



30" Gas Range
Estufa de gas de 30"
Cuisinière à gaz de 30"

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

Model Number: IRG-30401

www.impecca.com



TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

BEFORE YOU BEGIN	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS	5
ELECTRICAL WARNINGS	7
YOUR RANGE FEATURES	11
PACKAGE CONTENTS	11
MAIN COMPONENTS	11
OVEN COMPONENTS	11
OVEN CONTROL PANEL	12
DISPLAY PANEL INDICATORS	13
RANGE DIMENSIONS	13
INSTALLING YOUR RANGE	14
SELECTING A LOCATION	14
GAS REQUIREMENTS	15
ELECTRICAL REQUIREMENTS	15
INSTALLING YOUR GAS RANGE	16
CONNECTING TO GAS	16
INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE	17
PLACING YOUR RANGE AND CONNECTING TO POWER	18
LEVELING YOUR RANGE	18
FINISHING YOUR INSTALLATION	19
USING YOUR RANGE	22
BEFORE YOU BEGIN USING YOUR RANGE	22
USING THE SURFACE BURNERS	23
LIGHTING A BURNER	25
MANUALLY LIGHTING A BURNER	25
SELECTING THE FLAME SIZE	25
USING THE OVEN	26
OVEN FUNCTION PARAMETER LIST	26
USING THE OVEN VENT	26
USING THE OVEN LIGHT	26
POSITIONING THE OVEN RACKS	27
REMOVING AN OVEN RACK	27
REPLACING AN OVEN RACK	28
SETTING THE CLOCK	29
SELECTING THE 12-HOUR OR 24-HOUR DISPLAY SETTING	29
USING THE TIMER	29
ADJUSTING THE THERMOSTAT	29
PROGRAMMING THE COOK TIME	30
CLEANING AND MAINTENANCE	32
CLEANING THE CONTROL PANEL	32
CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES	32
CLEANING THE OVEN RACKS	32
CLEANING THE OVEN DOOR	33
CLEANING THE SURFACE BURNER CONTROL KNOBS	34
CLEANING SURFACE BURNER GRATES AND ASSEMBLIES	35
CLEANING THE COOKTOP	37
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR	37
REMOVING THE DOOR	38
REPLACING THE DOOR	39
REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER	40
TROUBLESHOOTING	41



OVEN	41
COOKTOP	42
ERROR CODES	42
CUSTOMER SUPPORT	43
LIMITED WARRANTY	44
TABLA DE CONTENIDO	45

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



BEFORE YOU BEGIN

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

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

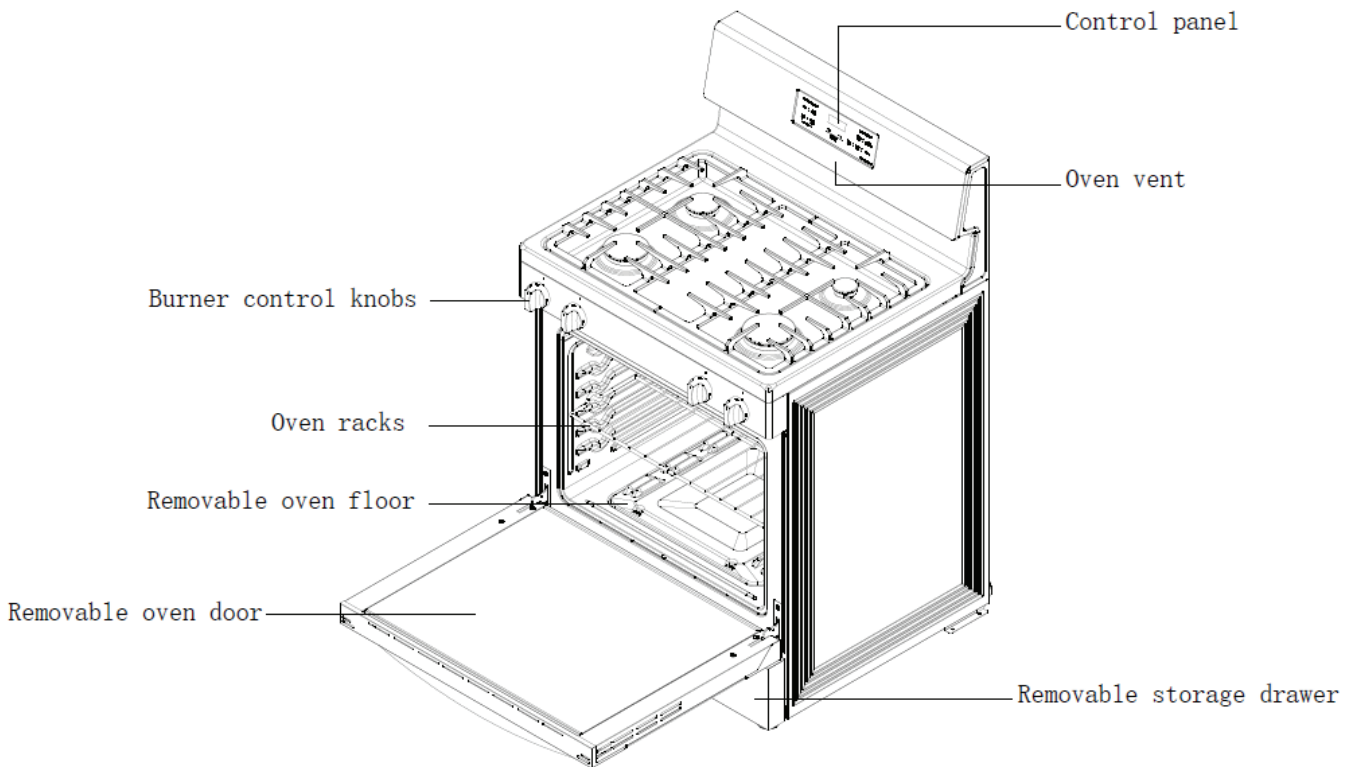


YOUR RANGE FEATURES

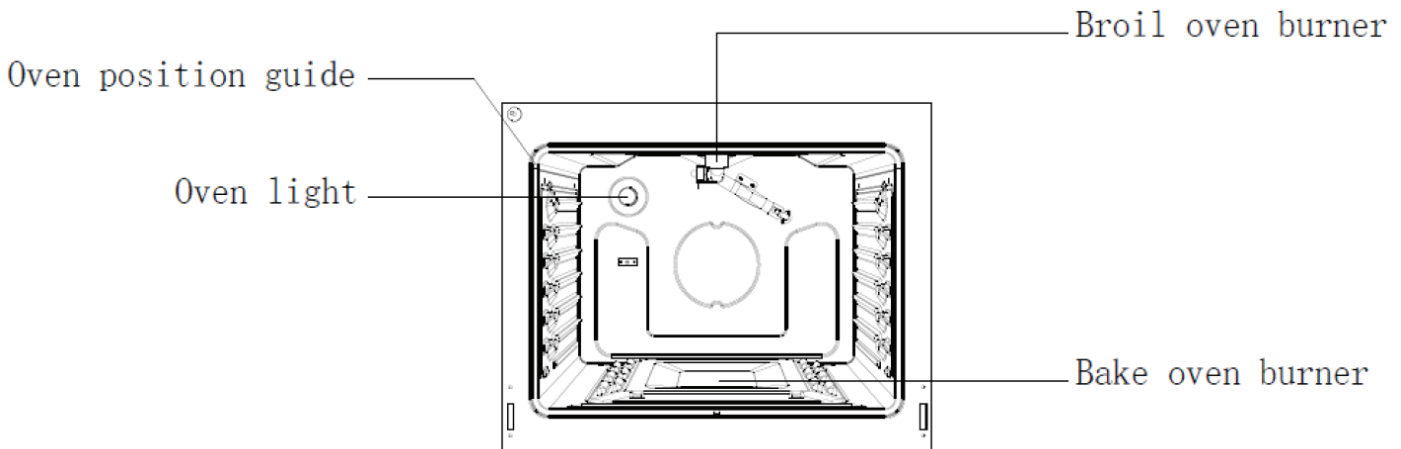
PACKAGE CONTENTS

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

MAIN COMPONENTS

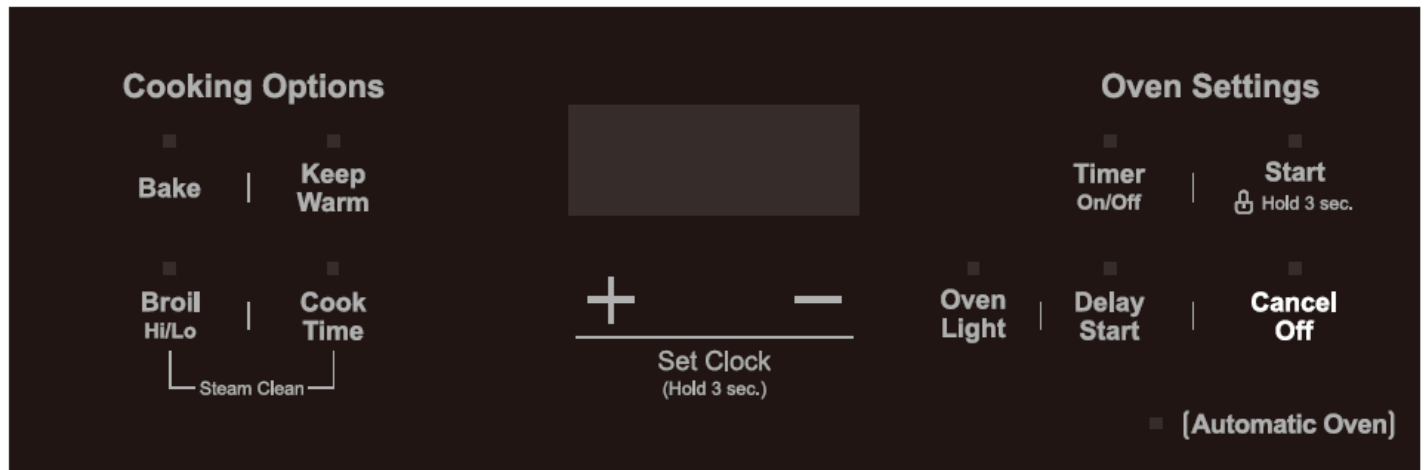


OVEN COMPONENTS





OVEN CONTROL PANEL



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

TOUCHPAD	DESCRIPTION
Bake	Turns on bake function, evenly cooking foods using the bottom oven burner .
Broil	Turns on the Broil function .Cooks foods using the top oven burner only .Press once for broiling in High heat mode .Press twice for broiling in Low heat mode .
Keep Warm	Keep cooked foods warm after cooking .This lowers the oven temperature and maintains it at 175°F (79°C) up to three hours .
Cook Time	Turns on the Cook Time function, then use the number pads to set the amount of time you want your food to cook .The oven automatically shuts off when the time has elapsed .
Delay Start	Set the oven to start and stop automatically .Use with the Bake .
Timer on/off	Turns on the kitchen timer for the amount of time you want .
+	In the time or temperature setting state: increase the time or temperature value
—	In the time or temperature setting state: decrease the time or temperature value
Set Clock	In standby mode, press [+]and [-] simultaneously to enter the clock setting .
Oven Light	Turns the oven light on or off .
Start	Starts the oven cooking, cleaning, or timing functions .
Cancel	Cancel current operation
Lock	Press and hold for three seconds to turn off the control panel touch pads to prevent the oven from accidentally being turned on .Touch pads stay locked until you turn this function off .



DISPLAY PANEL INDICATORS

DISPLAY	FUNCTION	DISPLAY	FUNCTION
	Clock display area; Oven temperature display area		Preheat
	Broil HIGH		Broil Low
	Push One		Lock
	Cooking End		Steam Clean
	Automatic Oven		

ENGLISH

ESPAÑOL

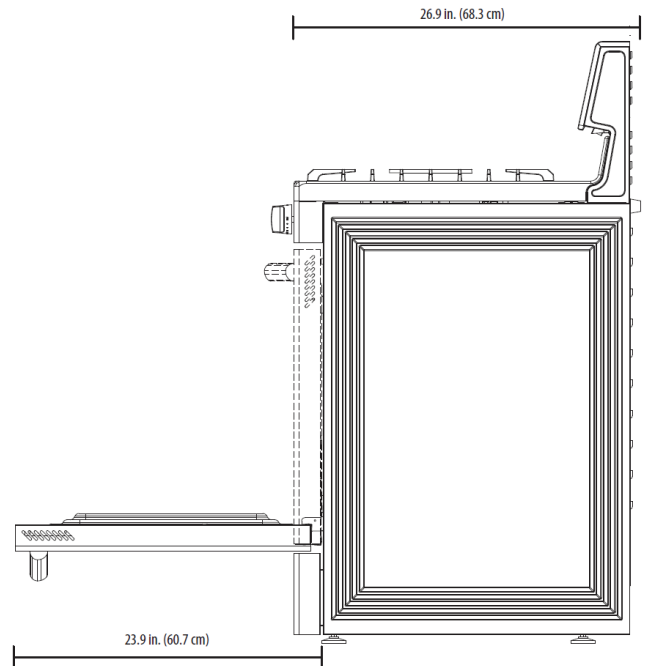
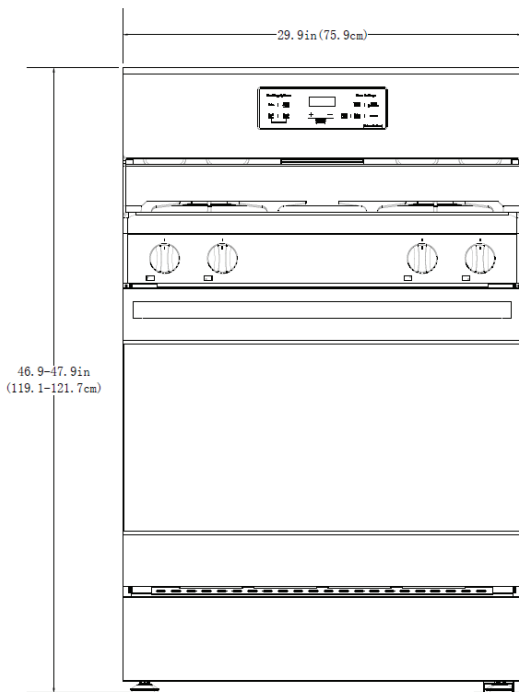
FRANÇAIS

RANGE DIMENSIONS

Front

Width: 29.9 in. (75.9 cm)

Height: 46.9–47.9 in. (119.1–121.7 cm)



Side

Unit Depth: 26.9 in. (68.3 cm)

Oven Door Height (Clearance required) 23.9 in. (60.7 cm)



INSTALLING YOUR RANGE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

SELECTING A LOCATION

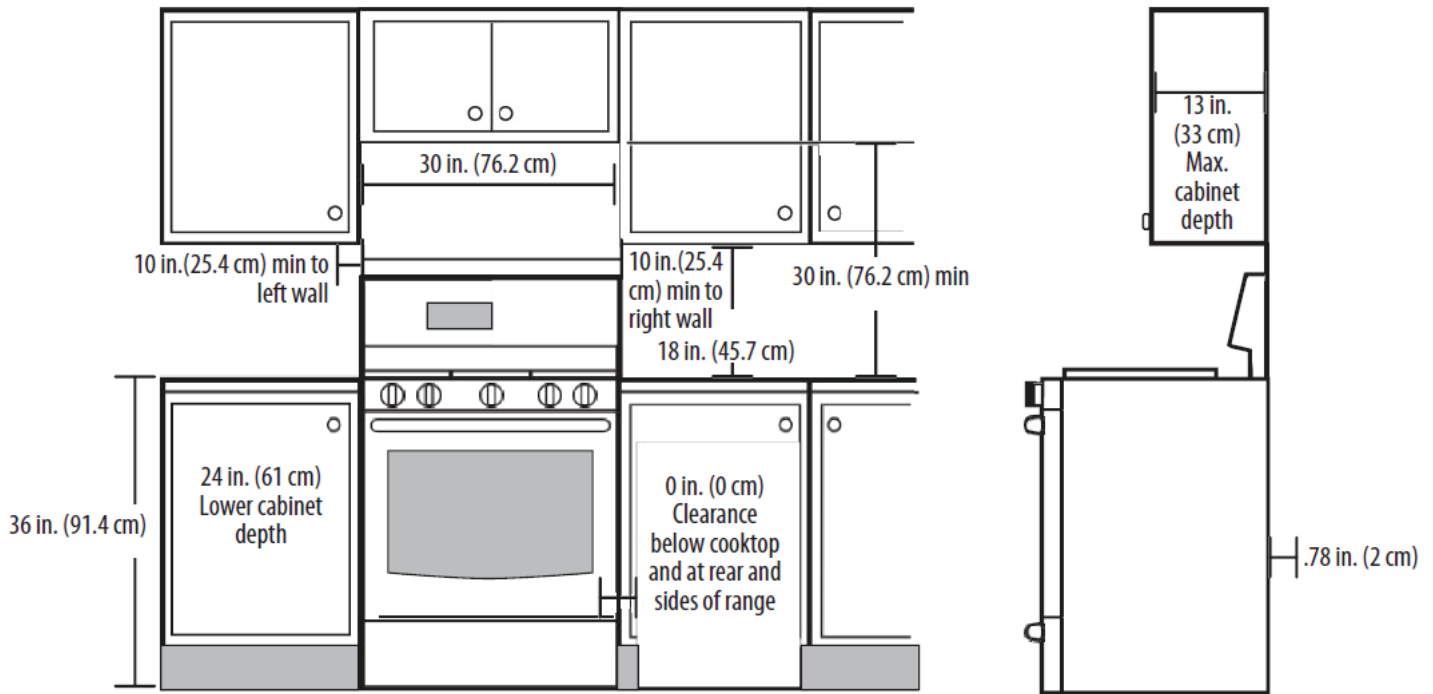
Clearances and dimensions

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.



Minimum dimensions

⚠ WARNING

If you have overhead cabinets, use a range hood that projects horizontally a minimum of 5 in. (12.7 cm) beyond the front of the cabinets. This helps dissipate any heat buildup in the overhead cabinets to prevent death, personal injury, or a fire hazard. Install above the cooktop with a clearance of not less than 25 in. (64 cm) between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as your range and centered over your range. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface must never be less than 24 in. (61 cm).

Exception: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installations packed with that appliance.

- 30 in. (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet. Or If there is not a 30 in. (76.2 cm) minimum clearance, 24 in. (61 cm) minimum when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 25 in. (64 cm) flame-re-



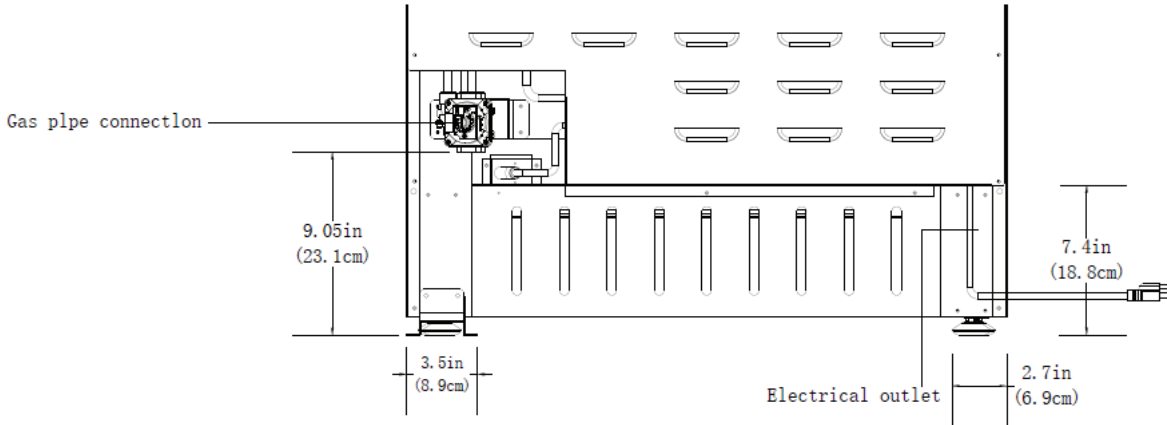
tardant mill board covered with not less than a No .28 MSG sheet steel, 015 in .(038 cm) stainless steel, 024 in .(061 cm) aluminum, or 020 in .(051 cm) copper .

- 18 in (45.7 cm) minimum between the countertop and the adjacent cabinet bottom .

GAS REQUIREMENTS

Locations for gas piping and electrical outlets

Back of the range



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 .

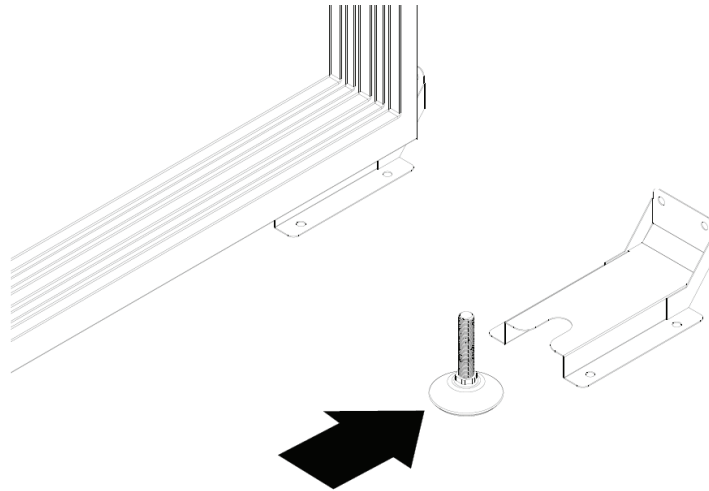
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults .

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. Remove the storage drawer and look underneath the range to make sure that the leveling leg is engaged in the bracket .

PLACING YOUR RANGE AND CONNECTING TO POWER

⚠ WARNING: Avoid fire hazard or electrical shock .

- Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the power cord .Failure to follow this warning can cause serious injury, fire, or death .
- The range is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a correctly grounded receptacle .DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug .
- The power cord must be plugged into a mating 3-prong ground-type outlet, grounded to conform with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 latest edition, or Canadian Electrical Code (CSA) and all local codes and ordinances .
- For personal safety, the range must be correctly grounded .For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and grounded .
- If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, have it replaced with a correctly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician .
- Do not ground to a gas pipe .

1. Plug in the power cord .Make sure that the outlet meets local or national electrical codes .
2. Slide the range into place .
3. Check the gas supply line to make sure that it did not get damaged and it stayed connected during positioning .
4. Check to make sure that the back leg of the range slid into the anti-tip bracket .Carefully tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket engages the back brace and prevents tip-over .

LEVELING YOUR RANGE

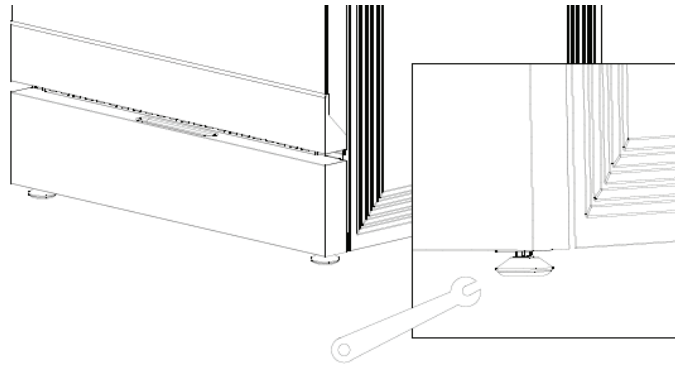
Your range should be level .If your range is not level, the door may not close or seal correctly which can cause uneven heating and gas wastage problems .

i NOTES:

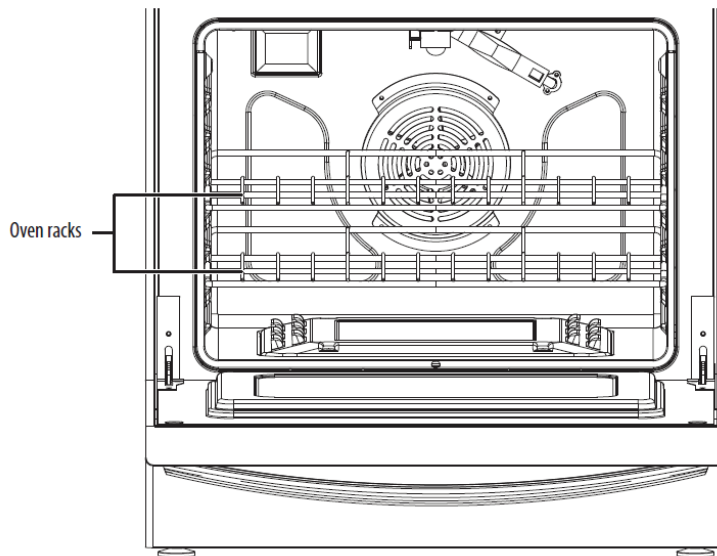
- To make it easier to adjust the feet, have someone push against the top of the range to tilt it slightly .
- Adjusting the two front legs is usually sufficient, but all four legs adjust if necessary .



1. Make sure the range is positioned where you want it .
2. 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 .



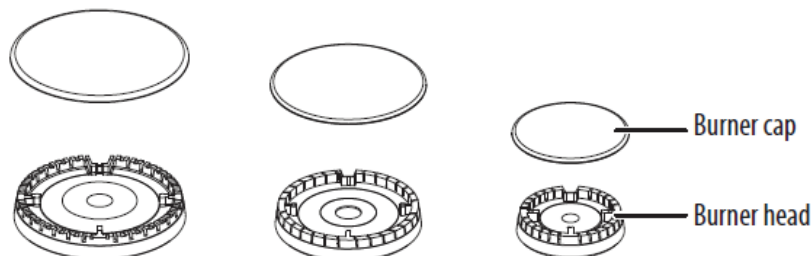
5. After your range is level, make sure that the rear leg is engaged with the anti-tip device .

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 .



