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉ POUR UNE DURÉE DE 1 AN À COMPTER DE LA DATE DE L'ACHAT ORIGINAL DE CE PRODUIT.

CES GARANTIES ET RECOURS DEMEURENT EXCLUSIFS À LA VENTE ET L'UTILISATION DE CE PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, NE SERA ÉMISE.

IMPECCA™ NE PEUT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCIDENTELS, CONSÉQUENTS, DIRECTS OU AUTRES CONNUS OU QUI AURAIENT PU ÊTRE COMMUNIQUÉS À IMPECCA™, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, DE BIENVEILLANCE, DE BIENS ET DE BLESSURES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA GARANTIE, L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU EN VERTU DE TOUTE THÉORIE JURIDIQUE EN CONTRAT OU DÉLIT. LA RESPONSABILITÉ D'IMPECCA EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU VENDEUR EN DÉTAIL DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé d'Impecca™ n'est autorisé à effectuer une modification, une extension, un changement ou un amendement de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Impecca™.

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de responsabilité en lien avec des dommages accidentels ou des dommages conséquents ou ne permettent pas une limitation sur la durée de la garantie implicite. Donc, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous détenez d'autres droits, qui peuvent varier d'état en état.

Note : Notre centre de la garantie effectue la livraison uniquement qu'aux États-Unis continentaux.