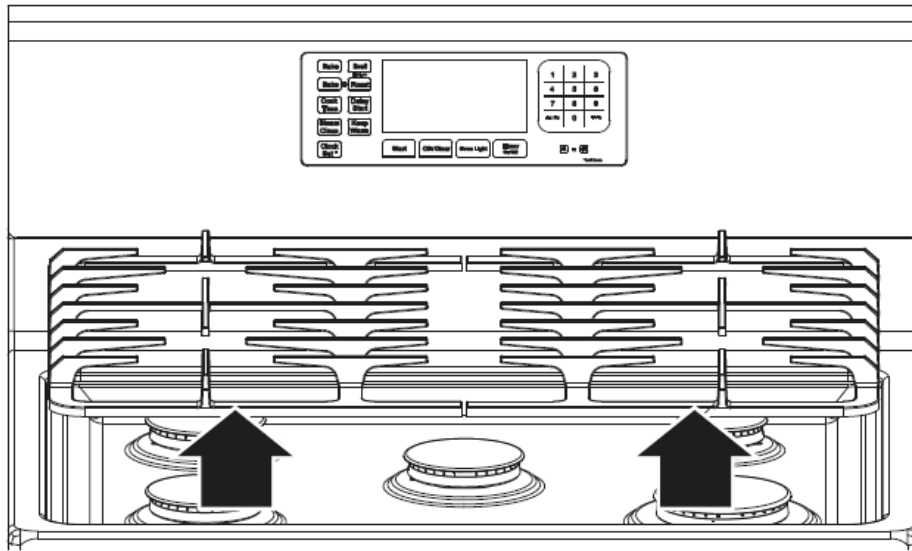


2. Place the matching size caps on top of each surface burner head .
3. Place the grates on the cooktop .

ENGLISH

ESPAÑOL

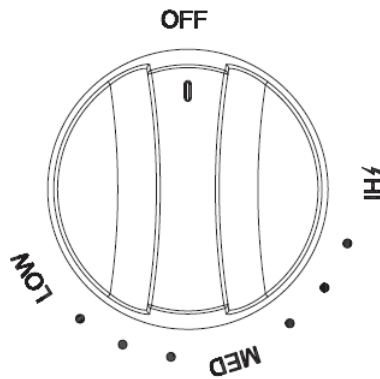
FRANÇAIS



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 .

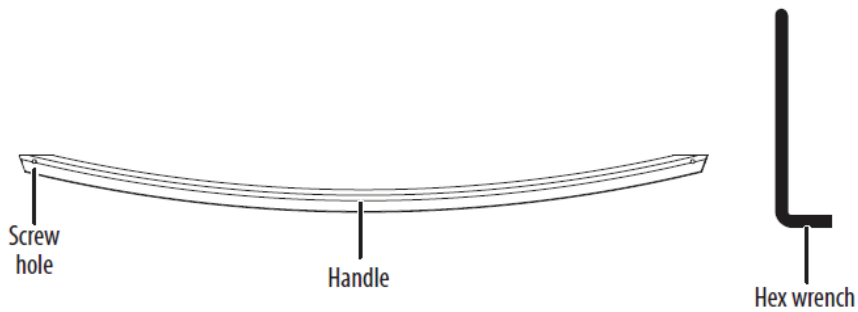
1. Check the installation kit for the five burner control knobs required .



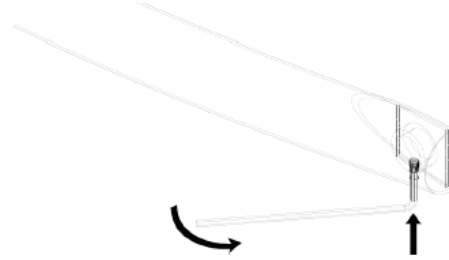
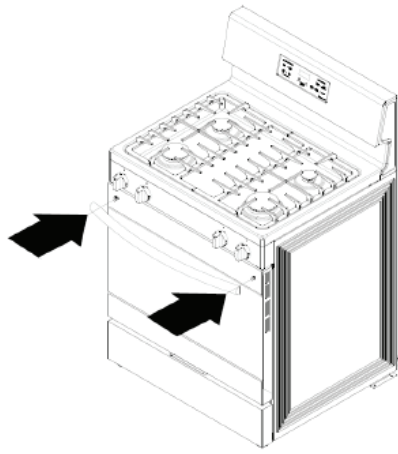
2. Push each knob in all the way to fully attach the shaft and make sure knobs are easy to rotate .

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 .

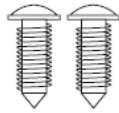


4. Use the Allen wrench to tighten both sides of the door handle .

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)



Plastic pads

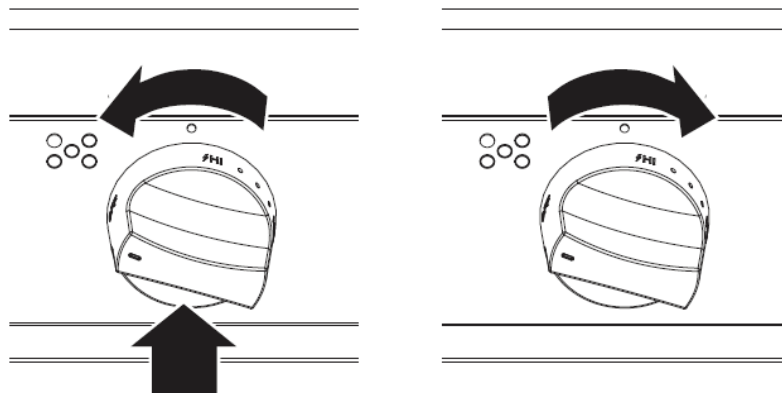
2. Align the holes in the plastic pads with the holes on the top, back of your range, then secure the pads to your range with the provided screws .

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

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

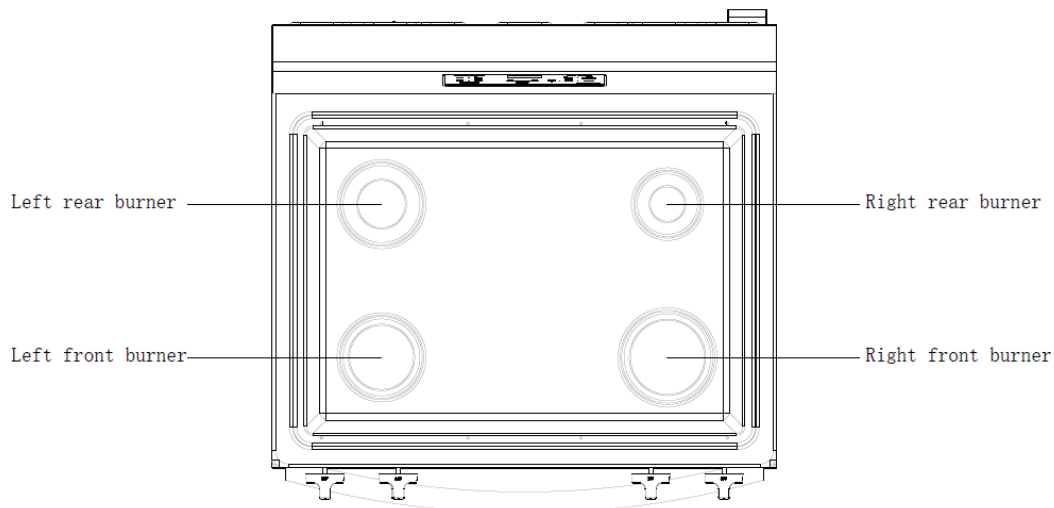
- Use dark-colored or enamel-coated cookware in the oven because the heat transmission is better .
- Before cooking, preheat the oven if the recipe calls for preheating .
- Do not open the oven door frequently during cooking to maintain the oven temperature and save energy .
- Try to cook more than one 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 .

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 .

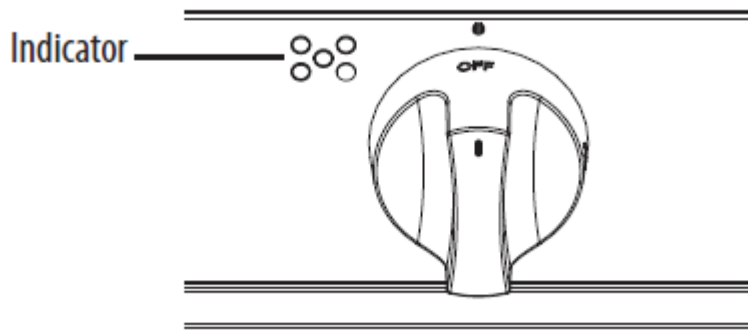
Your range cooktop has five surface burners .The different burner sizes make sure that you have the correct heat source for each cooking job .



- 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 .

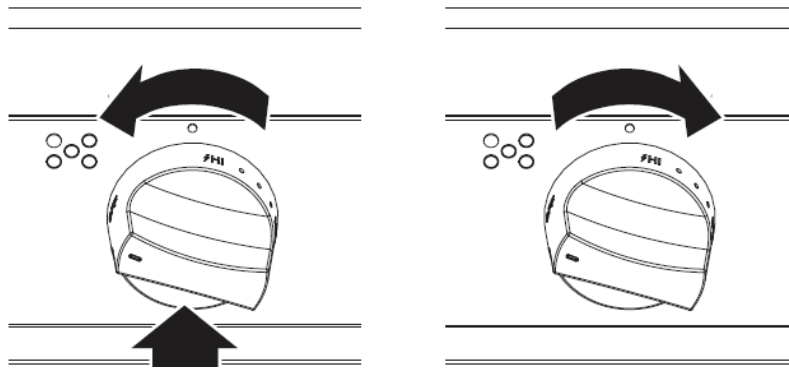
MATERIAL	DESCRIPTION
Aluminum	Excellent heat conductor .Some types of food cause aluminum to darken .(Anodized aluminum cookware resists staining and pitting)
Copper	Excellent heat conductor, but discolors easily .
Stainless Steel	Slow heat conductor with uneven cooking results .It is durable, easy to 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

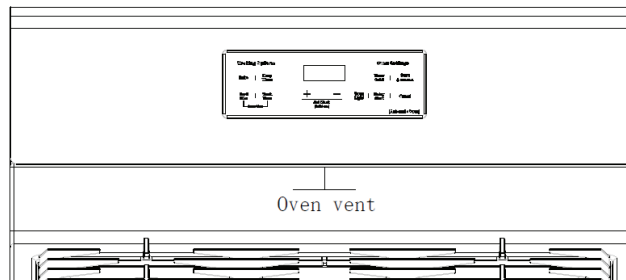
FRANÇAIS

OVEN FUNCTION PARAMETER LIST

FUNCTION	TEMPERATURE			TIME		
	DEFAULT	RANGE	UNIT	DEFAULT	RANGE	UNIT
Bake	350	175-550	°F	10:00	00:01—10:00	HR/MIN
	177	79—288	°C			
Keep Warm	175	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN
	79	Not adjustable	°C			
Steam Clean	150	Not adjustable	°F	00:25	Not adjustable	HR/MIN
	66	Not adjustable	°C			
Broil Hi	550	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN
	288	Not adjustable	°C			
Broil Lo	400	Not adjustable	°F	03:00	Not adjustable	HR/MIN
	177	Not adjustable	°C			

USING THE OVEN VENT

The oven vent is located under the oven control panel .

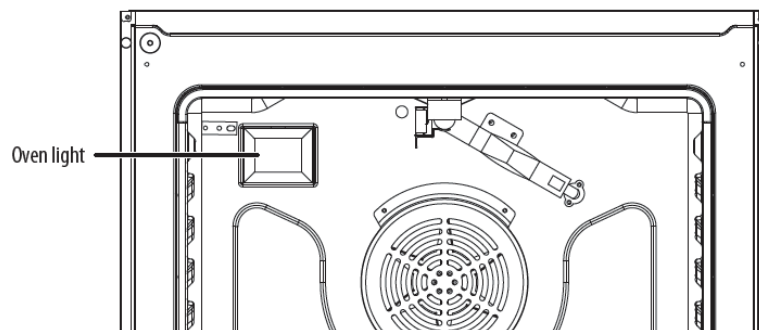


Do not block or place items in front of the oven vent .Correct air circulation prevents oven burner combustion problems and provides good cooking results .

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 .

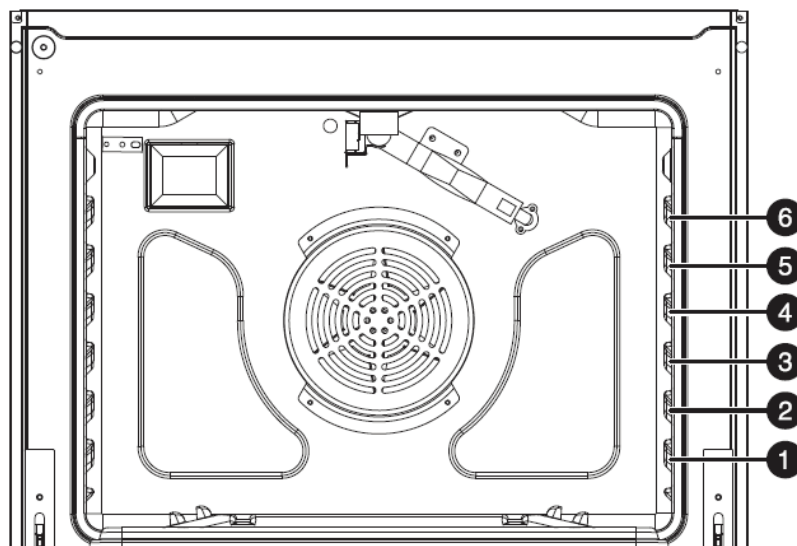




POSITIONING THE OVEN RACKS

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.

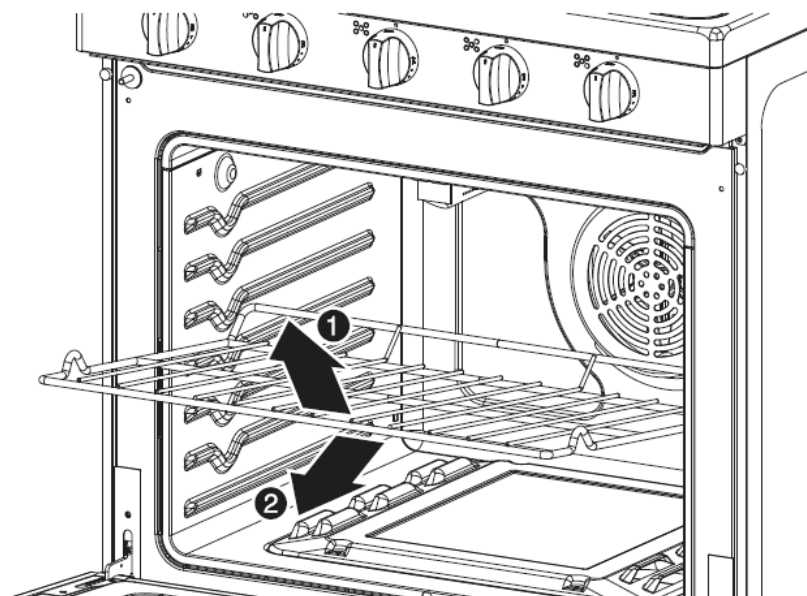


! CAUTIONS:

- 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

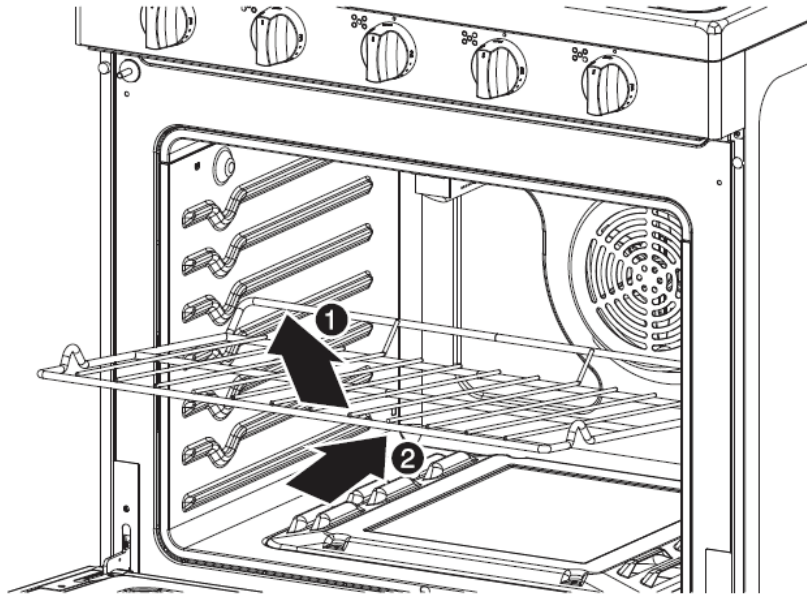
1. Pull the rack straight out until it stops.
2. Lift up the front of the oven rack and pull to remove it from the oven.





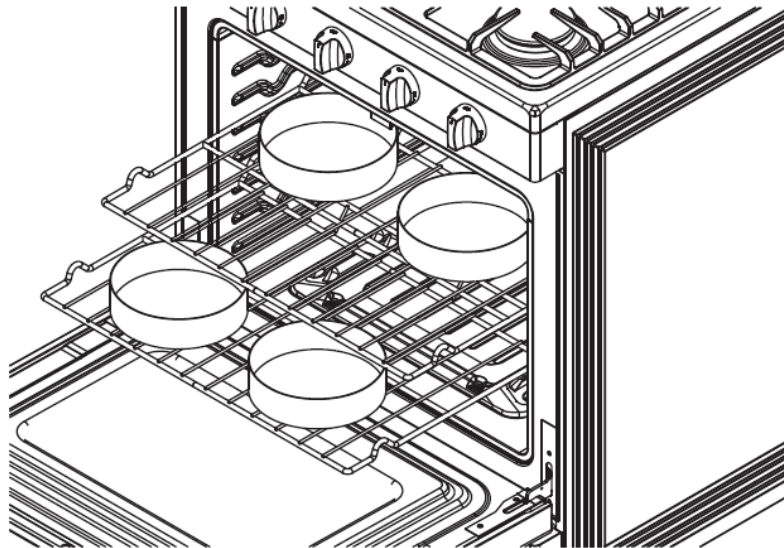
REPLACING AN OVEN RACK

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 .



SETTING THE CLOCK

1. In standby mode, short press [+] and [-] at the same time to enter the clock hour setting state .The clock hours flash and the clock minutes are always on (displays 12:00 when powered on, and displays the real-time clock after powered on) .Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 10 values .
2. In the clock hour setting state, short press [+] and [-] at the same time to enter the clock minute setting state .The clock hours are always on and the clock minutes are flashing .Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 10 values .
3. In the clock minute setting state, press [+] and [-] simultaneously to confirm the clock setting and enter the standby state .
4. The 12-hour time setting range is 1:00—12:59, and the 24-hour time setting range is 0:00—23:59 .

SELECTING THE 12-HOUR OR 24-HOUR DISPLAY SETTING

1. In standby mode, press and hold [+] and [-] at the same time for 3 seconds to enter the clock 12/24 hour switching function .When the setting is successful, the buzzer will beep once .
2. Every time the clock enters the 12/24 hour switching state, switching between 12 and 24, the screen displays “12” or “24” .Time synchronization is converted according to the current hour format .
3. After the clock switches to 12/24 hour format for 3 seconds, it enters standby mode .

USING THE TIMER

1. When the timer is not running, short press [Timer] to enter the timing setting state .At this time, the [Timer] indicator light is always on and the screen flashes “00:00” .Short press [+] or [-] to adjust for 1 minute ., long press [+] or [-] to adjust for 10 minutes .
2. In the timer setting state, short press [Timer] to confirm the setting .The [Timer] indicator light is always on, the screen is always on to display the time, and the countdown starts .(If there is no operation within 60 seconds, exit the scheduled state .If the confirmation time is “00:00”, exit the scheduled state)
3. When the timer is running, other cooking functions are also running .At this time, short press [Timer] to switch to the timer time display, and after 3 seconds, it will switch to the other cooking function display .
4. When the timer ends, the buzzer will beep 10 times and the screen will flash and display “00:00” .You can click any key to exit the timer state .
5. When the timer is running, press and hold [Timer] for 3 seconds to exit the timer state, and the [Timer] indicator light goes out .

ADJUSTING THE THERMOSTAT

If your baking results are not what you are used to, the present oven cooking thermostat can be adjusted by up to $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$) .

i NOTE: This temperature adjustment is retained in memory after a power failure .This adjustment will be used in all future baking including Bake, Broil, and Keep Warm .Adjusting the thermostat does not affect steam-cleaning .

1. In standby mode, press and hold [Bake] and [Broil] at the same time for 3 seconds to enter the temperature adjusting setting .The screen flashes to display the compensation temperature, and the temperature unit remains consistent with the system temperature .Temperature setting range: $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$) .Short press [+] or [-] to adjust 1 value, and long press [+] or [-] to adjust 5 values .When the compensation temperature is $+5^{\circ}\text{F}$, “5F” is displayed, and when the compensation temperature is -5°F , “-5F” is displayed .
2. In the setting state, short press [Start] to confirm and return to standby .(If you do not press [Start] within 30 seconds after setting, you will return to standby mode)
3. The compensation temperature does not affect the setting and display of the original operating temperature, but the temperature control is handled according to the compensation temperature .Compensation temperature is valid for all heating modes .
4. When switching the temperature compensation unit, please note that the temperature difference value is



converted, not the actual value .

PROGRAMMING THE COOK TIME

The Cook Time function lets you program the oven to cook food at a set temperature for a specified length of time .At the end of the set time, the oven automatically shuts off .

1. Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door .

i NOTE: Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it .Preheating is important for good baking results .

2. Press Bake .The display shows the default temperature and the bake icon blinks .If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4 .
3. (Optional) Press Cook time pad and adjust the temperature by pressing + or - for the temperature you want . Preheating is important for good baking results .
4. Press the Cook Time pad .The display will show 00:00 .
5. Press the + or - for the cooking time you want .The display shows the selected time .You can set the time to any duration from 1 minute to 10 hours .
6. Press the Start pad .The oven automatically turns on and starts preheating .The display shows the default or selected temperature, Bake, and selected cook time, until the oven reaches the temperature you set . When the oven reaches that temperature, it beeps three times .The oven starts cooking for the set amount of time, and the display shows the remaining cooking time .
7. To change the programmed baking temperature, press the Bake pad, press + or - for new baking temperature, then press the Start pad .The oven completes cooking at the new temperature .
8. To change the cooking time, press the Cook Time pad, press + or - , then press the Start pad .The oven continues cooking for the remaining time you set .

! CAUTION: Use caution when using the Cooking Time function .This function is best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables .Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven .Even when chilled, they should not stand for more than one hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed .Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning .

Programming A Delayed Start Time

The Delay Start function lets you use the kitchen timer to automatically start and stop another cooking program .

! CAUTION: Use caution when using the Delay Time function .This function is best used when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables .Foods that can easily spoil, like milk, eggs, fish, poultry, and meats, should be chilled in a refrigerator before they are placed in the oven .Even when chilled, they should not stand for more than one hour before cooking begins and should be removed promptly when cooking is completed .Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning .

1. Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door .
2. Press the pad for the baking operation you want .The display blinks the function icon and shows the default temperature (350°F) .If the default temperature is the temperature you want, skip to step 4 .
3. (Optional) Press the + or - for the temperature you want .The display shows the temperature you set .
4. Press the Cook Time pad .The display shows the cooking temperature, Bake, and 00:00 .
5. Press the + or - for the cooking duration you want .The display blinks the cooking duration you set .You can set the duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours .
6. Press Delay Start .The display shows Delay and 00:00 blinks .
7. Press + or - to enter the duration of time you want, duration to any amount of time from 1 minute to 10 hours .
8. Press Start .The oven automatically turns on and starts preheating .
9. To change the programmed baking temperature, press Bake, enter the new baking temperature, then press Start .The oven completes cooking at the new temperature .



10. To change the cooking time, press Cook Time, enter the new cooking time, then press Start .The oven continues cooking for the remaining time you set .

Baking

The Bake function lets you program the oven to bake to any temperature between 150°F (66°C) and 550°F (288°C) .

1. Position the oven rack where you want it .
2. Press the Bake pad .The display blinks bake icon and shows of 350°F) .If the default temperature is the cooking temperature you want, skip to step 4 .
3. (Optional) Press the +, - to enter the cooking temperature you want .The display blinks the temperature .
4. Press the Start pad .The oven automatically turns on and starts preheating .Place food in the oven after preheating is complete .Preheating is important for good baking results .The display shows PRE, 100°F), and bake icons until the oven reaches 100°F) .Then, the display shows the actual oven temperature .When the oven reaches the temperature you set, it beeps three times .
5. When baking is complete, remove the food from the oven, close the oven door, then press Cancel .The oven shuts off and the display shows the time of day .

To change a programmed baking temperature, press Bake, enter the new baking temperature, then press Start . The oven completes cooking at the new temperature .

Broiling

The Broil function lets you cook and brown foods using only a top heat source .The oven door must remain closed during broiling .Meat or fish should always be placed on a broiling grid in a broiling pan .

⚠ WARNING: If an oven fire occurs, close the oven door and turn the oven off .If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher .Do not put water or flour on the fire .Flour may explode and water can cause a grease fire to spread .Both can cause personal injury or property damage .

1. Position the oven rack so that the top of the food is at least 3 to 5 inches (7.6 to 12.7 cm)
2. Place the food on a broiling pan with an insert grid and into the oven .Close the oven door .
3. Press Broil once for Hi and twice for Lo .Use Lo to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over browning them .
4. Press Start .The oven automatically lights the top oven burner and starts cooking .The display shows the broil setting (Hi or Lo) you selected and Broil .Broil on one side until food is browned, then turn and broil on the other side .
5. When broiling is completed, press Off/Clear to shut off the oven .The display shows the time of day .
6. To change a programmed broiling setting, press Broil to change the setting between Hi and Lo, then press Start .The oven changes the broil setting and completes cooking at the new temperature .

Keeping Food Warm

The Keep Warm function lets you keep cooked foods warm at a low baking temperature for up to three hours .

1. Position the oven rack in the location you want, then place the food in the oven and close the oven door .
2. Press the Keep Warm pad, then press the Start pad .The oven automatically turns on and heats to 150°F (65°C) .The display shows Warm and the time of day .
3. When warming is complete, press the Cancel pad .The display shows the time of day .

Switching Between Fahrenheit Or Celsius

You can program the oven control to display temperatures in Fahrenheit or Celsius .The oven was preset at the factory to display in Fahrenheit .

1. Press and hold the BAKE pad for three seconds .The display shows F or C .The default is F .
2. Press and hold the BAKE pad for three seconds to change between F and C .
3. Press the Start pad to save the temperature selection .



Locking Oven Controls

The Lock function turns off the control panel touch pads to prevent the oven from accidentally being turned on . Touch pads stay locked until you turn this function off .

1. Press and hold the (lock) pad (START) for three seconds .The oven beeps and the display shows Loc, the time of day, and the lock icon .
2. To unlock the controls, press and hold the (lock) pad (start) for three seconds .

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 THE CONTROL PANEL

⚠ CAUTION:

- Never use steel wool or abrasive cleansers .
- Protect the surface from sharp objects .

These items can damage the surface .

1. Lock the oven controls .See Locking oven controls on page 34 .
2. Clean spatters with a damp cloth or glass cleaner .You can use warm, soapy water to clean heavily soiled areas .
3. When cleaning is done, unlock the oven controls .

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 .

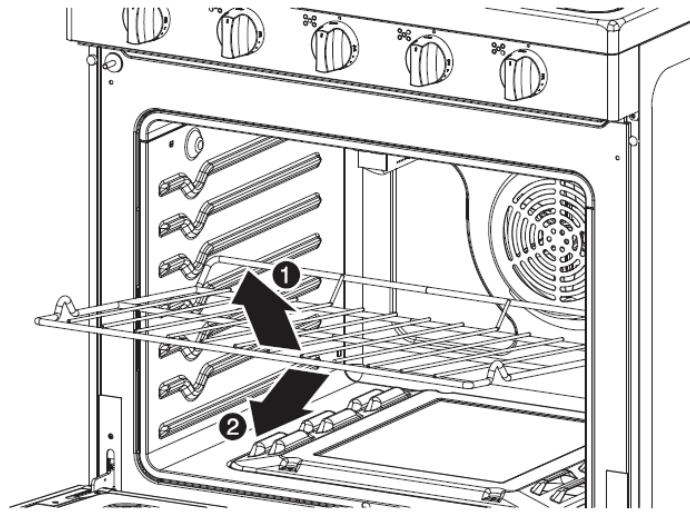
1. Place a small amount of a stainless steel cleaner designed for use with appliances on a damp cloth or damp paper towel .
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel, if applicable .
3. Dry and with a clean, dry paper towel or soft cloth .
4. Repeat as necessary .

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 .

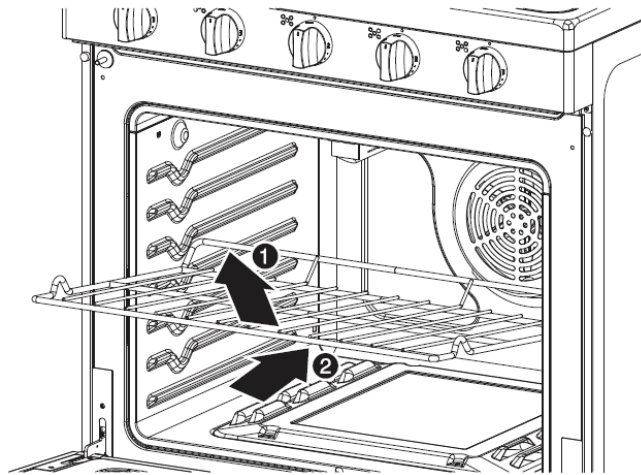
CLEANING THE OVEN RACKS

⚠ 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 .



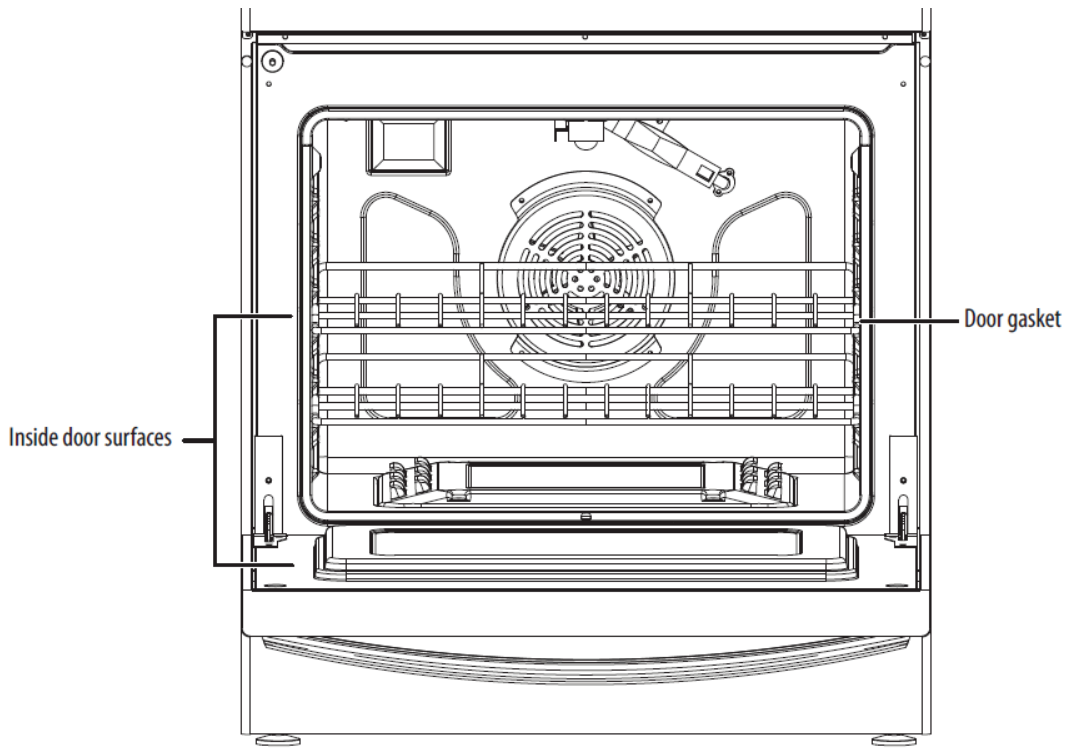
CLEANING THE OVEN DOOR

⚠ 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 .

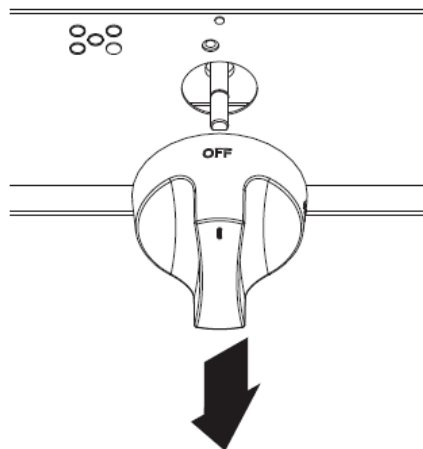


2. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth .
3. Clean the outside door stainless steel surfaces by following the instructions in Cleaning stainless steel surfaces .
4. Clean the glass window with glass cleaner or warm, soapy water with a thorough rinse .Do not let moisture get inside the door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

CLEANING THE SURFACE BURNER CONTROL KNOBS

! WARNING:

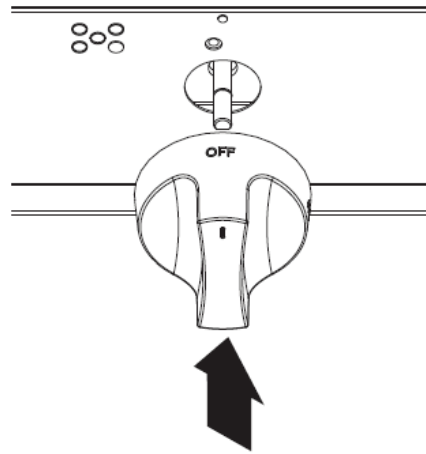
- Do not use spray cleaners on the surface burner control panel .Spray entering the valve holes could contact electrical components resulting in death, personal injury, or product damage .
 - The knobs and the valve stems must be completely dry before you reinstall them .
1. Make sure that all surface 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 .

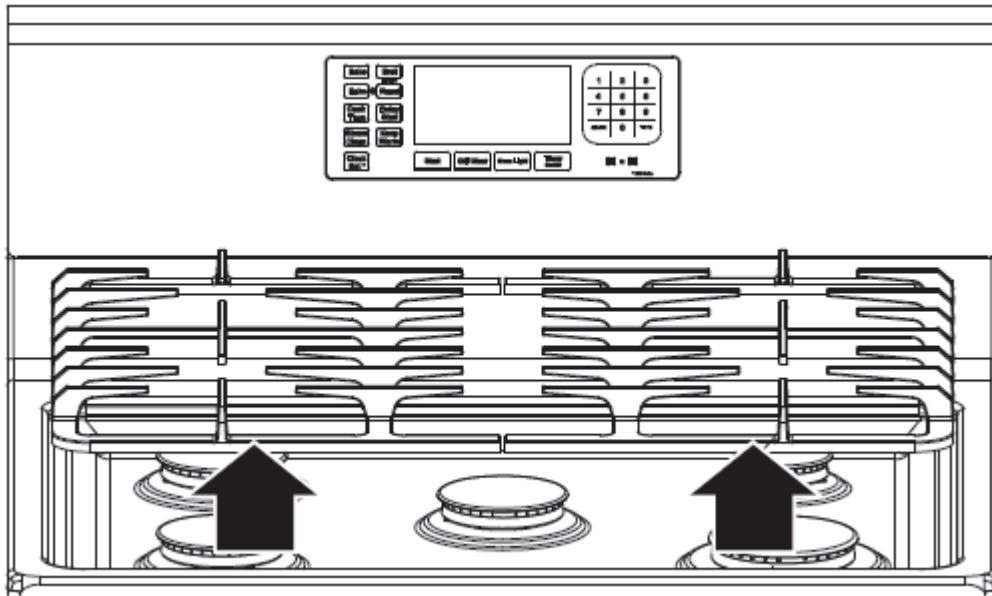


5. Replace the control knobs in the OFF position by pushing them straight onto the control valve stems.

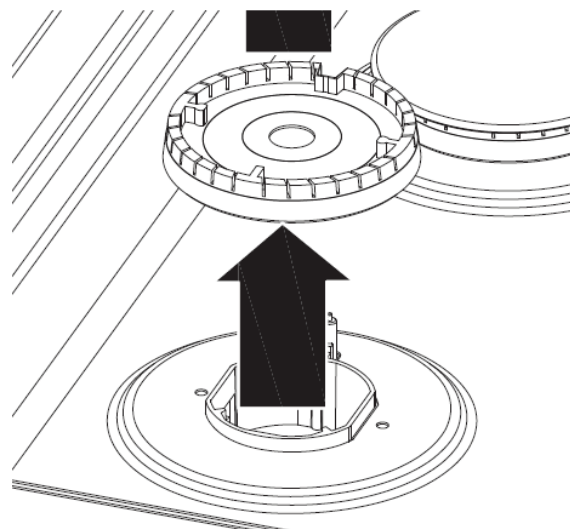


CLEANING SURFACE BURNER GRATES AND ASSEMBLIES

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.

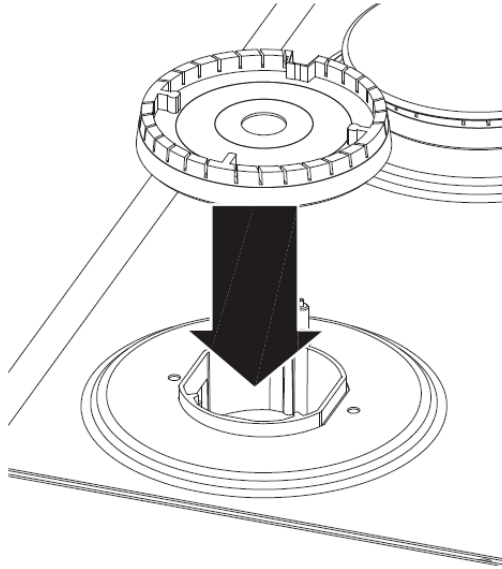




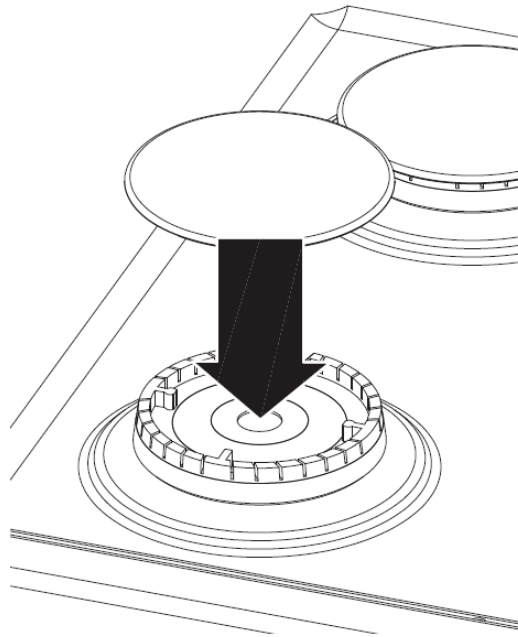
- Lift up and remove the burner heads from the valve manifolds .
- Clean all removable burner parts in warm, soapy water .Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners on any burner part .

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

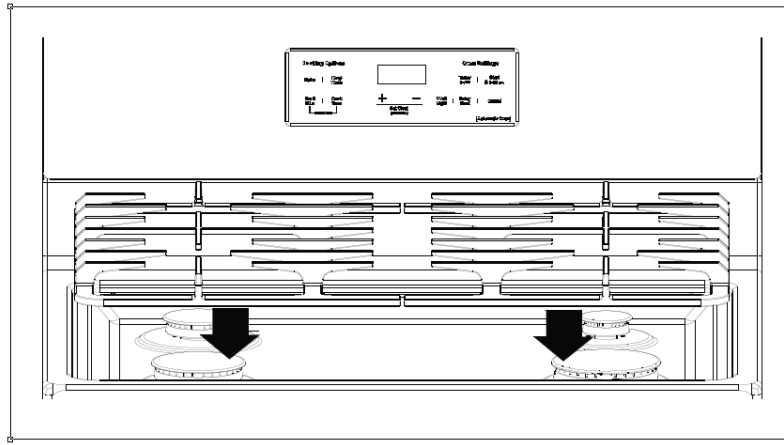
- Rinse thoroughly, then completely dry all parts before you reassemble them .
- Set all burner heads on top of the manifold valves in the same locations you removed them from .The hole on the side of a burner head goes over the electrode .The burner heads are correctly installed when they are at on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



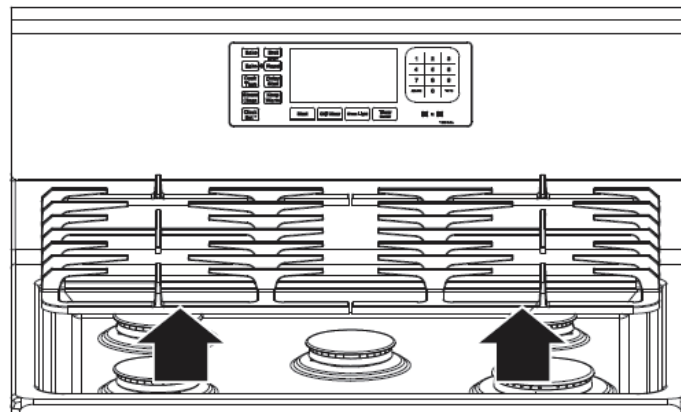
10 . Push in and turn each surface burner control knob to the LITE position, let each burner light, then set each control knob back to a burner setting to make sure each burner operates correctly .

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

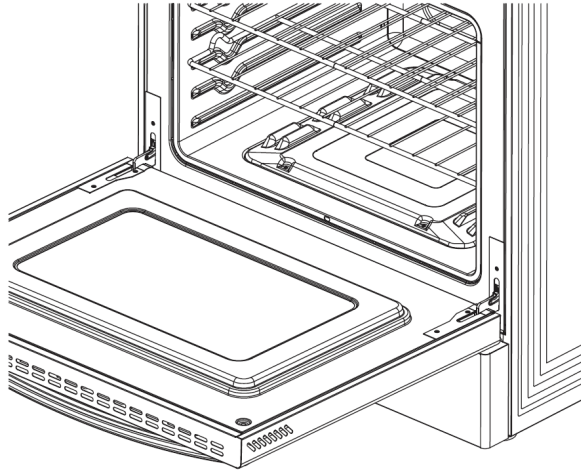
! WARNINGS:

- 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 .

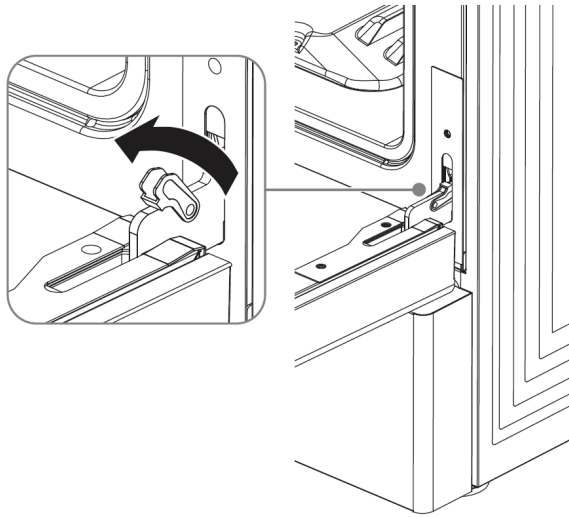


REMOVING THE DOOR

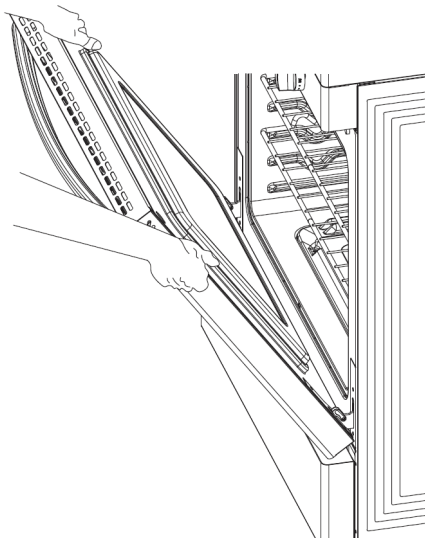
1. Completely open the oven door .



2. Open the levers fully on both sides .

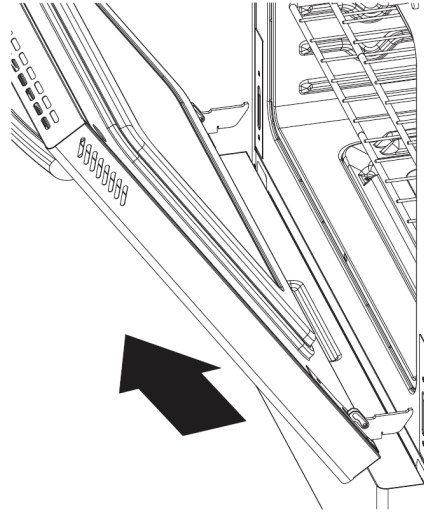


3. Hold the door firmly on both sides .



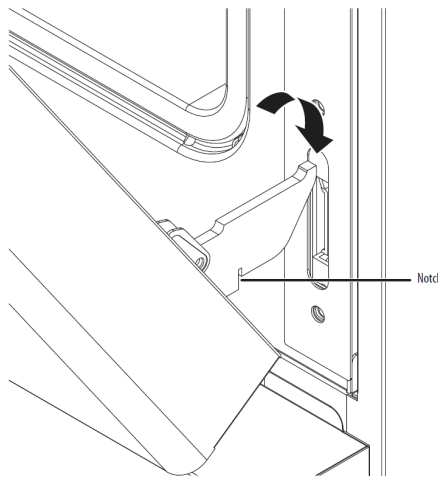


4. Disengage the hinges and remove the door gently with a 30° angle between the door and the oven .Place the door on a protected surface .

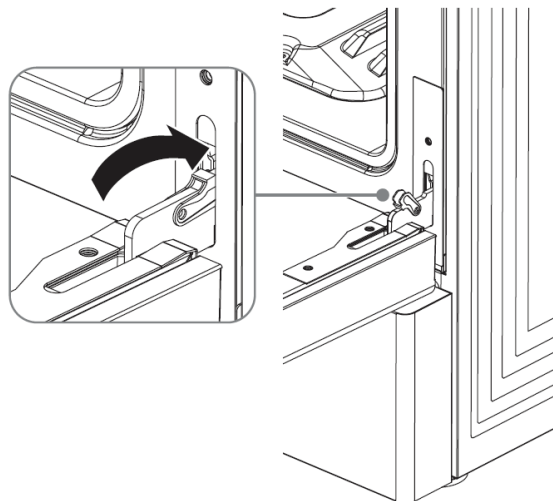


REPLACING THE DOOR

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

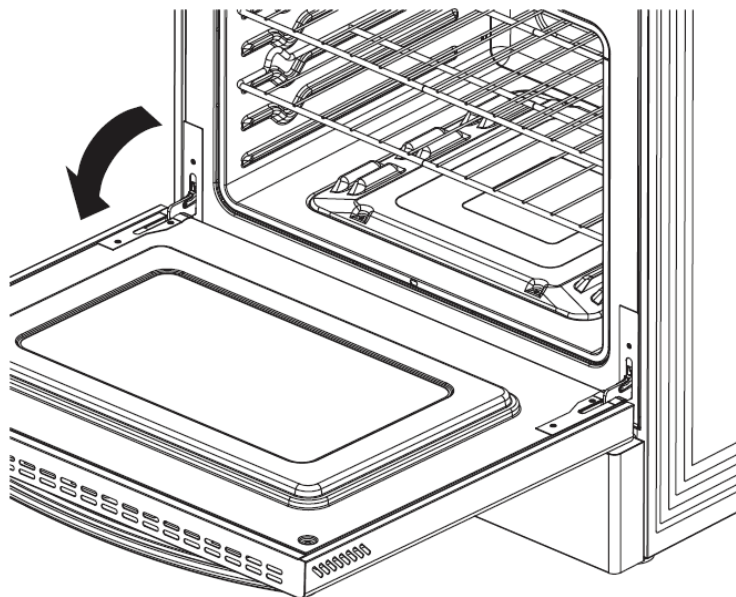


2. Insert the hinge tongues into the slots making sure that the notches on both sides drop into place .
3. Open the door fully .





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

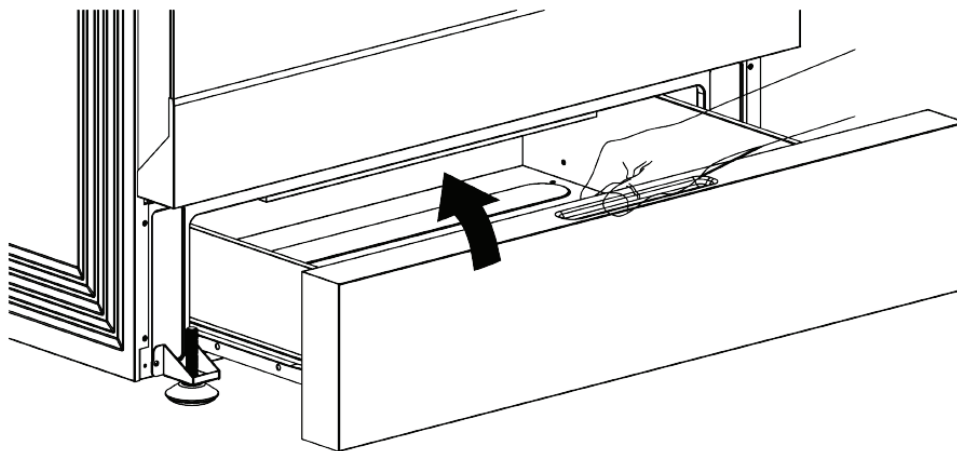


ENGLISH
ESPAÑOL
FRANÇAIS

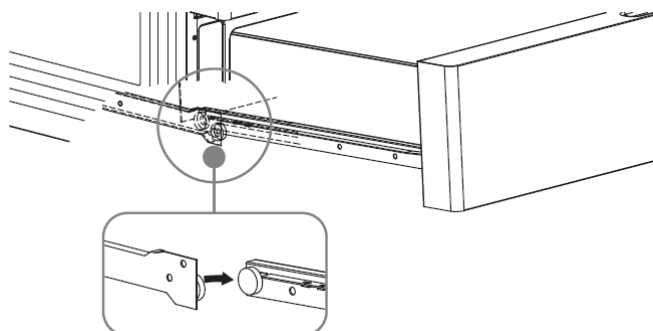
REMOVING AND REPLACING THE STORAGE DRAWER

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware .Do not store plastics or ammable 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

OVEN

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

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 .
	Clock or timers not set correctly .	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 .

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



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 .

ERROR CODES

ERROR CODE

DEFINITION

F1E1	Communication Failure
F3E1	Cavity Sensor Open/Short Circuit
F3E2	Oven Heating Failure
F3E3	Cavity High Temperature Protection



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/](http://www.facebook.com/Impecca/)

 [www instagram com/impecca/](http://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	47
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	47
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	48
ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS	50
CARACTERÍSTICAS DE SU COCINA CON HORNO	54
CONTENIDO DEL PAQUETE	54
COMPONENTES PRINCIPALES	54
COMPONENTES DEL HORNO	54
PANEL DE CONTROL DEL HORNO	55
INDICADORES DEL PANEL DE VISUALIZACIÓN	56
DIMENSIONES DE LA GAMA	56
INSTALACIÓN DE SU COCINA	57
SELECCIONAR UNA UBICACIÓN	57
REQUISITOS DE GAS	58
REQUISITOS ELÉCTRICOS	59
INSTALACIÓN DE SU COCINA DE GAS	59
CONEXIÓN AL GAS	60
INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVUELCO	61
COLOCACIÓN DE LA COCINA Y CONEXIÓN A LA CORRIENTE ELÉCTRICA	61
NIVELANDO TU ALCANCE	62
FINALIZANDO SU INSTALACIÓN	63
UTILIZANDO SU ALCANCE	66
ANTES DE COMENZAR A USAR SU ALMACENAMIENTO	66
USO DE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE	67
ENCENDIENDO UN QUEMADOR	69
ENCENDIDO MANUAL DE UN QUEMADOR	69
SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA	69
USO DEL HORNO	70
LISTA DE PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO	70
USANDO LA VENTILACIÓN DEL HORNO	70
USO DE LA LUZ DEL HORNO	70
COLOCACIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO	71
RETIRANDO UNA REJILLA DEL HORNO	71
SUSTITUCIÓN DE UNA REJILLA DEL HORNO	72
AJUSTE DEL RELOJ	72
SELECCIÓN DEL FORMATO DE PANTALLA DE 12 O 24 HORAS	73
USO DEL TEMPORIZADOR	73
AJUSTE DEL TERMOSTATO	73
PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN	73
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	76
LIMPIEZA DEL PANEL DE CONTROL	76
LIMPIEZA DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE	76
LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DEL HORNO	77
LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DEL HORNO	77
LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO	78
LIMPIEZA DE LOS PERILLAS DE CONTROL DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE	78
LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y LOS CONJUNTOS DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE	79
LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN	81
EXTRACCIÓN Y REEMPLAZO DE LA PUERTA DEL HORNO	82
QUITAR LA PUERTA	82
REEMPLAZAR LA PUERTA	84
EXTRACCIÓN Y REEMPLAZO DEL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO	85

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	86
HORNO	86
COCINA	87
CÓDIGOS DE ERROR	88
SOPORTE AL CLIENTE	89
GARANTÍA LIMITADA.....	90

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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 conectada 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 rea-

lizados 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 deslizarse 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 sofóque 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 .

LEY DE CALIFORNIA SOBRE AGUA POTABLE 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 .

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

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

1. Conéctelo a un tomacorriente de tres clavijas con conexión a tierra .
 2. NO retire la clavija de tierra .
 3. NO utilice un adaptador .
 4. 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 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 flambear 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 .Límpiala 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 .



CARACTERÍSTICAS DE SU COCINA CON HORNO

ENGLISH

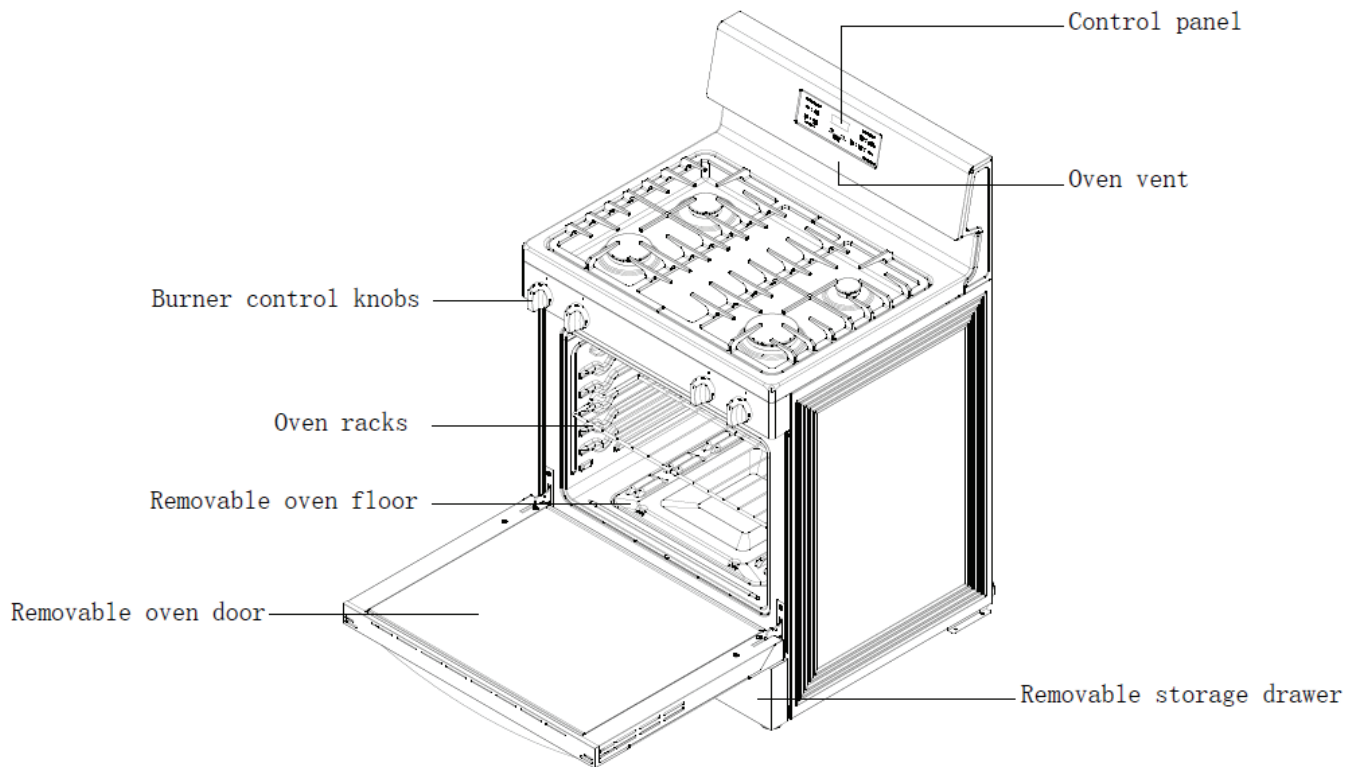
ESPAÑOL

FRANÇAIS

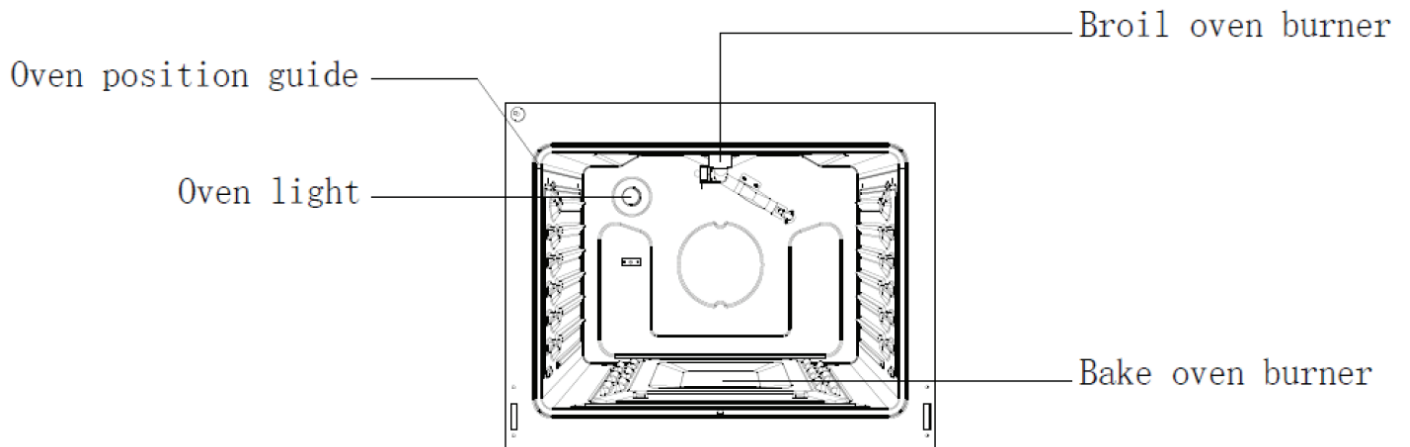
CONTENIDO DEL PAQUETE

- Cocina de gas de convección independiente de 5.0 pies cúbicos con limpieza a vapor
- Dispositivo antivuelco (1) con tornillos ST5*40 mm (4)
- Asa de horno (1) con llave hexagonal (1)
- Rejillas para horno (2)
- Almohadillas traseras de plástico (2) con tornillos ST5*20 mm (2)
- Perillas de control del quemador (4)
- Guía del usuario

COMPONENTES PRINCIPALES

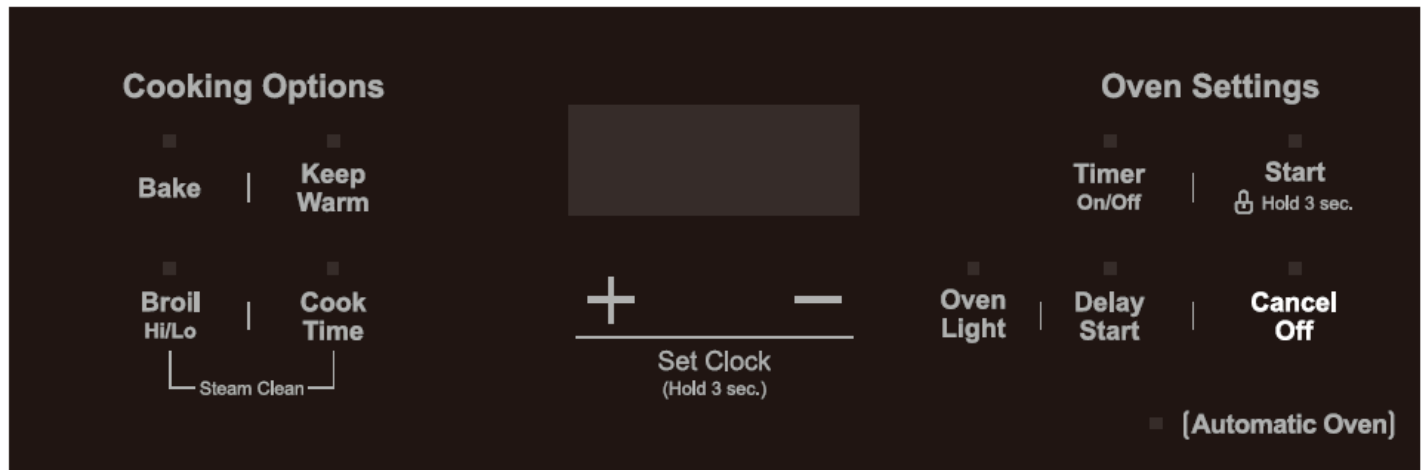


COMPONENTES DEL HORNO





PANEL DE CONTROL DEL HORNO



ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

PANEL TÁCTIL	DESCRIPCIÓN
Hornear	Activa la función de horneado, cocinando los alimentos de manera uniforme utilizando el quemador inferior del horno .
Asar	Activa la función de asado .Cocina los alimentos únicamente con el quemador superior del horno .Pulse una vez para asar a fuego alto .Pulse dos veces para asar a fuego bajo .
Manténgase caliente	Mantenga los alimentos cocinados calientes después de cocinarlos .Esto reduce la temperatura del horno y la mantiene a 79 °C (175 °F) hasta por tres horas .
tiempo de cocción	Enciende la función de tiempo de cocción y usa el teclado numérico para ajustar el tiempo de cocción deseado .El horno se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado .
Inicio retrasado	Programe el horno para que se encienda y se apague automáticamente .Úselo con el accesorio para hornear .
Temporizador encendido/apagado	Enciende el temporizador de cocina durante el tiempo que desees .
+	En el estado de ajuste de tiempo o temperatura: aumente el valor de tiempo o temperatura .
—	En el estado de ajuste de tiempo o temperatura: disminuya el valor de tiempo o temperatura .
Ajustar reloj	En modo de espera, presione [+] y [-] simultáneamente para ingresar a la configuración del reloj .
Luz del horno	Enciende o apaga la luz del horno .
Comenzar	Inicia las funciones de cocción, limpieza o temporizador del horno .
Cancelar	Cancelar la operación actual
Cerrar	Mantenga pulsado durante tres segundos para desactivar los botones táctiles del panel de control y evitar que el horno se encienda accidentalmente .Los botones táctiles permanecerán bloqueados hasta que desactive esta función apagado .



INDICADORES DEL PANEL DE VISUALIZACIÓN

MOSTRAR

FUNCIÓN

MOSTRAR

FUNCIÓN



Área de visualización del reloj; Temperatura del horno área de visualización



Precalentar



Asar a fuego alto



Asar a fuego lento



Pulsa uno



Cerrar



Fin de cocción



Limpieza a vapor

[Automatic Oven]

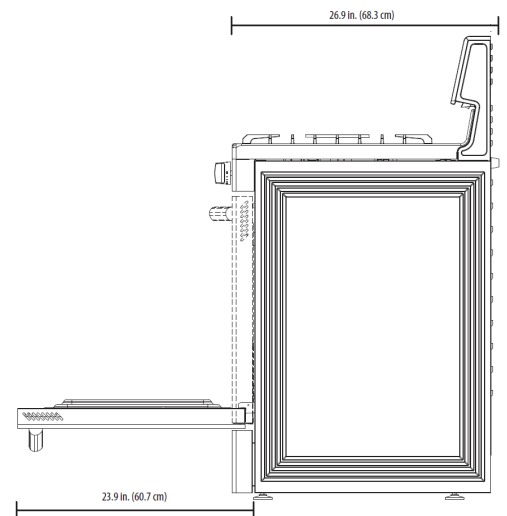
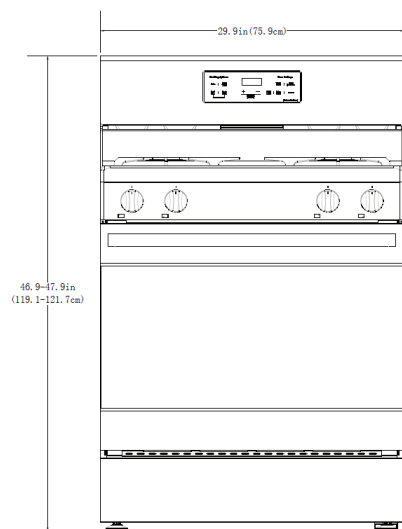
Horno automático

DIMENSIONES DE LA GAMA

Frente

Ancho: 29,9 pulgadas (75,9 cm)

Altura: 46,9—47,9 pulgadas (119,1—121,7 cm)



Lateral

Profundidad de la unidad: 26,9 pulgadas (68,3 cm)

Altura de la puerta del horno (espacio libre necesario): 24 pulgadas (60,7 cm)



SELECCIONAR UNA UBICACIÓN

Espacios libres y dimensiones

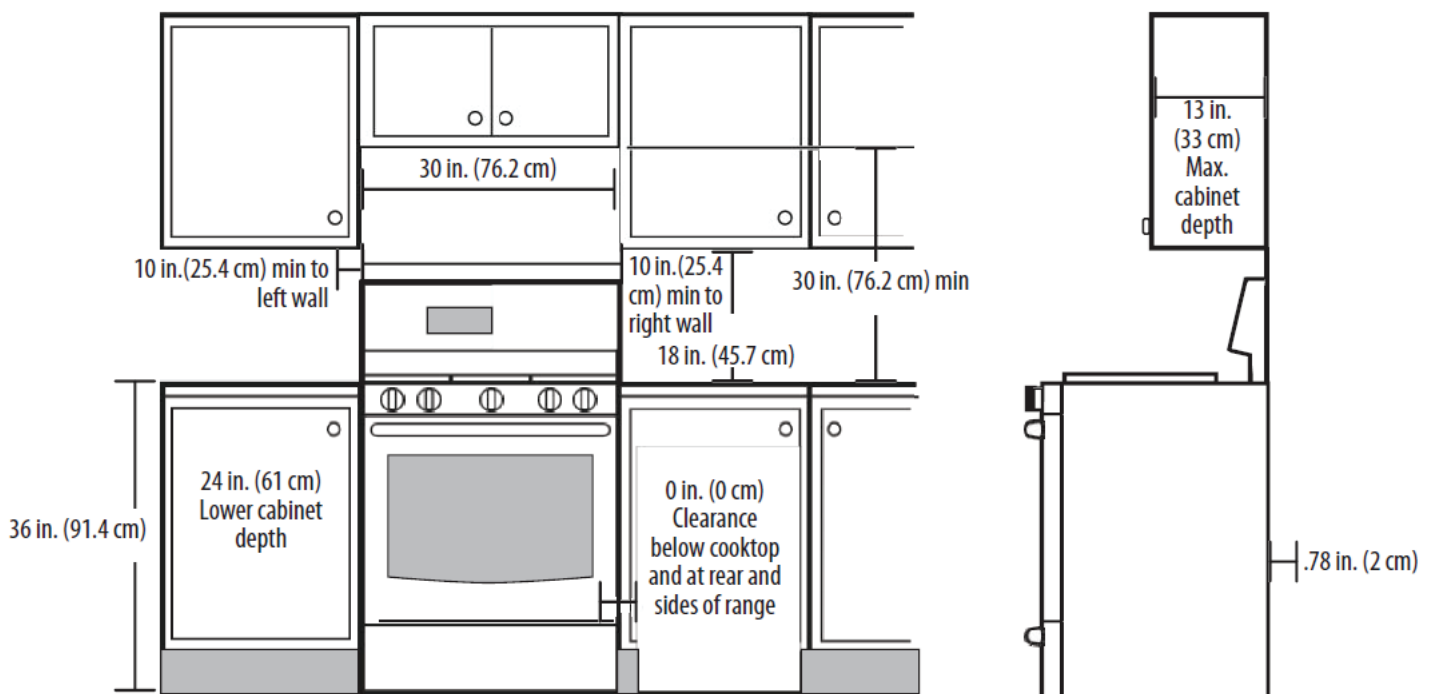
ANTES DE COMENZAR a instalar su estufa, consulte la siguiente información, dimensiones y distancias de seguridad. No coloque la estufa en un lugar donde pueda estar expuesta a fuertes corrientes de aire. Deje suficiente espacio libre entre la estufa y el resto de la estufa.

Superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones deben cumplirse para un uso seguro de su 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 estufa ha sido diseñada para cumplir con la temperatura máxima permitida para gabinetes de madera de 90 °C (194 °F). Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, las encimeras y los gabinetes que rodean la estufa puedan soportar el calor (hasta 90 °C [94 °F]) que genera. De lo contrario, podrían producirse decoloración, delaminación o fusión.



Dimensiones mínimas

! ADVERTENCIA

Si tiene gabinetes superiores, utilice una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 12.7 cm (5 pulgadas) del frente de los gabinetes. Esto ayuda a disipar el calor acumulado en los gabinetes superiores y previene accidentes mortales, lesiones personales e incendios. Instálela sobre la estufa, dejando una separación mínima de 0.6 cm (0.25 pulgadas) entre la campana y la parte inferior del material combustible o el gabinete metálico. La campana debe tener al menos el mismo ancho que la estufa y estar centrada sobre ella. La separación entre la superficie de cocción y la campana extractora nunca debe ser inferior a 61 cm (24 pulgadas).

Excepción: La instalación de un horno microondas o aparato de cocina homologado sobre la placa de cocción



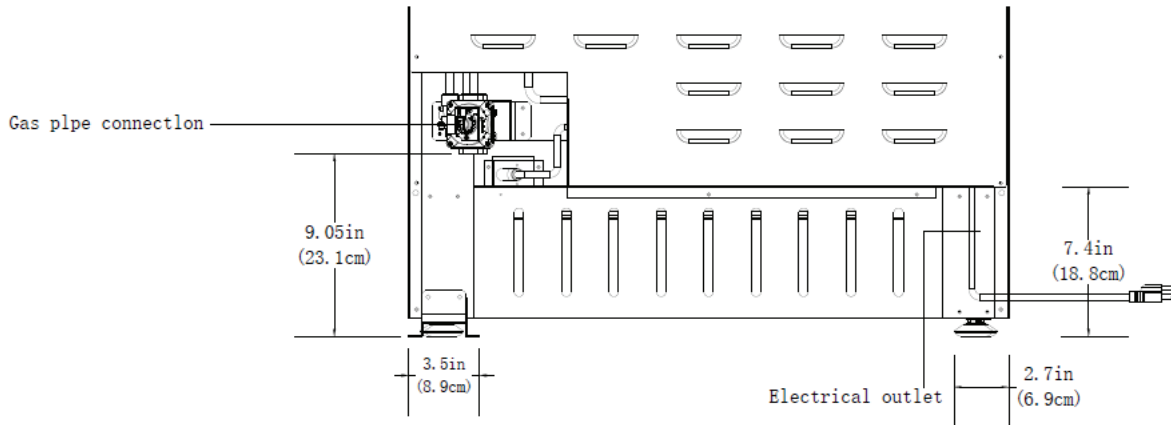
deberá ajustarse a las instrucciones de instalación incluidas con dicho aparato .

- Se requiere una separación mínima de 76,2 cm (30 pulgadas) entre la superficie de cocción y la base de un gabinete de madera o metal sin protección .Si no se dispone de esta separación mínima, se requiere una separación mínima de 61 cm (24 pulgadas) cuando la base del gabinete de madera o metal esté protegida por un tablero ignífugo de al menos 0,64 cm (0,25 pulgadas) de espesor, recubierto con una lámina de acero MSG n.º 28, acero inoxidable, aluminio o cobre de al menos 0,038 cm (0,015 pulgadas) de espesor .
- 18 pulgadas (45,7 cm) como mínimo entre la encimera y la parte inferior del gabinete adyacente .

REQUISITOS DE GAS

Ubicaciones para tuberías de gas y tomas eléctricas

Parte trasera del rango



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, asegúrese de que el revestimiento del piso pueda soportar temperaturas de al menos 180 °F (82 °C) sin encogerse, deformarse o decolorarse .
5. No instale la estufa sobre alfombras a menos que coloque una almohadilla aislante o una lámina de madera contrachapada de 0,25 pulgadas (0,6 cm) de espesor entre la estufa y la alfombra .

Antes de instalar su estufa

1. Retire el embalaje exterior e interior .
2. 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 cuidadosamente 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 códigos 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. Asegúrese de que todas las personas que utilicen la estufa sepan dónde está la válvula y cómo cortar el suministro 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 daños. 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 interna 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 NPT 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.
6. 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.
7. 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, aisle su estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual .

INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTIVUELCO

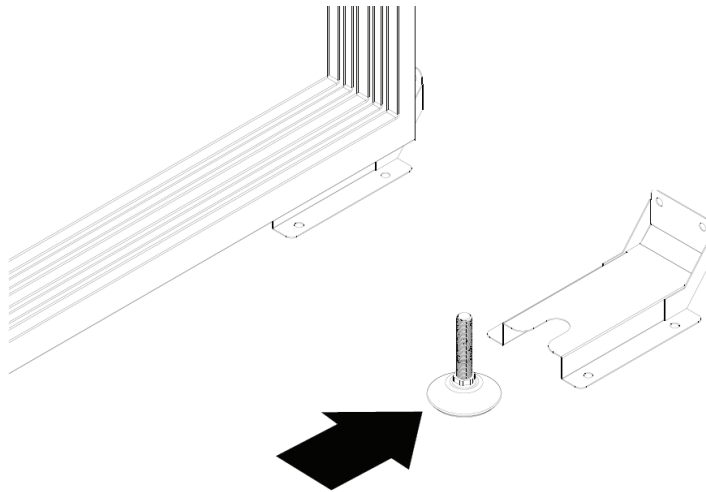
! ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco, su estufa debe estar asegurada con el dispositivo antivuelco suministrado .

- 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 .

1. 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 .



2. Siga las instrucciones que vienen con el dispositivo antivuelco .
3. Mire debajo de la estufa para asegurarse de que la pata niveladora esté encajada en el soporte .

COLOCACIÓN DE LA COCINA Y CONEXIÓN A LA CORRIENTE ELÉCTRICA

! ADVERTENCIA: Evite el riesgo de incendio o descarga eléctrica .

- No utilice adaptadores, alargadores ni retire la clavija de tierra del cable de alimentación .Ignorar esta advertencia puede provocar lesiones graves, incendios o la muerte .
- La estufa está equipada con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse directamente a un tomacorriente con conexión a tierra .NO corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe .
- El cable de alimentación debe enchufarse a una toma de corriente de tres clavijas con conexión a tierra compatible, conectada a tierra de acuerdo con la normativa .
- Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 última edición, o Código Eléctrico Canadiense (CSA) y todos los



códigos locales

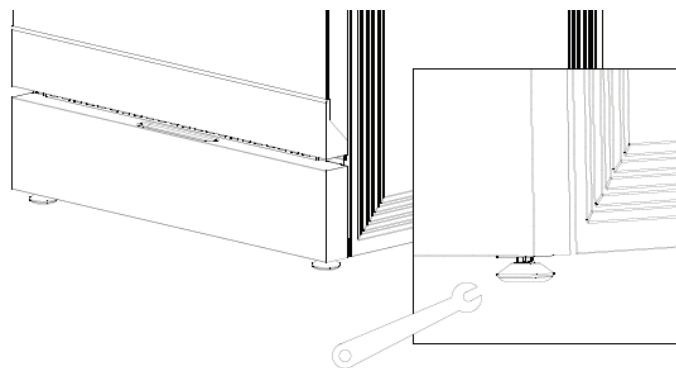
- y ordenanzas .
 - Por seguridad personal, la estufa debe estar correctamente conectada a tierra .Para máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar
 - enchufado a una toma de corriente correctamente polarizada y con conexión a tierra .
 - Si el único enchufe de pared disponible es de dos clavijas, solicite a un electricista calificado que lo reemplace por un enchufe de pared de tres clavijas con conexión a tierra adecuada .
 - No conecte a tierra una tubería de gas .
1. Enchufe el cable de alimentación .Asegúrese de que la toma de corriente cumpla con las normas eléctricas locales o nacionales .
 2. Deslice la estufa hasta colocarla en su sitio .
 3. Compruebe la línea de suministro de gas para asegurarse de que no se haya dañado y de que haya permanecido conectada durante el posicionamiento .
 4. Compruebe que la pata trasera de la cocina se haya deslizado dentro del soporte antivuelco .Incline con cuidado la cocina hacia adelante para asegurarse de que el soporte antivuelco encaje en el refuerzo trasero y evite que vuelque .

NIVELANDO TU ALCANCE

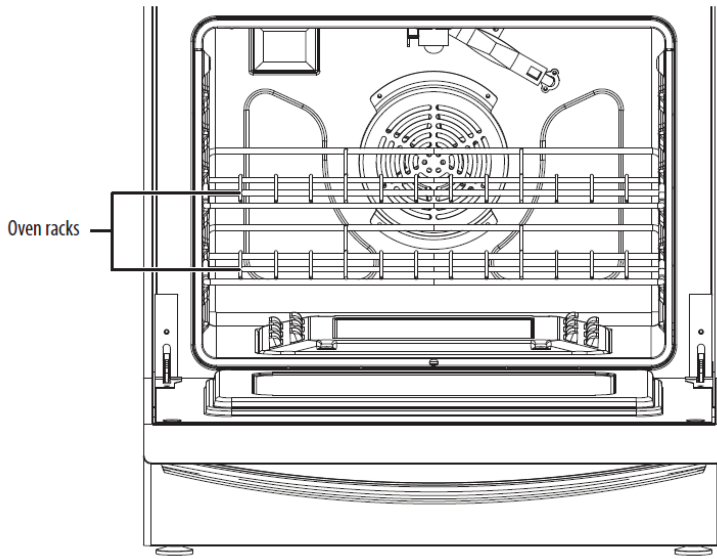
La estufa debe estar nivelada .Si no lo está, la puerta podría no cerrar o sellar correctamente, lo que puede causar problemas de calentamiento desigual y desperdicio de gas .

i NOTAS:

- Para facilitar el ajuste de las patas, pídale a alguien que empuje la parte superior de la estufa para inclinarla ligeramente .
 - Normalmente, basta con ajustar las dos patas delanteras, pero si es necesario, se pueden ajustar las cuatro .
1. Asegúrese de que el rango de disparo esté ubicado donde usted lo desea .
 2. Con una llave inglesa, nivele la estufa girando las patas niveladoras delanteras si es necesario .Girar en sentido antihorario acorta la pata y baja la estufa .Girar en sentido horario alarga la pata y sube la estufa . 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 .



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 .



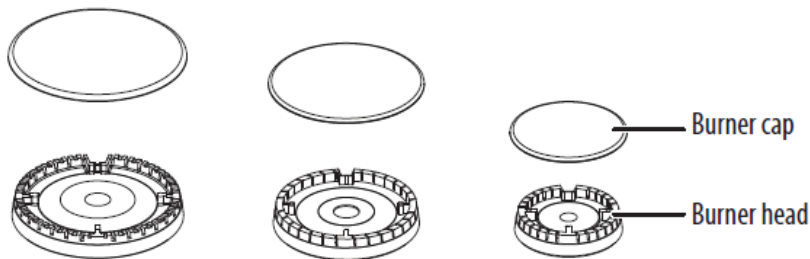
5. Una vez que su vehículo esté nivelado, asegúrese de que la pata trasera esté acoplada al dispositivo anti-vuelco.

FINALIZANDO SU INSTALACIÓN

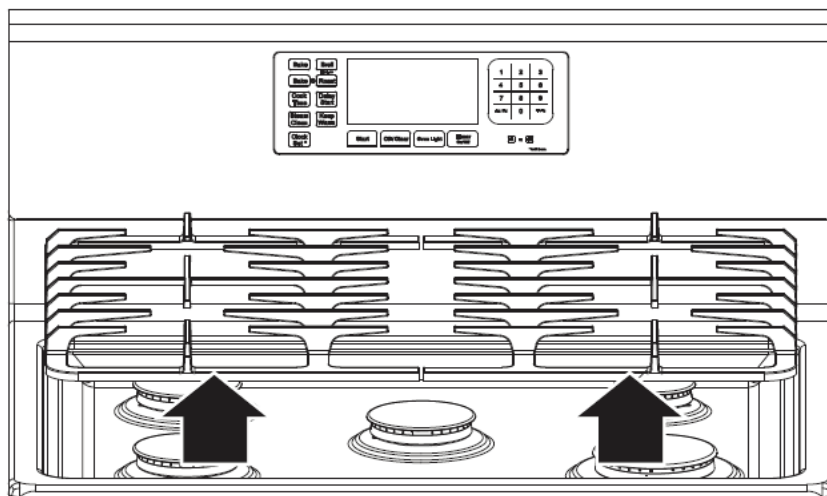
Ensamblaje de los quemadores superiores

⚠ 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 placa 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.

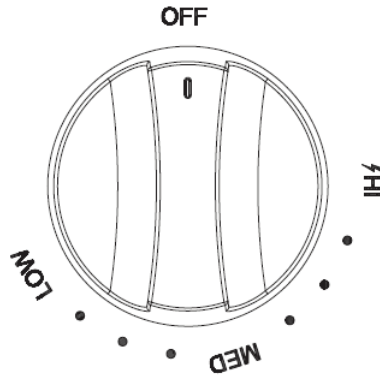




Instalación de las perillas del quemador

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.

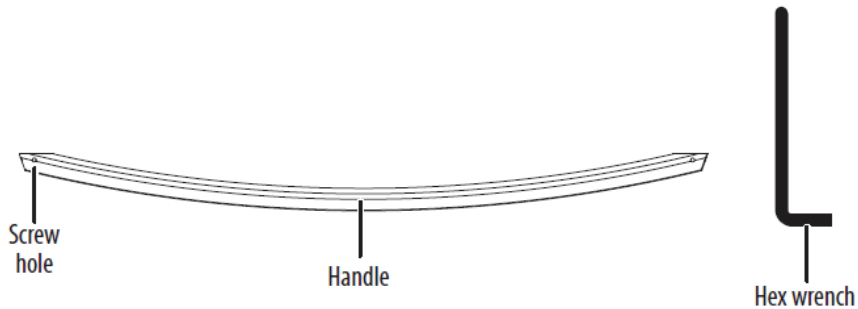
1. Compruebe que el kit de instalación incluye las cinco perillas de control de quemadores necesarias.



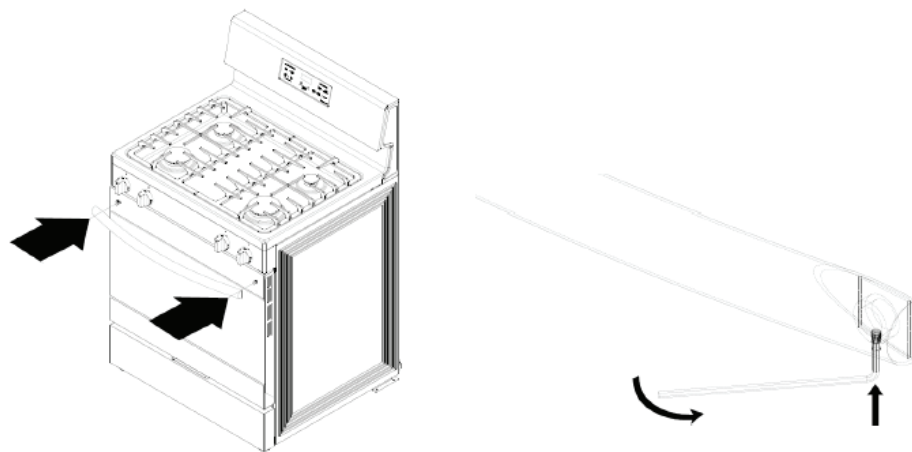
2. Empuje cada perilla hasta el fondo para fijar completamente el eje y asegúrese de que las perillas giren con facilidad.

Instalación del tirador 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.



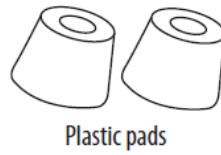
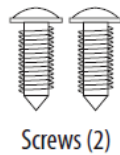
4. Utilice la llave Allen para apretar ambos lados de la manija de la puerta.

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:



W

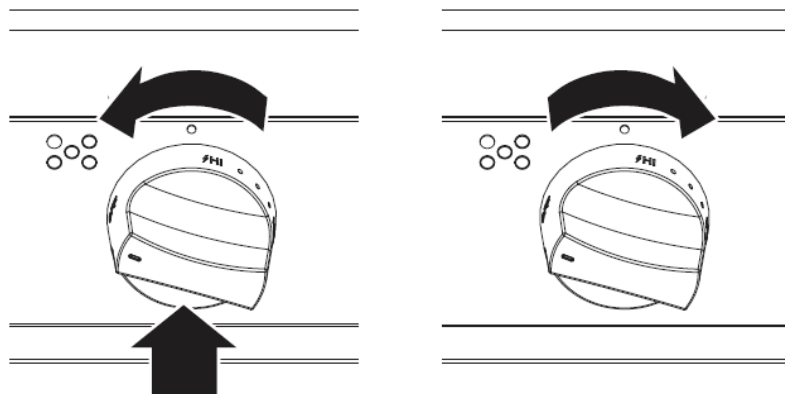
2. Alinee los agujeros de las almohadillas de plástico con los agujeros de la parte superior trasera de su estufa y luego asegure las almohadillas a su estufa con los tornillos suministrados .

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 eléctrica .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 máxima a mínima 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

1. Pulse Asar y, a continuación, pulse Iniciar .El quemador de asar debería empezar a calentarse .
2. Abra la puerta del horno y asegúrese de que el quemador superior (grill) esté encendido .
3. 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 el quemador, compruebe que se ha 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

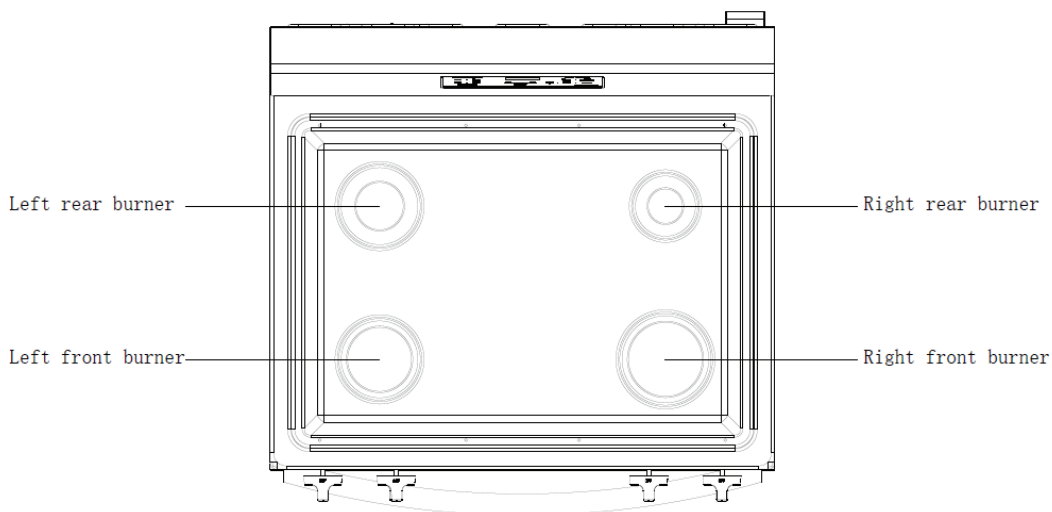
- Utilice utensilios de cocina de colores oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transmisión del calor es mejor .
- Antes de cocinar, precaliente el horno si la receta requiere precalentamiento .
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción para mantener la temperatura del horno 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 .

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 .

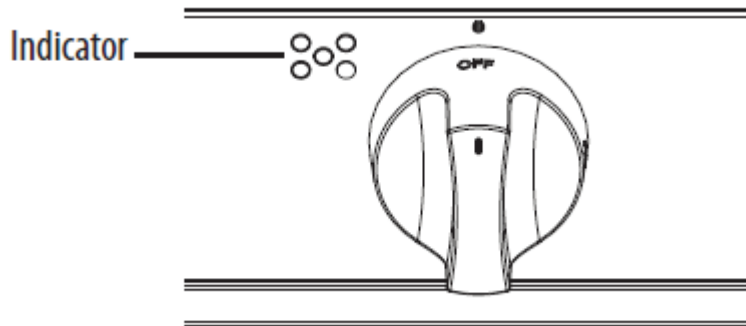
Tu placa de cocción tiene cinco quemadores .Los diferentes tamaños de los quemadores garantizan que tengas la fuente de calor adecuada para cada tipo de cocción .



- 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 ajustes de alta a baja temperatura en las perillas de control ofrecen un amplio rango de temperaturas para satisfacer sus necesidades culinarias .
- Esto proporciona una mejor distribución del calor para utensilios de cocina más grandes (12 pulgadas [30,5 cm]) o ollas y sartenes más grandes .
- 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 .

Utilizar las sartenes adecuadas reduce el tiempo 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 .

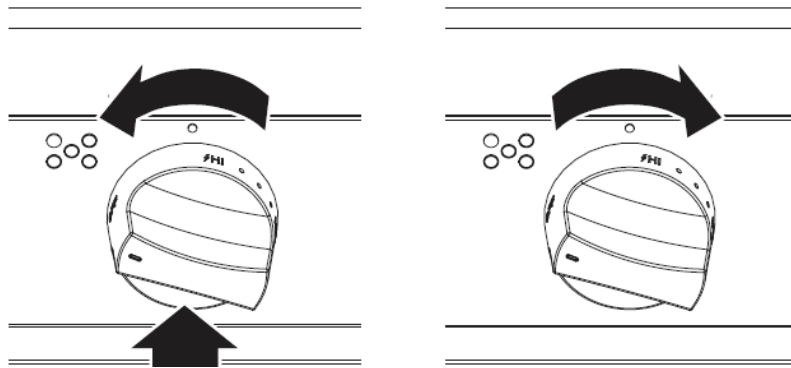
MATERIAL	DESCRIPCIÓN
Aluminio	Excelente conductor del calor .Algunos alimentos oscurecen el aluminio .(Los utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las manchas y las picaduras) .
Cobre	Excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente .
Acero inoxidable	Conduce mal el calor y la cocción 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 .



USO DEL HORNO

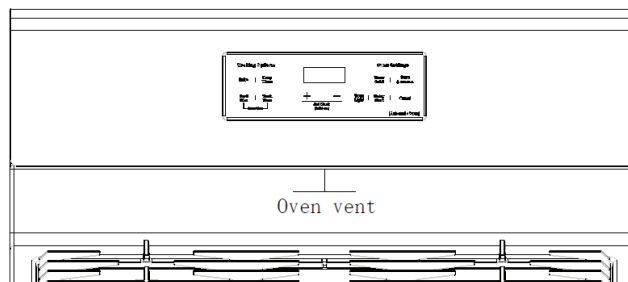
ENGLISH
ESPAÑOL
FRANÇAIS

LISTA DE PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

FUNCIÓN	TEMPERATURA			TIEMPO		
	POR DEFECTO	RANGO	UNIDAD	POR DEFECTO	RANGO	UNIDAD
Hornear	350	175-550	°F	10:00	00:01—10:00	HR/MIN
	177	79-288	°C			
Manténgase caliente	175	No ajustable	°F	3:00	No ajustable	HR/MIN
	79	No ajustable	°C			
Limpieza a vapor	150	No ajustable	°F	0:25	No ajustable	HR/MIN
	66	No ajustable	°C			
Asar alto	550	No ajustable	°F	3:00	No ajustable	HR/MIN
	288	No ajustable	°C			
Asar a la parrilla	400	No ajustable	°F	3:00	No ajustable	HR/MIN
	177	No ajustable	°C			

USANDO LA VENTILACIÓN DEL HORNO

La salida de ventilación del horno se encuentra debajo del panel de control del horno .

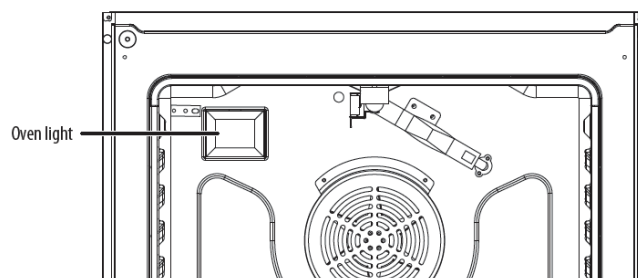


No obstruya ni coloque objetos delante de la salida de ventilación del horno .Una correcta circulación del aire evita problemas de combustión en los quemadores y garantiza buenos resultados de cocción .

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 .

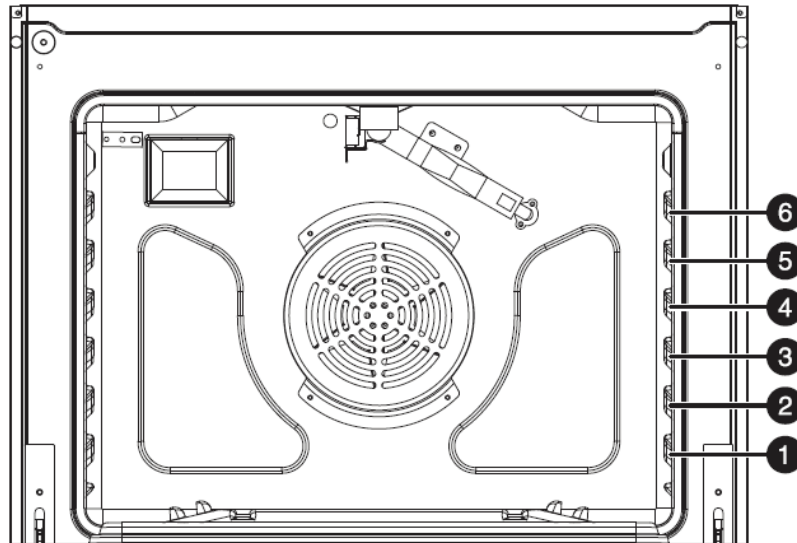




COLOCACIÓN DE LAS REJILLAS DEL HORNO

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.

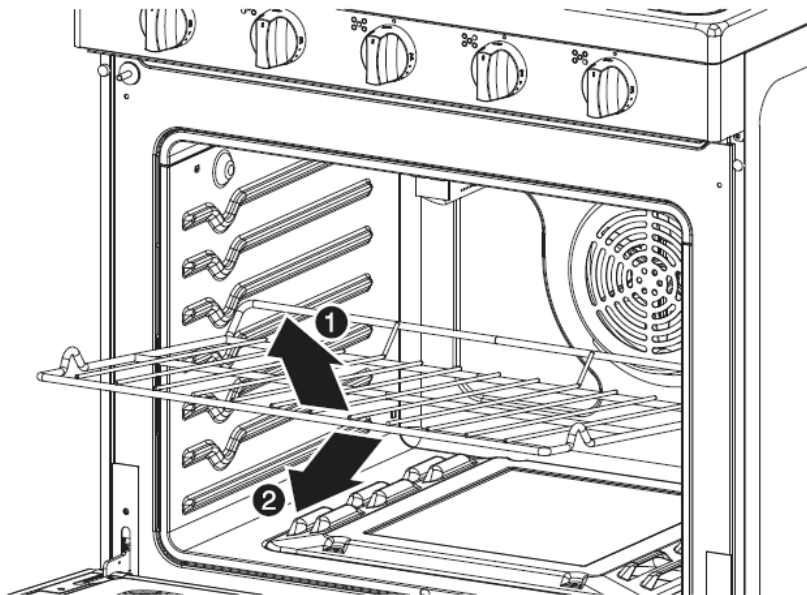


! PRECAUCIONES:

- 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

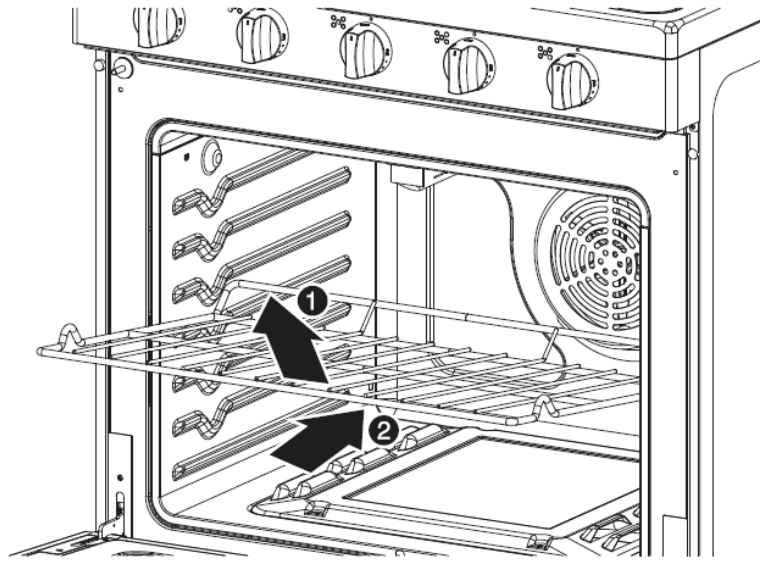
1. Tire del estante hacia afuera en línea recta hasta que se detenga.
2. Levante la parte delantera de la rejilla del horno y tire para sacarla del horno.





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 .
- Coloque 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 .

AJUSTE DEL RELOJ

1. En modo de espera, pulse brevemente [+] y [-] simultáneamente para acceder al modo de ajuste de la hora . La manecilla de las horas y los minutos siempre está visible (muestra las 12:00 al encenderse y la hora en tiempo real tras el encendido) .Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar un valor y mantenga pulsado [+] o [-] para ajustar hasta diez valores .
2. En el modo de ajuste de la hora, pulse brevemente [+] y [-] simultáneamente para acceder al modo de ajuste de los minutos .La hora se muestra de forma continua y los minutos parpadean .Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar 1 valor y mantenga pulsado [+] o [-] para ajustar 10 valores .
3. En el estado de ajuste de minutos del reloj, presione [+] y [-] simultáneamente para confirmar el ajuste del reloj y entrar en el estado de espera .
4. El rango de ajuste de hora de 12 horas es de 1:00 a 12:59, y el rango de ajuste de hora de 24 horas es de 0:00 a 23:59 .



SELECCIÓN DEL FORMATO DE PANTALLA DE 12 O 24 HORAS

1. En modo de espera, mantenga pulsados simultáneamente los botones [+] y [-] durante 3 segundos para activar la función de cambio de formato de hora (12/24 horas). Una vez configurado correctamente, sonará un pitido.
2. Cada vez que el reloj cambia al formato de 12/24 horas, la pantalla muestra "12" o "24". La sincronización horaria se realiza según el formato de hora actual.
3. Después de que el reloj cambie al formato de 12/24 horas durante 3 segundos, entra en modo de espera.

USO DEL TEMPORIZADOR

1. Cuando el temporizador no esté en marcha, pulse brevemente [Temporizador] para acceder al modo de configuración. En este momento, el indicador [Temporizador] permanecerá encendido y la pantalla mostrará «00:00» parpadeando. Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar en 1 minuto; mantenga pulsado [+] o [-] para ajustar en 10 minutos.
2. En el modo de configuración del temporizador, pulse brevemente [Temporizador] para confirmar la configuración. El indicador [Temporizador] permanecerá encendido, la pantalla mostrará la hora y comenzará la cuenta atrás. (Si no se realiza ninguna operación en 60 segundos, se saldrá del modo programado. Si la hora de confirmación es «00:00», se saldrá del modo programado).
3. Mientras el temporizador está en marcha, otras funciones de cocción también lo están. En ese momento, pulse brevemente [Temporizador] para acceder a la pantalla del temporizador y, tras 3 segundos, volverá a la pantalla de las demás funciones de cocción.
4. Cuando finalice el temporizador, sonará la alarma 10 veces y la pantalla parpadeará mostrando "00:00". Puede pulsar cualquier tecla para salir del modo de temporizador.
5. Cuando el temporizador esté en marcha, mantenga pulsado [Temporizador] durante 3 segundos para salir del modo de temporizador y el indicador luminoso [Temporizador] se apagará.

AJUSTE DEL TERMOSTATO

Si los resultados de su horneado no son los que usted está acostumbrado, el termostato de cocción del horno actual se puede ajustar hasta $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$).

i NOTA: Este ajuste de temperatura se guarda en la memoria tras un corte de energía. Este ajuste se aplicará a todas las funciones de horneado, asado y mantener caliente. El ajuste del termostato no afecta a la limpieza a vapor.

1. En modo de espera, mantenga pulsados simultáneamente los botones [Hornear] y [Asar] durante 3 segundos para acceder al ajuste de temperatura. La pantalla parpadeará para mostrar la temperatura de compensación, cuya unidad de medida será la misma que la de la temperatura del sistema. Rango de ajuste de temperatura: $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$). Pulse brevemente [+] o [-] para ajustar 1 valor y mantenga pulsado [+] o [-] para ajustar 5 valores. Cuando la temperatura de compensación sea de $+5^{\circ}\text{F}$, se mostrará «5 °F»; cuando sea de -5°F , se mostrará «-5 °F».
2. En el modo de configuración, pulse brevemente [Iniciar] para confirmar y volver al modo de espera. (Si no pulsa [Iniciar] en los 30 segundos posteriores a la configuración, volverá al modo de espera).
3. La temperatura de compensación no afecta al ajuste ni a la visualización de la temperatura de funcionamiento original, pero el control de temperatura se realiza en función de la temperatura de compensación. La temperatura de compensación es válida para todos los modos de calefacción.
4. Al cambiar la unidad de compensación de temperatura, tenga en cuenta que se convierte el valor de la diferencia de temperatura, no el valor real.

PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

La función Tiempo de cocción le permite programar el horno para cocinar los alimentos a una temperatura determinada durante un tiempo específico. Al finalizar el tiempo programado, el horno se apaga automáticamente.



1. Coloca la rejilla del horno en el lugar que desees, luego introduce la comida en el horno y cierra la puerta .

i NOTA: Si la receta lo indica, coloque los alimentos en el horno después de precalentarlo .El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados al hornear .

2. Pulse Hornear .La pantalla muestra la temperatura predeterminada y el icono de horneado parpadea .Si la temperatura predeterminada es la que desea, vaya al paso 4 .
3. (Opcional) Pulse el botón de tiempo de cocción y ajuste la temperatura pulsando + o - hasta obtener la temperatura deseada .El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados al hornear .
4. Pulse el botón Tiempo de cocción .La pantalla mostrará 00:00 .
5. Pulse + o - para seleccionar el tiempo de cocción deseado .La pantalla mostrará el tiempo seleccionado . Puede ajustar el tiempo entre 1 minuto y 10 horas .
6. Pulse el botón de inicio .El horno se encenderá automáticamente y comenzará a precalentarse .La pantalla mostrará la temperatura predeterminada o seleccionada, la opción de hornear y el tiempo de cocción seleccionado , hasta que el horno alcance la temperatura programada .Cuando el horno alcance dicha temperatura, emitirá tres pitidos .El horno comenzará a cocinar durante el tiempo programado y la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante .
7. Para cambiar la temperatura de horneado programada, pulse el botón Hornear, pulse + o - para la nueva temperatura y, a continuación, pulse el botón Iniciar .El horno terminará la cocción a la nueva temperatura .
8. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse el botón Tiempo de cocción, pulse + o - y, a continuación, pulse el botón Inicio .El horno continuará cocinando durante el tiempo restante que haya programado .

! PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al usar la función de Tiempo de Cocción .Esta función se recomienda para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras .Los alimentos que se echan a perder fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben refrigerarse antes de hornearlos . Incluso refrigerados, no deben reposar más de una hora antes de comenzar la cocción y deben retirarse inmediatamente después de terminarla .Consumir alimentos en mal estado puede causar intoxicación alimentaria .

Programación de un tiempo de inicio retrasado

La función de inicio diferido le permite utilizar el temporizador de cocina para iniciar y detener automáticamente otro programa de cocción .

! PRECAUCIÓN: Tenga precaución al usar la función de Inicio diferido .Esta función se recomienda para cocinar carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y verduras .Los alimentos que se estropean fácilmente, como la leche, los huevos, el pescado, las aves y las carnes, deben refrigerarse antes de hornearlos .Incluso refrigerados, no deben reposar más de una hora antes de comenzar la cocción y deben retirarse inmediatamente después de terminarla .Consumir alimentos en mal estado puede causar intoxicación alimentaria .

1. Coloca la rejilla del horno en el lugar que desees, luego introduce la comida en el horno y cierra la puerta .
2. Pulse el botón correspondiente a la operación de horneado deseada .La pantalla mostrará el icono de la función parpadeando y la temperatura predeterminada (350 °F) .Si la temperatura predeterminada coincide con la deseada, vaya al paso 4 .
3. (Opcional) Pulse + o - para seleccionar la temperatura deseada .La pantalla mostrará la temperatura configurada .
4. Pulse el botón Tiempo de cocción .La pantalla muestra la temperatura de cocción, Hornear y 00:00 .
5. Pulse + o - para seleccionar el tiempo de cocción deseado .La pantalla parpadeará según el tiempo de cocción que haya configurado .
6. Establezca la duración en cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 10 horas .
7. Pulse Inicio diferido .La pantalla muestra Retardo y 00:00 parpadea .
8. Pulse + o - para introducir la duración que desee, desde 1 minuto hasta 10 horas .
9. Pulse Inicio .El horno se encenderá automáticamente y comenzará a precalentarse .
10. Para cambiar la temperatura de horneado programada, pulse Hornear, introduzca la nueva temperatura y, a continuación, pulse Iniciar .El horno terminará la cocción a la nueva temperatura .



11. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse Tiempo de cocción, introduzca el nuevo tiempo y, a continuación, pulse Iniciar. El horno continuará cocinando durante el tiempo restante que haya programado.

Hornada

La función Hornear le permite programar el horno para hornear a cualquier temperatura entre 150 °F (66 °C) y 550 °F (288 °C).

1. Coloca la rejilla del horno donde desees.
2. Pulse el botón de hornear. La pantalla mostrará el icono de hornear y 350 °F. Si la temperatura predeterminada coincide con la deseada, vaya al paso 4.
3. (Opcional) Pulse + o - para introducir la temperatura de cocción deseada. La pantalla parpadeará mostrando la temperatura.
4. Pulse el botón de Inicio. El horno se encenderá automáticamente y comenzará a precalentarse. Introduzca los alimentos en el horno una vez finalizado el precalentamiento. El precalentamiento es importante para obtener buenos resultados al hornear. La pantalla mostrará los iconos PRE, 100 °F y hornear hasta que el horno alcance los 100 °F. A continuación, la pantalla mostrará la temperatura real del horno. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, emitirá tres pitidos.
5. Cuando termine la cocción, retire la comida del horno, cierre la puerta y pulse Cancelar. El horno se apagará y la pantalla mostrará la hora.

Para cambiar la temperatura de horneado programada, pulse Hornear, introduzca la nueva temperatura y, a continuación, pulse Iniciar. El horno terminará la cocción a la nueva temperatura.

Asar A La Parrilla

La función de asado permite cocinar y dorar los alimentos utilizando únicamente calor superior. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el asado. La carne o el pescado siempre deben colocarse sobre una rejilla para asar dentro de una bandeja para asar.

! ADVERTENCIA: Si se produce un incendio en el horno, cierre la puerta y apáguelo. Si el fuego persiste, arroje bicarbonato de sodio o use un extintor de espuma. No arroje agua ni harina. La harina puede explotar y el agua puede propagar un incendio de grasa. Ambos pueden causar lesiones o daños materiales.

1. Coloque la rejilla del horno de manera que la parte superior de los alimentos quede al menos a 3 a 5 pulgadas (7,6 a 12,7 cm) de altura.
2. Coloca los alimentos en una bandeja para asar con rejilla y mételos en el horno. Cierra la puerta del horno.
3. Pulse el botón de asar una vez para alta temperatura y dos veces para baja. Use la opción baja para cocinar alimentos como aves o cortes gruesos de carne a fondo sin que se doren demasiado.
4. Pulse Inicio. El horno encenderá automáticamente el quemador superior y comenzará a cocinar. La pantalla mostrará el nivel de asado (Alto o Bajo) seleccionado y la opción Asar. Ase a la parrilla por un lado hasta que los alimentos estén dorados, luego déles la vuelta y ase por el otro lado.
5. Cuando termine de asar, pulse Apagar/Borrar para apagar el horno. La pantalla muestra la hora.
6. Para cambiar el ajuste de asado programado, pulse Asar para alternar entre Alto y Bajo, y luego pulse Iniciar. El horno cambiará el ajuste de asado y terminará la cocción a la nueva temperatura.

Mantener la comida caliente

La función Mantener Caliente te permite mantener calientes los alimentos cocinados a baja temperatura durante un máximo de tres horas.

1. Coloca la rejilla del horno en el lugar que desees, luego introduce la comida en el horno y cierra la puerta.
2. Pulse el botón Mantener caliente y, a continuación, pulse el botón Iniciar. El horno se encenderá automáticamente y se calentará a 150 °F (65 °C). La pantalla muestra "Cálido" y la hora del día.
3. Cuando finalice el calentamiento, pulse el botón Cancelar. La pantalla mostrará la hora.



Cambiar entre Fahrenheit o Celsius

Puedes programar el control del horno para que muestre la temperatura en Fahrenheit o Celsius .El horno venía preconfigurado de fábrica para mostrar la temperatura en Fahrenheit .

1. Mantén pulsado el botón HORNEAR durante tres segundos .La pantalla mostrará F o C .El valor predeterminado es F .
2. Mantenga pulsado el botón BAKE durante tres segundos para cambiar entre F y C .
3. Pulse el botón de inicio para guardar la selección de temperatura .

Controles del horno con bloqueo

La función de bloqueo desactiva los botones táctiles del panel de control para evitar que el horno se encienda accidentalmente .

Los paneles táctiles permanecen bloqueados hasta que desactives esta función .

1. Mantenga pulsado el botón de bloqueo (INICIO) durante tres segundos .El horno emitirá un pitido y la pantalla mostrará «Loc», la hora y el icono de bloqueo .
2. Para desbloquear los controles, mantenga presionado el botón (bloqueo) (inicio) durante tres segundos .

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ 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 DEL PANEL DE CONTROL

⚠ PRECAUCIÓN:

- Nunca utilice lana de acero ni limpiadores abrasivos .
- Proteja la superficie de objetos punzantes .

Estos elementos pueden dañar la superficie .

1. Bloquee los controles del horno .Consulte la sección “Bloqueo de los controles del horno” en la página 34 .
2. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo o limpiacristales .Para las zonas muy sucias, puede usar agua tibia con jabón .
3. Cuando termine la limpieza, desbloquee los controles del horno .

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. Aplique 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 mi-



neral, 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 .

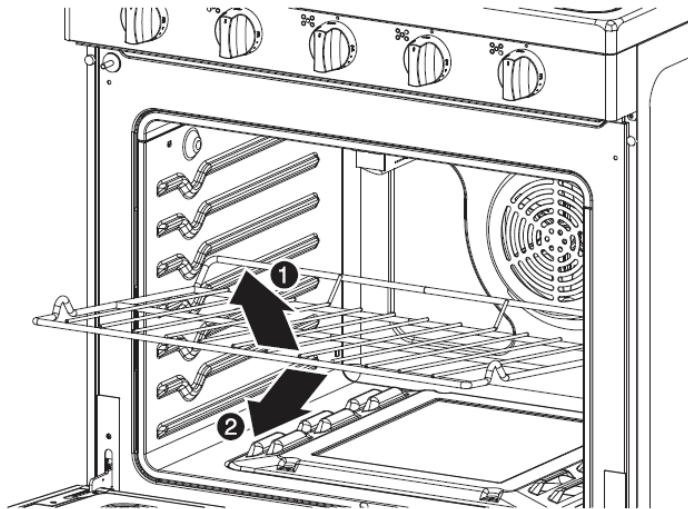
1. Tire de la rejilla hacia afuera hasta que se detenga .
2. Levante la parte delantera de la rejilla del horno y tire de ella para sacarla del horno .
3. Seque con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave .
4. Repita según sea necesario .

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 .

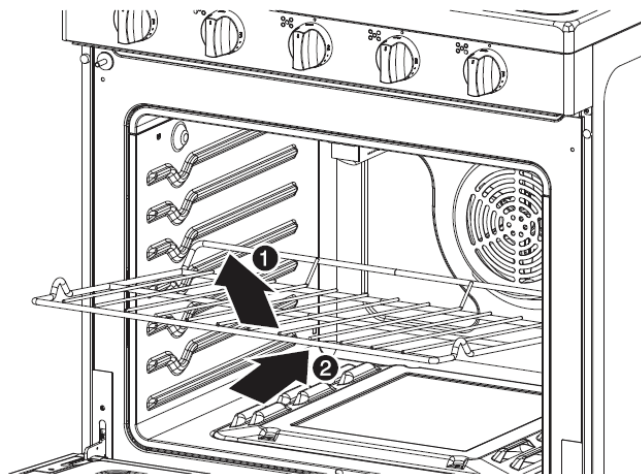
LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DEL HORNO

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

1. Tire de la rejilla hacia afuera hasta que se detenga .
2. Levante la parte delantera de la rejilla del horno y tire de ella 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 .
4. tela .No utilice lana de acero .
5. 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 .





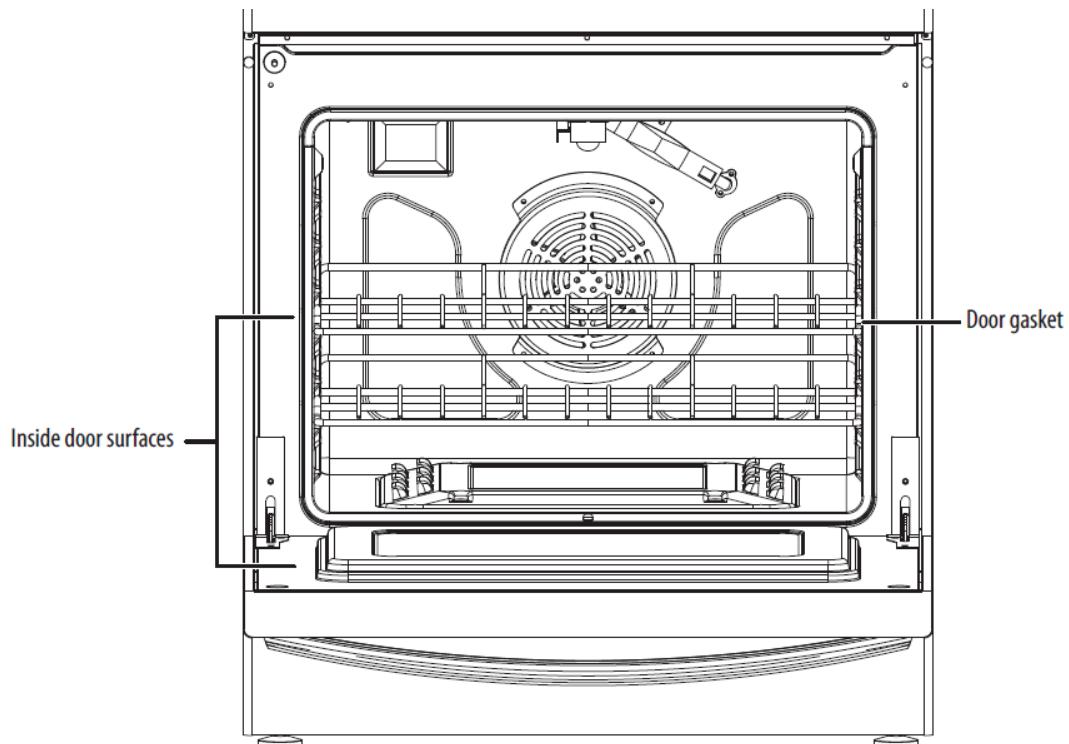
LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

! 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 la superficie interior de la puerta a mano con agua caliente jabonosa y un estropajo de plástico jabonoso .Evite que la humedad penetre 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 la ventana de cristal con limpiacristales o agua tibia jabonosa y enjuague bien .No deje que la humedad
5. Acceda al interior del mecanismo de la puerta .

LIMPIEZA DE LOS PERILLAS DE CONTROL DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE

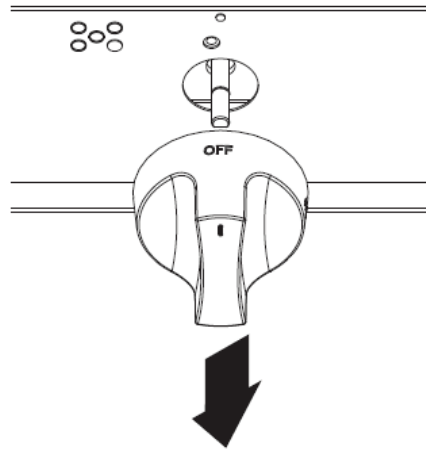
! ADVERTENCIA:

- 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 del quemador de la superficie tiran-

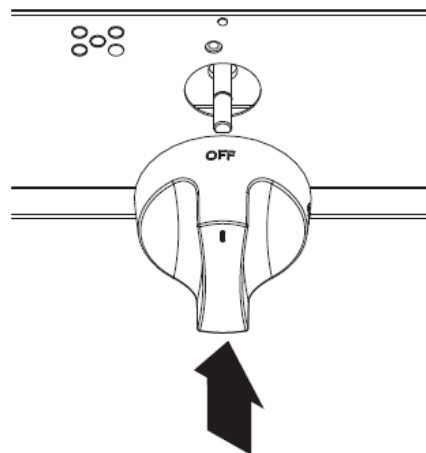


do de ellas hacia afuera .No lave las perillas de control en el lavavajillas; no son aptas para este aparato .

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) .

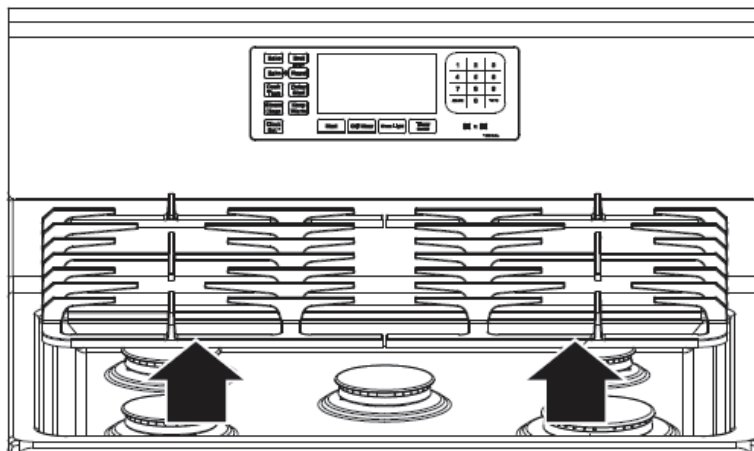


4. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador específico para acero inoxidable sobre un paño suave y húmedo .
5. Coloque los mandos de control en la posición de APAGADO presionándolos directamente sobre los vástagos de las válvulas de control .



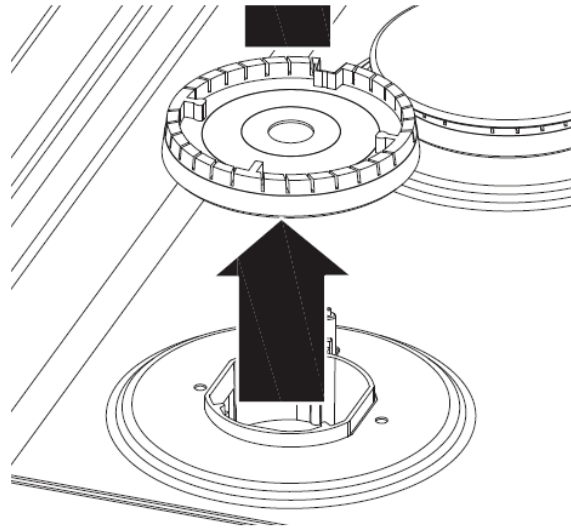
LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y LOS CONJUNTOS DEL QUEMADOR DE SUPERFICIE

1. Apague todos los controles y asegúrese de que todas las piezas 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 .



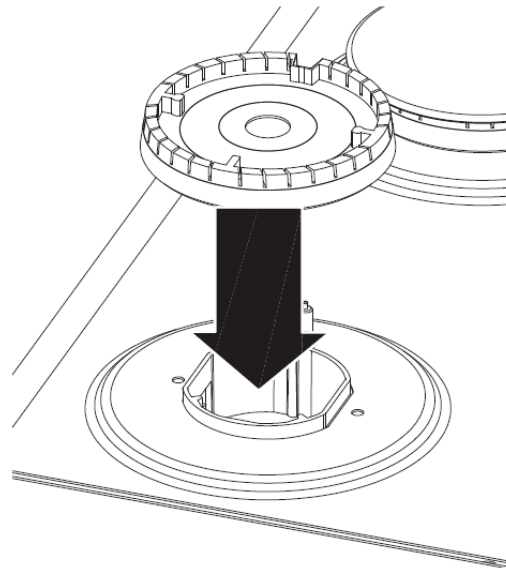
4. Levante y retire los cabezales de los quemadores de los colectores de válvulas .

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 .

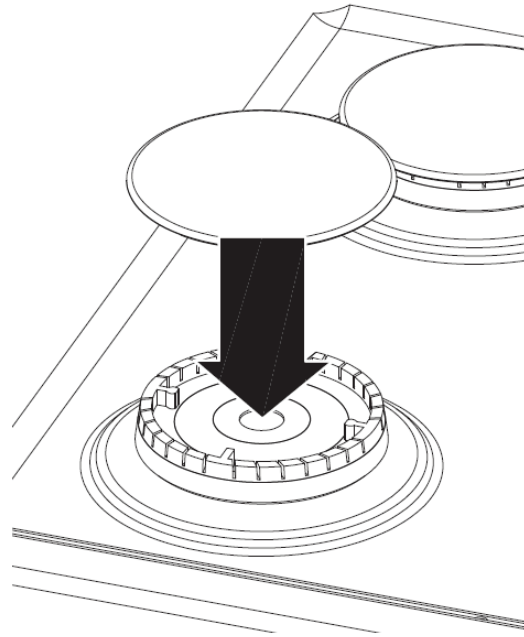
i NOTA: Los electrodos de arranque no son extraíbles y solo deben limpiarse cuando los controles estén en la posición de APAGADO .

6. Enjuaga bien y seca completamente todas las piezas antes de volver a montarlas .

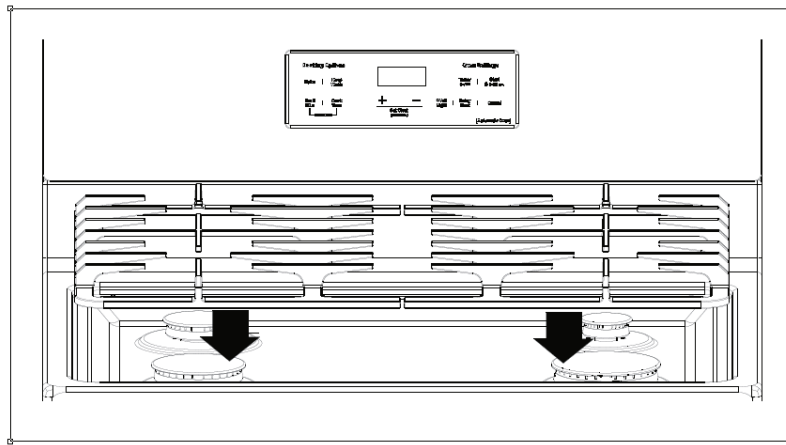
7. Coloque todos los quemadores sobre las válvulas del colector en las mismas posiciones de donde los retiró .El orificio lateral del quemador debe coincidir con el electrodo .Los quemadores estarán correctamente instalados cuando se encuentren sobre las válvulas del colector .



8. Coloque las tapas de los quemadores sobre los cabezales .Es necesario que estén colocadas correctamente para garantizar un funcionamiento adecuado y seguro .



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



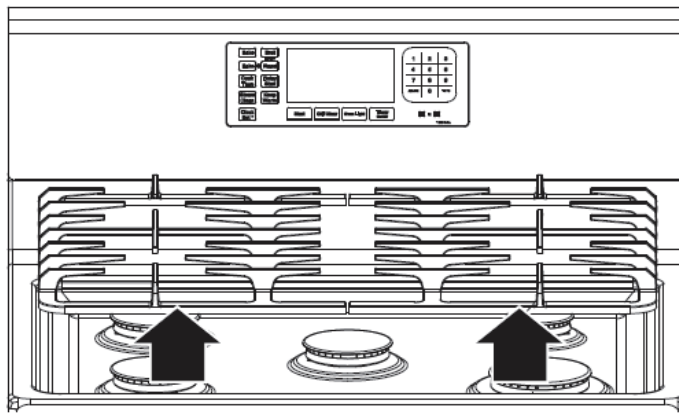
10. Presione y gire cada perilla de control del quemador de superficie a la posición LITE, deje que cada quemador se encienda, luego vuelva a colocar cada perilla de control en una configuración de quemador para asegurarse de que cada quemador funcione correctamente .

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. Cuando 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, utilizando 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, secar y pulir con un paño suave y seco .
5. Vuelva a ensamblar los componentes del quemador (si se retiraron) y coloque las rejillas del quemador .

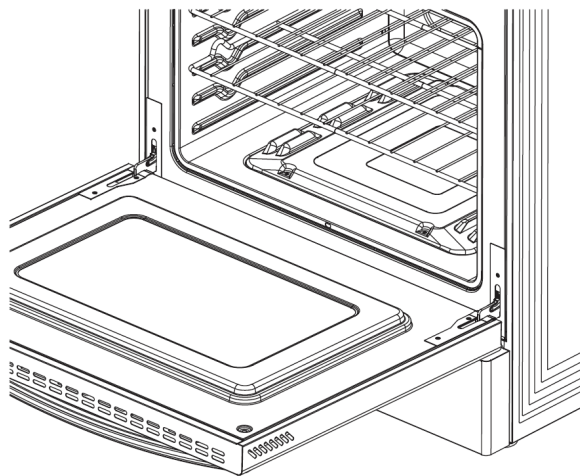
EXTRACCIÓN Y REEMPLAZO DE LA PUERTA DEL HORNO

! **ADVERTENCIAS:**

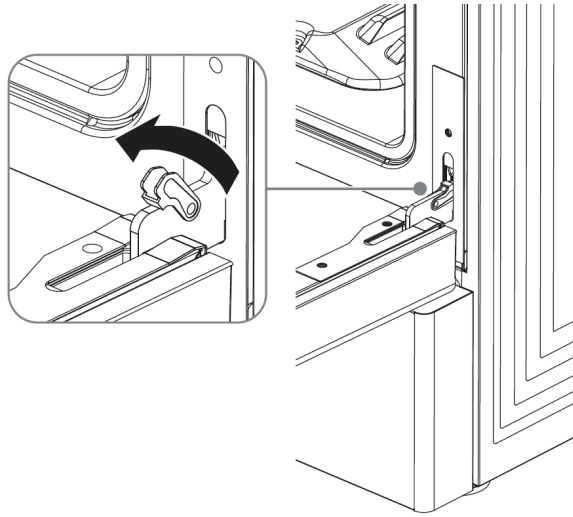
- La puerta del horno es pesada .No la levante por el asa .Tenga cuidado de no dejarla caer al retirarla .Un manejo incorrecto podría provocar lesiones .
- Desconecta la alimentación eléctrica de la cocina antes de retirar la puerta del horno .Esto evita que el horno se encienda accidentalmente mientras la puerta está retirada .

QUITAR LA PUERTA

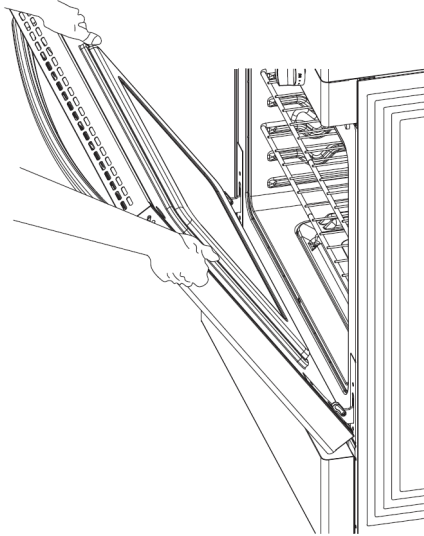
1. Abra completamente la puerta del horno .



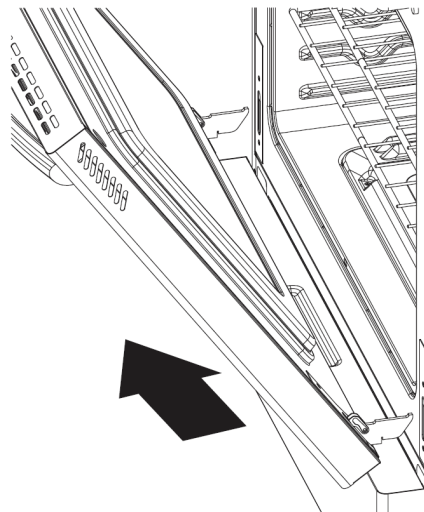
2. Abra completamente las palancas de ambos lados .



3. firmemente la puerta por ambos lados .



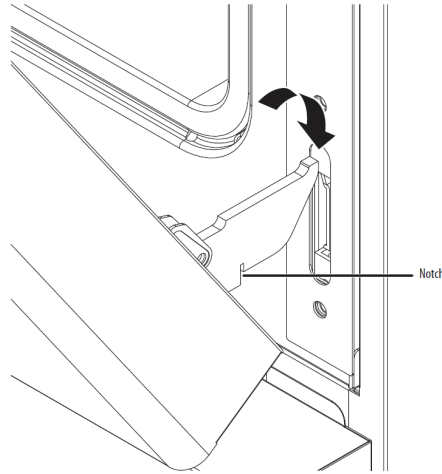
4. Desenganche las bisagras y retire la puerta con cuidado, manteniendo un ángulo de 30° entre la puerta y el horno .Coloque la puerta sobre una superficie protegida .



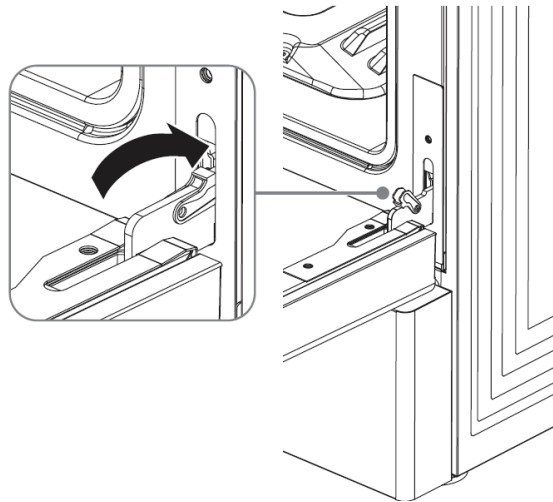


REEMPLAZAR LA PUERTA

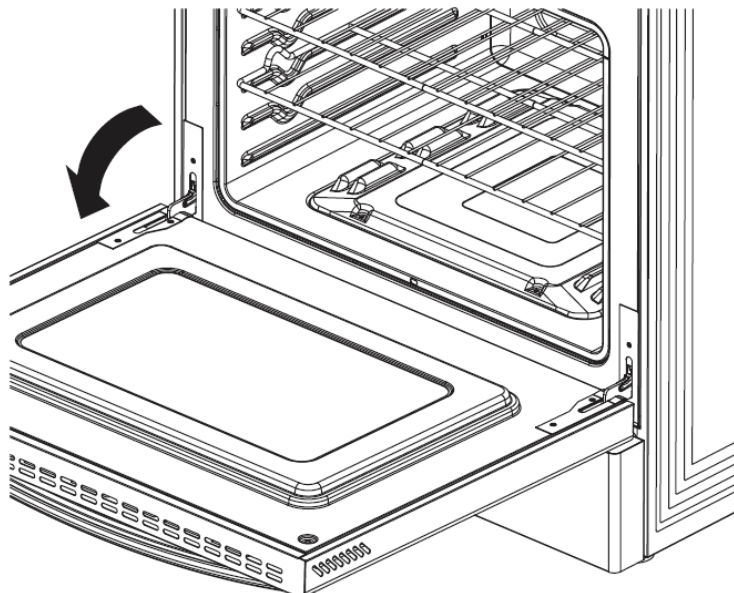
1. firmemente la puerta en posición casi entreabierto .



2. Inserte las lengüetas de las bisagras 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, y luego cierre la puerta .

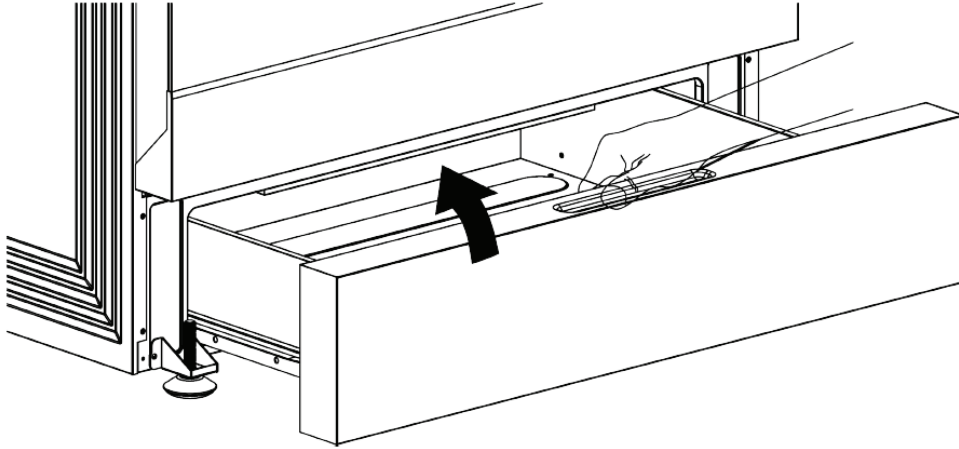




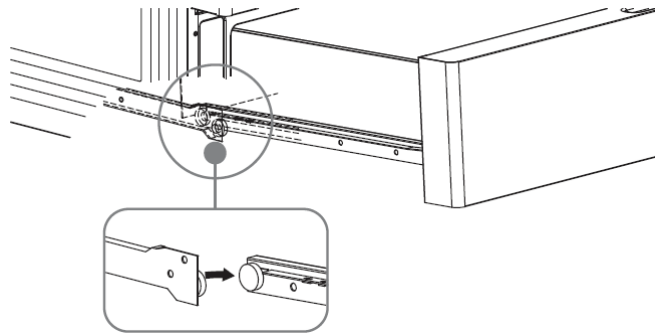
EXTRACCIÓN Y REEMPLAZO DEL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

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, a continuación, deslice el cajón de nuevo en su estufa .





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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:	<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

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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

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 .

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 .
	El suministro de gas no está conectado o encendido correctamente .	Consulte la sección Conexión al gas .
Uno de los quemadores de superficie no se enciende	El mando de control no está ajustado correctamente .	Presione la perilla de control y gírela hasta el Posición LITE .
	Las tapas de los quemadores no están colocadas o La base del quemador está desalineada .	Limpie los electrodos .Coloque la tapa del quemador en el cabezal .Alinee la base del quemador
Clics del quemador de superficie durante el funcionamiento .	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 .

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

	Los quemadores de superficie se ensucian .	Limpie los quemadores .
Los quemadores no se queman igualmente .	Los componentes y tapas de los quemadores de superficie son No está ensamblado correctamente ni nivelado .	Limpieza 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.

CÓDIGOS DE ERROR**CÓDIGO DE ERROR****DEFINICIÓN**

F1E1	Fallo de comunicación
F3E1	Sensor de cavidad abierto/cortocircuito
F3E2	Fallo de calentamiento del horno
F3E3	Protección contra altas temperaturas de la cavidad

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



SOPORTE AL CLIENTE

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 .

 www.impecca.com

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)

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



GARANTÍA LIMITADA

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

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

AVANT DE COMMENCER	93
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	93
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	94
AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES	97
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE	101
CONTENU DE L'EMBALLAGE.....	101
COMPOSANTS PRINCIPAUX.....	101
COMPOSANTS DU FOUR.....	101
PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR.....	102
INDICATEURS DU PANNEAU D’AFFICHAGE.....	103
DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE.....	103
INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE	104
CHOIX DE L'EMPLACEMENT.....	104
EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ.....	105
EXIGENCES ÉLECTRIQUES.....	106
INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE À GAZ.....	106
RACCORDEMENT AU GAZ.....	107
INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT.....	108
INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE ET BRANCHEMENT À L’ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.....	108
MISE À NIVEAU DE VOTRE CUISINIÈRE.....	109
FIN DE L’INSTALLATION.....	110
UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE	113
AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE CUISINIÈRE.....	113
UTILISATION DES BRÛLEURS DE TABLE	115
ALLUMAGE D’UN BRÛLEUR.....	116
ALLUMAGE MANUEL D’UN BRÛLEUR.....	117
SÉLECTION DE LA TAILLE DE LA FLAMME.....	117
UTILISATION DU FOUR	118
LISTE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT DU FOUR.....	118
UTILISATION DE LA VENTILATION DU FOUR.....	118
UTILISATION DE LA LUMIÈRE DU FOUR.....	118
POSITIONNEMENT DES GRILLES DU FOUR.....	119
RETRAIT D’UNE GRILLE DE FOUR.....	119
REMPACEMENT D’UNE GRILLE DE FOUR.....	120
RÉGLAGE DE L’HORLOGE.....	121
SÉLECTION DU RÉGLAGE DE L’AFFICHAGE 12 HEURES OU 24 HEURES.....	121
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	121
RÉGLAGE DU THERMOSTAT.....	121
PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON.....	122
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	124
NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDE.....	125
NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE.....	125
NETTOYAGE DES GRILLES DU FOUR.....	125
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR.....	126
NETTOYAGE DES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DE SURFACE.....	127
NETTOYAGE DES GRILLES ET DES ENSEMBLES DES BRÛLEURS DE SURFACE.....	128
NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON.....	130
RETRAIT ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR.....	130
RETRAIT DE LA PORTE.....	130
REPOSITIONNEMENT DE LA PORTE.....	132
RETRAIT ET REMPLACEMENT DU TIROIR DE RANGEMENT.....	133
DÉPANNAGE	134

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



FOUR 134
PLAQUE DE CUISSON 135
CODES D'ERREUR 136

SERVICE TECHNIQUE 137

GARANTIE LIMITÉE 138

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



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 le placard 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 .Veillez 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 immeuble .

- 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 ANTI-RENVERSEMENT

! 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 déplacent ou installent cet appareil .
- 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 spécifiquement recommandé dans ce manuel .Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien de maintenance 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 dange-

reuses 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 (le cas échéant) 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 qualifié, un service d'entretien ou un fournisseur de gaz .
- 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 dans 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 bleuâtre 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 électrique 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 sûr que votre prise électrique soit 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 de choc électrique 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 ordonnances 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 importants .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 la mettre en service .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 grasses 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 commandes des brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisine .Toutes les commandes des brûleurs doivent être éteintes 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 placé 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 empêche l'air du brûleur de fonctionner correctement .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 présenter 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 les récipients non ouverts .La pression dans le récipient pourrait augmenter, entraînant une explosion et/ou des blessures corporelles .
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en verre recommandés pour les fours à gaz .
- Retirez toujours la lèchefrite du four 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 .
- Cuisinez et/ou grillez toujours avec la porte du four fermée .Griller avec la porte partiellement ou entièrement ouverte peut endommager les boutons de commande du brûleur .
- 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

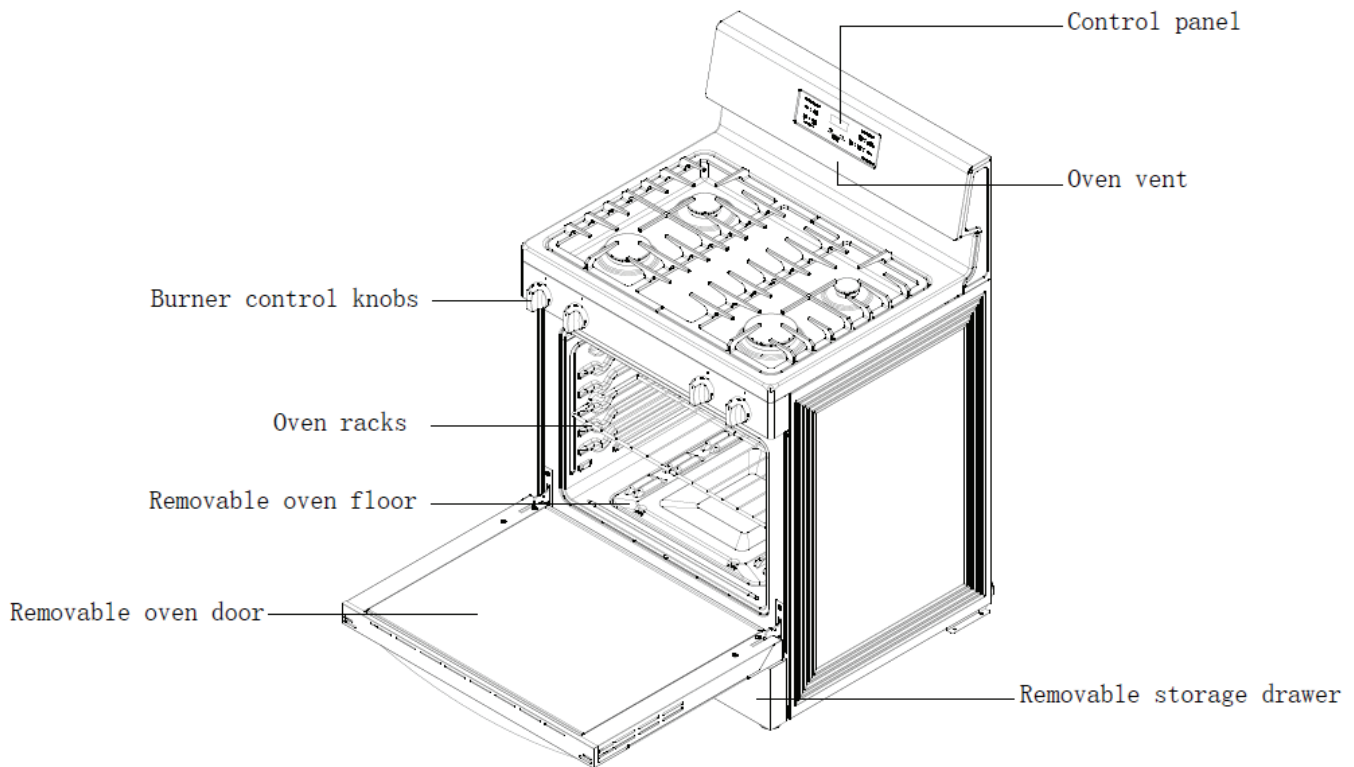


CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

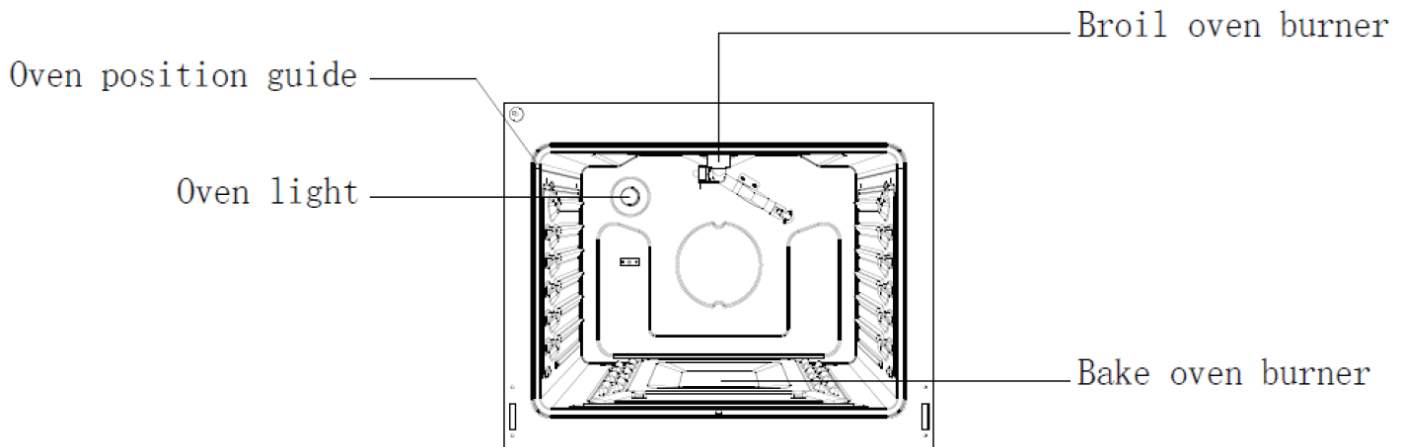
CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Cuisinière à gaz à convection autonome de 5,0 pi³ avec nettoyage à la vapeur
- Dispositif anti-basculement (1) avec vis ST5*40 mm (4)
- Poignée de four (1) avec clé hexagonale (1)
- Grilles de four (2)
- Coussinets arrière en plastique (2) avec vis ST5*20 mm (2)
- Boutons de commande des brûleurs (4)
- Guide d'utilisation

COMPOSANTS PRINCIPAUX

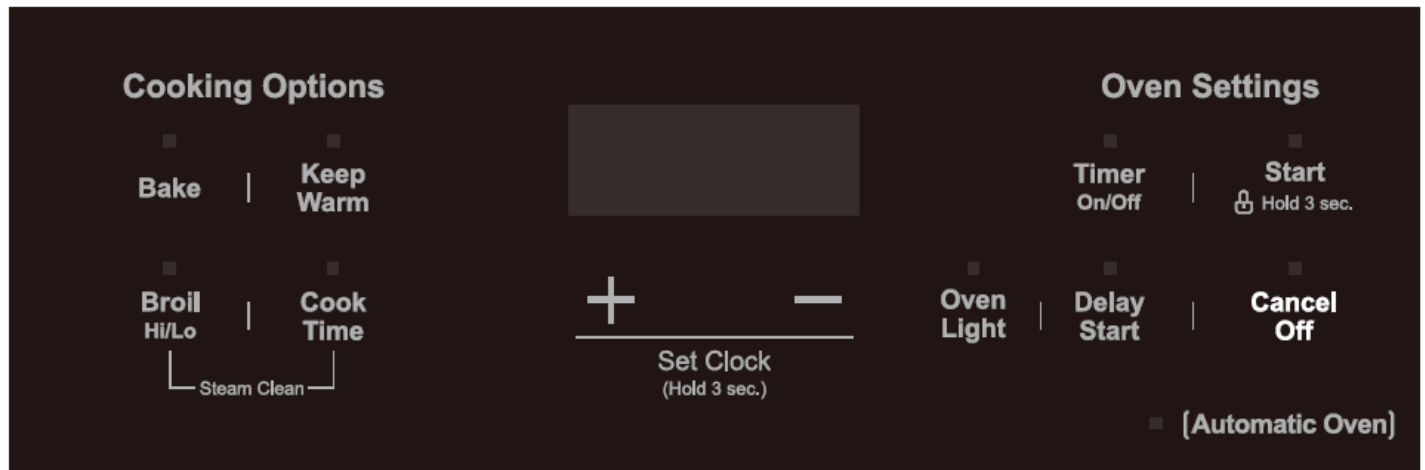


COMPOSANTS DU FOUR





PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR



PAVÉ TACTILE

DESCRIPTION

Cuisson	Active la fonction cuisson, qui cuit les aliments de manière uniforme à l'aide du brûleur inférieur du four .
Griller	Active la fonction Gril .Cuisson des aliments à l'aide du brûleur supérieur du four uniquement .Appuyez une fois pour griller en mode haute température .Appuyez deux fois pour griller en mode basse température .
Maintien au chaud	Maintient les aliments cuits au chaud après la cuisson .Cela permet de réduire la température du four et de la maintenir à 175 °F (79 °C) pendant trois heures maximum .
Temps de cuisson	Active la fonction Temps de cuisson, puis utilisez le pavé numérique pour régler la durée de cuisson souhaitée .Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé .
Démarrage différé	Réglez le four pour qu'il démarre et s'arrête automatiquement .À utiliser avec la fonction Cuisson .
Minuterie marche/arrêt	Active le minuteur de cuisine pour la durée souhaitée .
+	Dans le mode de réglage de la durée ou de la température : augmentez la valeur de la durée ou de la température
-	En mode réglage de la durée ou de la température : diminue la valeur de la durée ou de la température
Régler l'horloge	En mode veille, appuyez simultanément sur [+] et [-] pour accéder au réglage de l'horloge .
Éclairage du four	Allume ou éteint la lumière du four .
Démarrer	Lance les fonctions de cuisson, de nettoyage ou de minuterie du four .
Annuler	Annule l'opération en cours .
Verrou	Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour désactiver les touches tactiles du panneau de commande afin d'éviter toute mise en marche accidentelle du four .Les touches tactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction .



INDICATEURS DU PANNEAU D’AFFICHAGE

AFFICHAGE	FONCTION	AFFICHAGE	FONCTION
	Zone d’affichage de l’horloge ; Affichage de la température du four zone d’affichage .		PréchauffageZ
	Griller FORT		Griller à basse température
	Appuyez sur One		Verrouiller
	Fin de cuisson		Nettoyage à la vapeur
	Four automatique		

ENGLISH

ESPAÑOL

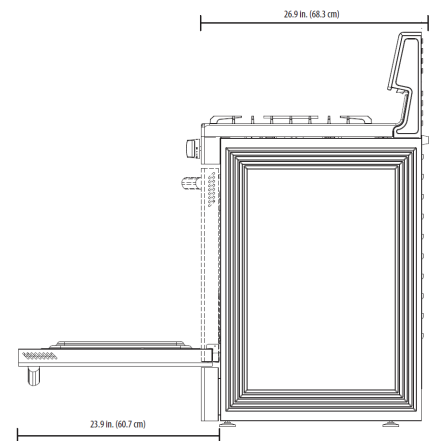
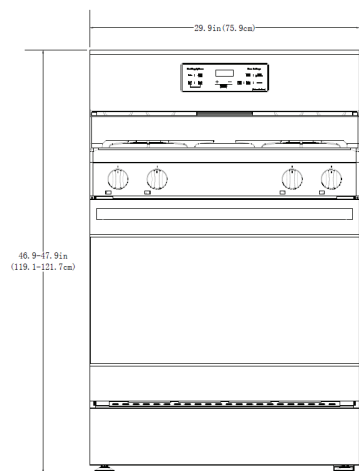
FRANÇAIS

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE

Avant

Largeur : 75,9 cm

Hauteur : 119,1 à 121,7 cm



Vue latérale

Profondeur de l’appareil : 26,9 pouces (68,3 cm)

Hauteur de la porte du four (espace libre requis) : 23,9 pouces (60,7 cm)



INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

CHOIX DE L'EMPLACEMENT

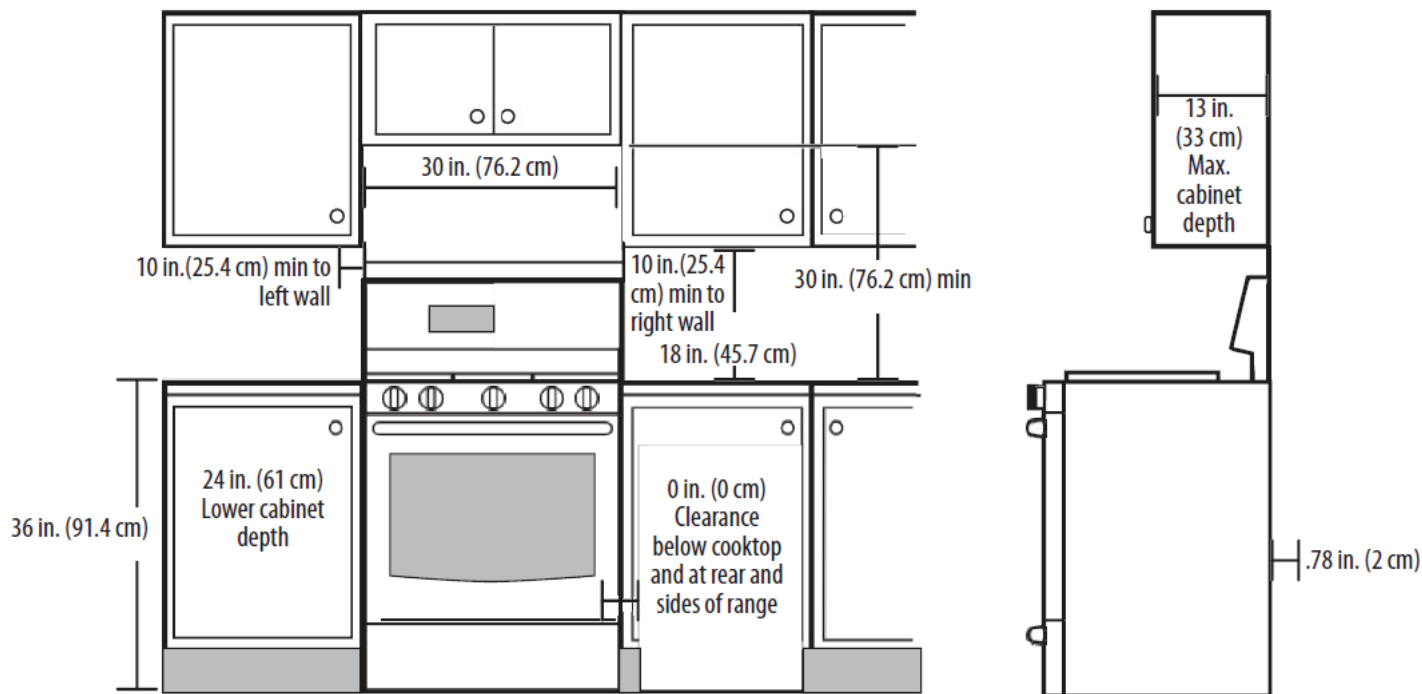
Dégagements et dimensions

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. Assurez-vous que le revêtement mural, les comptoirs et les armoires autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur (jusqu'à 90 °C (94 °F)) générée par votre cuisinière. Sinon, une décoloration, un délaminage ou une fusion pourraient se produire.



Dimensions minimales

AVERTISSEMENT

Si vous avez des armoires suspendues, utilisez une hotte qui dépasse horizontalement d'au moins 12,7 cm (5 po) de l'avant des armoires. Cela permet de dissiper toute accumulation de chaleur dans les armoires suspendues afin d'éviter tout risque de mort, de blessure ou d'incendie. Installez-la au-dessus de la table de cuisson en laissant un espace d'au moins 0,6 cm (0,25 po) entre la hotte et la face inférieure du matériau combustible ou de l'armoire métallique. La hotte doit être au moins aussi large que votre cuisinière et centrée au-dessus de celle-ci. L'espace entre la surface de cuisson et la surface de la hotte de ventilation ne doit jamais être inférieur à 61 cm (24 po).

Exception : l'installation d'un four à micro-ondes ou d'un appareil de cuisson homologué au-dessus de la table de cuisson doit être conforme aux instructions d'installation fournies avec cet appareil.

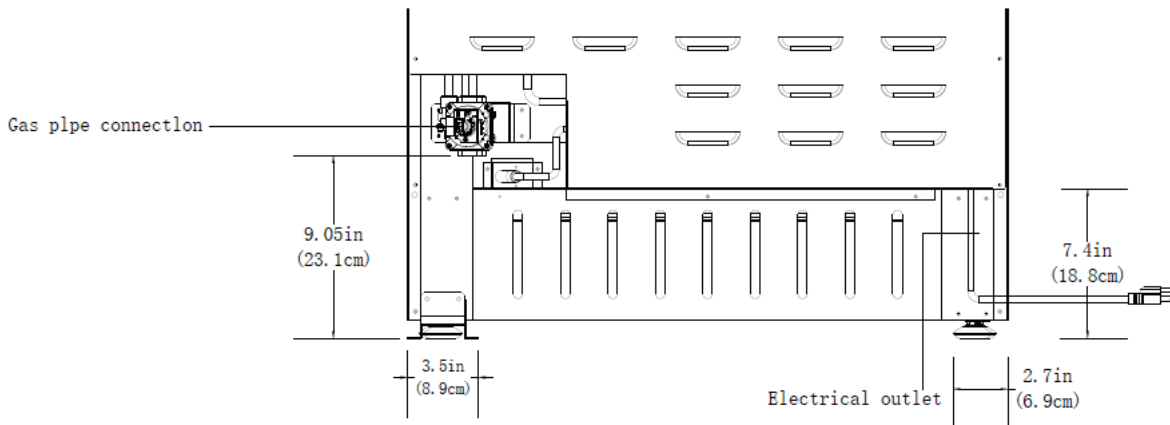


- Dégagement minimum de 76,2 cm (30 pouces) entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire en bois ou en métal non protégée .Ou s'il n'y a pas de dégagement minimum de 76,2 cm (30 pouces), un dégagement minimum de 61 cm (24 pouces) lorsque le dessous de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau ignifuge d'au moins 0,64 cm (0,25 pouce) (0,64 cm) recouverte d'une tôle d'acier MSG n° 28, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,038 cm), d'aluminium de 0,024 po (0,061 cm) ou de cuivre de 0,020 po (0,051 cm) .
- Au moins 45,7 cm (18 po) entre le comptoir et le fond de l'armoire adjacente .

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ

Emplacements des conduites de gaz et des prises électriques

Arrière de la cuisinière



Votre cuisinière est convertible pour une utilisation 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 tenter de faire fonctionner la cuisinière .Votre cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression d' t de 13 cm (5 pouces) de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 25 cm (10 pouces) 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 fourni 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 contreplaqué de 0,6 cm d'épaisseur entre la cuisinière et la moquette .

Avant d'installer votre cuisinière



1. Retirez l'emballage extérieur et intérieur .
2. 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 D'ESSENCE :

- 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 pouvez 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 de l'ur afin d'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 1,3 cm (0,5 po) ou 1,9 cm (0,75 po) 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 produit 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 ANTI-BASCULEMENT

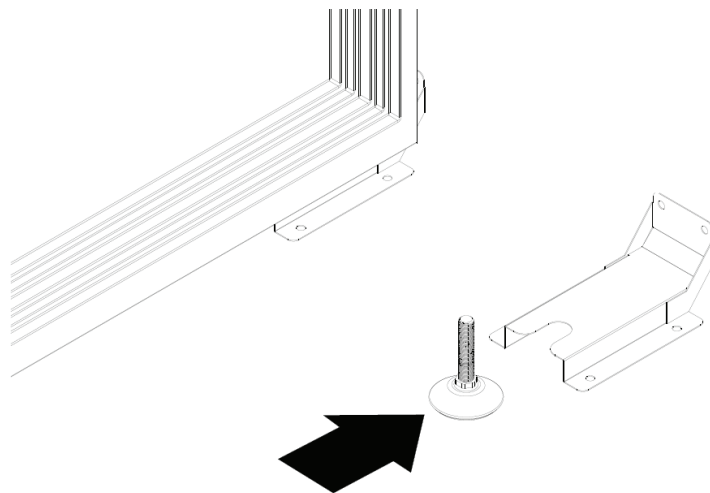
AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque de basculement, votre cuisinière doit être sécurisée à l'aide du dispositif anti-basculément fourni .

- 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-basculément sur votre cuisinière et votre structure en suivant les instructions d'installation .
- Fixez votre cuisinière au dispositif anti-basculément 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-basculément 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-basculément 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-basculément .
- 3 . Regardez sous la cuisinière pour vous assurer que le pied réglable est bien engagé dans le support .

INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE ET BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : Évitez tout risque d'incendie ou d'électrocution .

- N'utilisez pas d'adaptateur, de rallonge ou ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimenta-



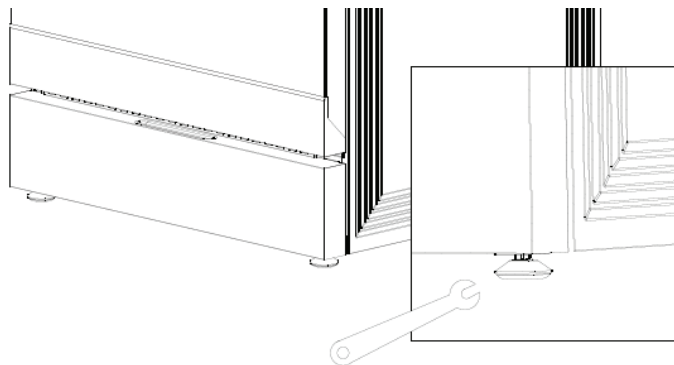
- tion .Le non-respect de cet **avertissement** peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort .
- La cuisinière est équipée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre .NE COUPEZ PAS et NE RETIREZ PAS la broche de mise à la terre de cette fiche .
 - Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise à 3 broches avec mise à la terre, conformément au
 - Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 dernière édition, ou au Code canadien de l'électricité (CSA) et à tous les codes
 - et ordonnances locales .
 - Pour votre sécurité, la cuisinière doit être correctement mise à la terre .Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être
 - branché à une prise électrique correctement polarisée et mise à la terre .
 - Si la seule prise disponible est une prise murale à 2 broches, faites-la remplacer par une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre, installée par un électricien qualifié .
 - Ne reliez pas la mise à la terre à un tuyau de gaz .
1. Branchez le cordon d'alimentation .Assurez-vous que la prise est conforme aux codes électriques locaux ou nationaux .
 2. Faites glisser la cuisinière en place .
 3. Vérifiez que la conduite d'alimentation en gaz n'a pas été endommagée et qu'elle est restée connectée pendant le positionnement .
 4. Vérifiez que le pied arrière de la cuisinière s'est bien glissé dans le support anti-basculement .Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant pour vous assurer que le support anti-basculement s'enclenche dans le renfort arrière et empêche la cuisinière de basculer .

MISE À NIVEAU DE VOTRE CUISINIÈRE

Votre cuisinière doit être à niveau .Si votre cuisinière n'est pas à niveau, la porte risque de ne pas fermer ou de ne pas se fermer correctement, ce qui peut entraîner des problèmes de chauffage inégal et de gaspillage de gaz .

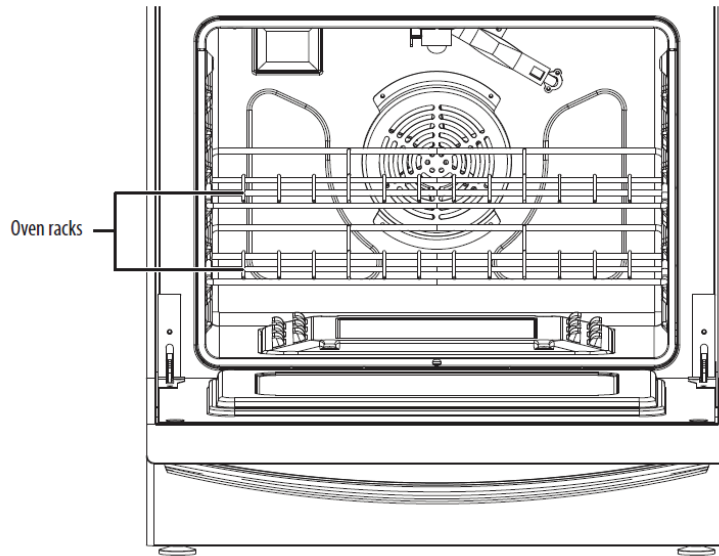
i REMARQUES :

- Pour faciliter le réglage des pieds, demandez à quelqu'un d'appuyer sur le dessus de la cuisinière pour l'incliner légèrement .
 - Il suffit généralement de régler les deux pieds avant, mais les quatre pieds peuvent être réglés si nécessaire .
1. Assurez-vous que la cuisinière est positionnée à l'endroit souhaité .
 2. À l'aide d'une clé, mettez la cuisinière à niveau en tournant les pieds avant si nécessaire .Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre raccourcit le pied et abaisse la cuisinière .Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre allonge le pied et soulève la cuisinière .Réglez les pieds uniquement 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 .



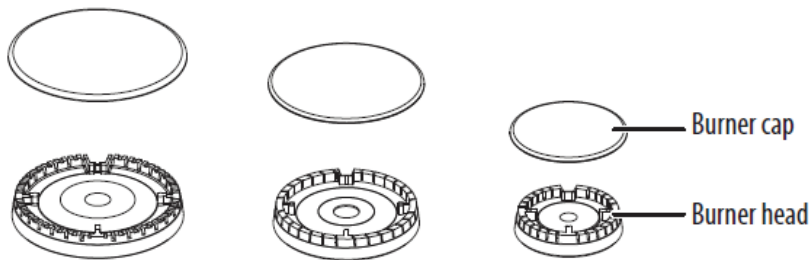
5. Une fois votre cuisinière mise à niveau, assurez-vous que le pied arrière est bien enclenché dans le dispositif anti-basculement .

FIN DE L'INSTALLATION

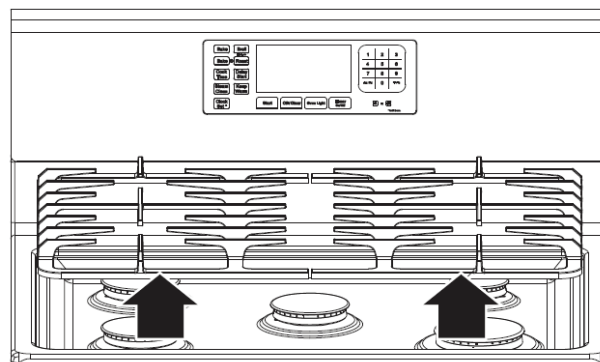
Assemblage des brûleurs supérieurs

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

1. Positionnez 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 à plat et parallèles à la table de cuisson .



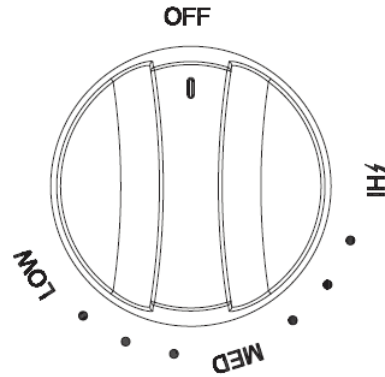
2. Placez les capuchons de taille correspondante sur chaque tête de brûleur de surface .
3. Placez les grilles sur la table de cuisson .



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.

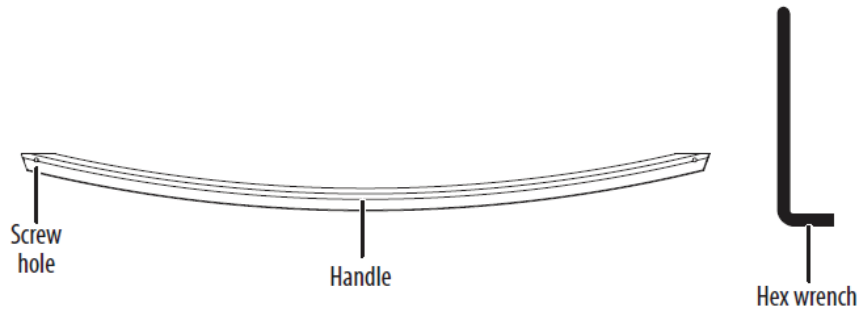
1. Vérifiez que le kit d'installation contient les cinq boutons de commande des brûleurs requis.



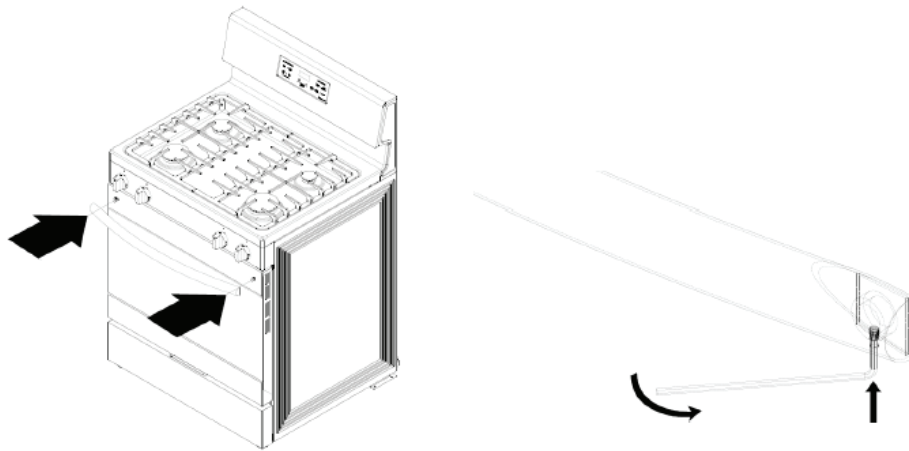
2. Enfoncez chaque bouton à fond pour fixer complètement l'axe et assurez-vous que les boutons tournent facilement.

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



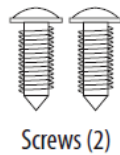
4. Utilisez la clé Allen pour serrer les deux côtés de la poignée de porte.

Installation des patins en plastique

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



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



Screws (2)



Plastic pads

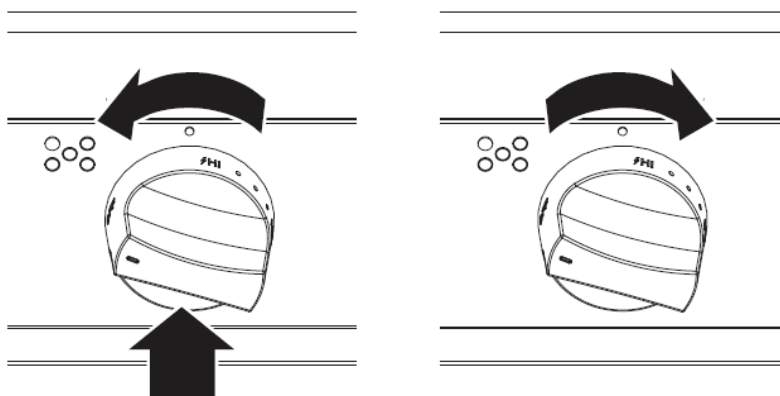
2. Alignez les trous des patins en plastique avec ceux situés sur le dessus et à l'arrière de votre cuisinière, puis fixez les patins à votre cuisinière à l'aide des vis fournies .

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

1. 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 CUISINIÈRE

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 informations de sécurité. Consultez les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**. Portez une **attention** particulière aux **AVERTISSEMENTS RELATIFS AUX BRÛLEURS DE SURFACE** et aux **AVERTISSEMENTS RELATIFS 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 un brûleur ou le four pour la première fois, de la fumée et des odeurs peuvent être émises. Ceci est normal. Assurez-vous

vous de bien aérer la pièce.

! **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 **avertissements** relatifs aux brûleurs de surface indiqués dans la section **AVERTISSEMENTS RELATIFS AUX BRÛLEURS DE SURFACE**. Respectez également les **avertissements** suivants :

- 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. Elle 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 le 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 lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup de liquide, tels que la sauce à la viande ou le 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 en marche 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 le recommande .
- 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 .

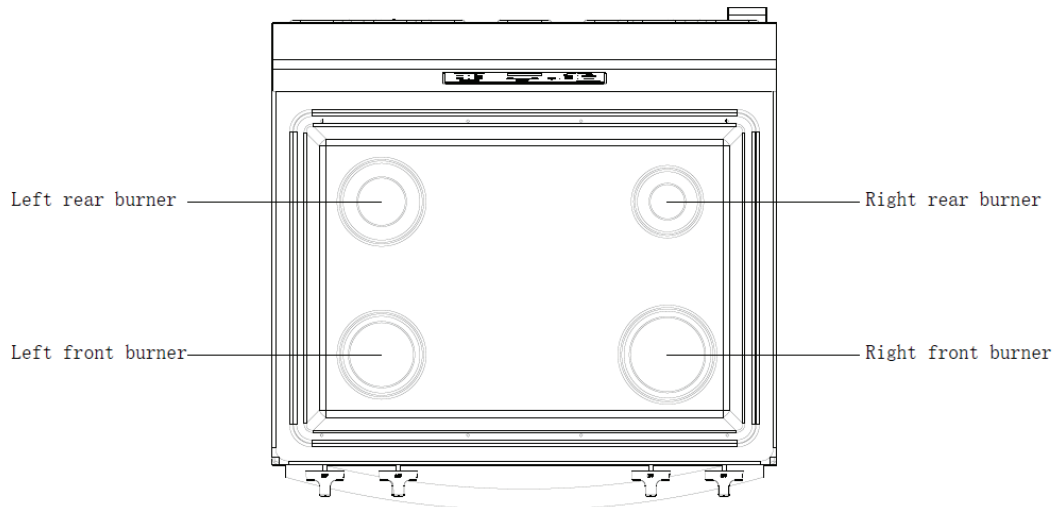


UTILISATION DES BRÛLEURS DE TABLE

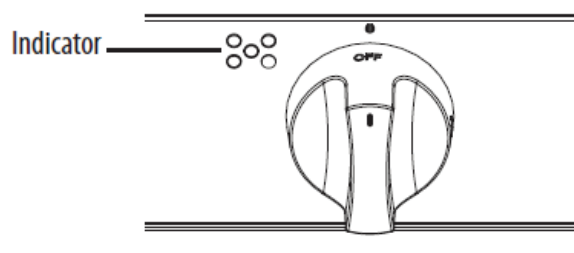
! AVERTISSEMENT :

- 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 de surface .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 bords droits
- Couvercle hermétique
- Poignée suffisamment lourde pour ne pas faire basculer 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 .

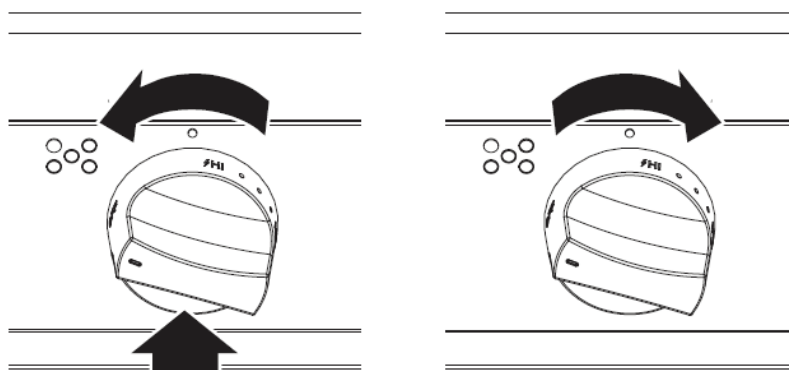
Le matériau dont sont faits vos ustensiles de cuisine détermine la rapidité et l'uniformité avec lesquelles la chaleur est transférée du brûleur de surface au fond de la poêle .

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 .



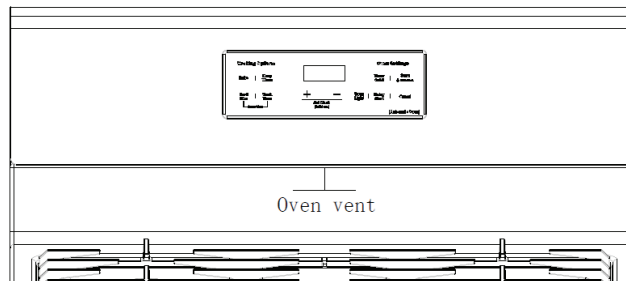
UTILISATION DU FOUR

LISTE DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

FONCTION	TEMPÉRATURE			TEMPS		
	DÉFAUT	PLAGE	UNITÉ	PAR DÉFAUT	PLAGE	UNITÉ
Cuisson	350	175-550	°F	10:00	00:01—10:00	HR/MIN
	177	79-288	°C			
Maintien au chaud	175	Non réglable	°F	3:00	Non réglable	HR/MIN
	79	Non réglable	°C			
Nettoyage à la vapeur	150	Non réglable	°F	0:25	Non réglable	HR/MIN
	66	Non réglable	°C			
Griller Hi	550	Non réglable	°F	3	Non réglable	HR/MIN
	288	Non réglable	°C			
Griller à basse température	400	Non réglable	°F	3:00	Non réglable	HR/MIN
	177	Non réglable	°C			

UTILISATION DE LA VENTILATION DU FOUR

La ventilation du four est située sous le panneau de commande du four.

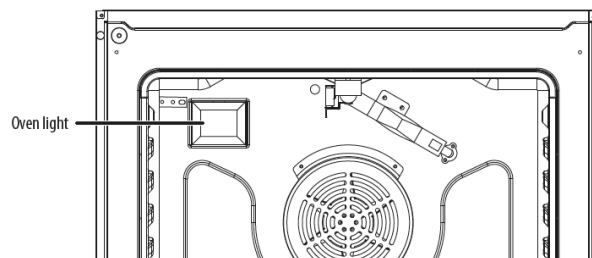


Ne bloquez pas et ne placez pas d'objets devant la ventilation du four. Une bonne circulation de l'air évite les problèmes de combustion du brûleur du four et garantit de bons résultats de cuisson.

La ventilation du four et la zone environnante pouvant devenir très chaudes, veillez à ne pas placer d'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

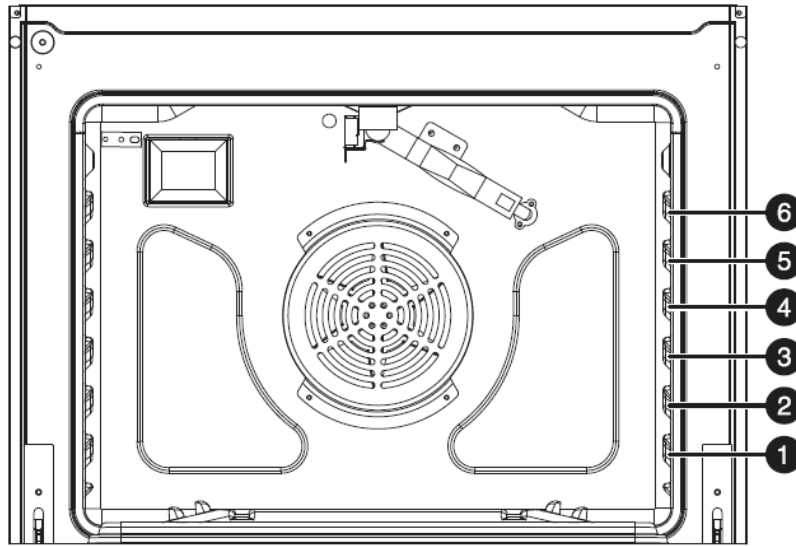
Appuyez sur « Oven Light » (Éclairage du four) pour allumer ou éteindre la lumière. L'éclairage du four vous permet de vérifier la cuisson sans ouvrir la porte du four.



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.

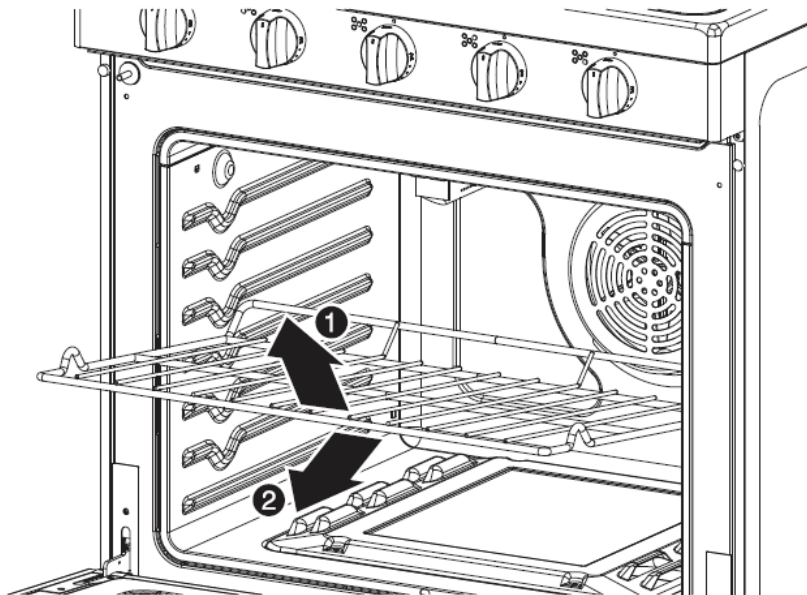


! PRÉCAUTIONS :

- 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

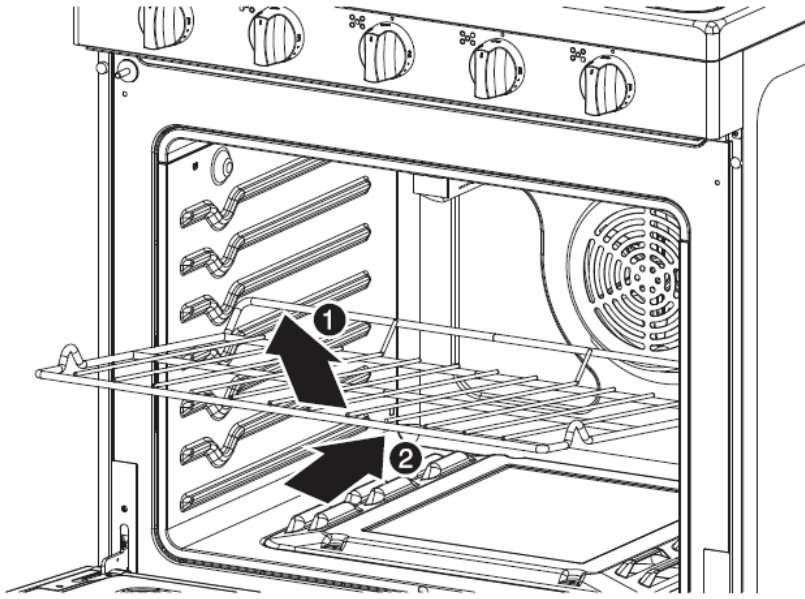
1. Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille du four et tirez pour la retirer du four.





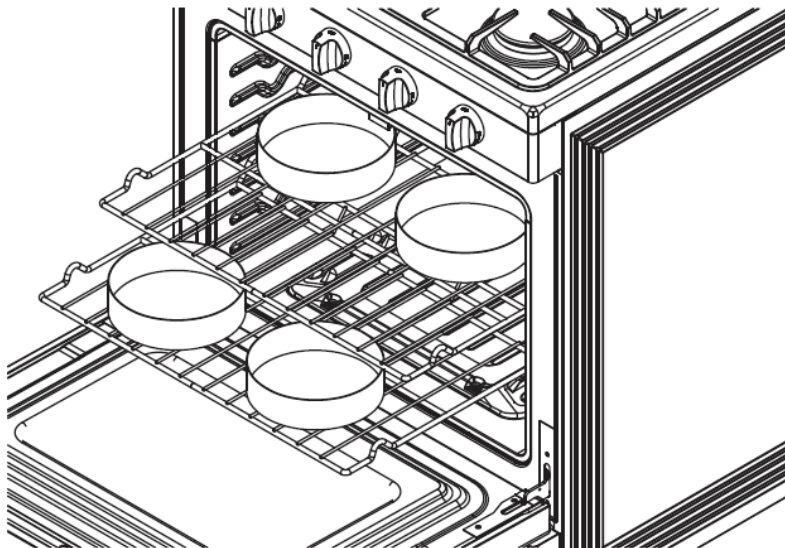
REPLACEMENT D'UNE GRILLE DE FOUR

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 plats de cuisson

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



- Centrer les plats de cuisson dans le four permet d'obtenir de meilleurs résultats .
- Lorsque vous faites cuire plusieurs plats, veillez à laisser un espace de 2,5 à 3,8 cm entre chacun d'eux .
- Lorsque vous faites cuire ou cuire à chaleur tournante sur plusieurs grilles, placez les grilles du four aux positions 3 et 5 .
- Placez deux plats 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 .

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. En mode veille, appuyez brièvement sur [+] et [-] en même temps pour accéder au réglage de l'heure .Les heures et les minutes sont toujours affichées (l'horloge affiche 12:00 à la mise sous tension, puis l'heure réelle après la mise sous tension) .Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler 1 valeur, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler 10 valeurs .
2. En mode réglage des heures, appuyez brièvement sur les boutons [+] et [-] simultanément pour passer au mode réglage des minutes .Les heures sont toujours affichées et les minutes clignotent .Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler d'une unité, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler de 10 unités .
3. Dans l'état de réglage des minutes de l'horloge, appuyez simultanément sur [+] et [-] pour confirmer le réglage de l'horloge et passer en mode veille .
4. La plage de réglage de l'heure sur 12 heures est comprise entre 1 h 00 et 12 h 59, et la plage de réglage de l'heure sur 24 heures est comprise entre 0 h 00 et 23 h 59 .

SÉLECTION DU RÉGLAGE DE L'AFFICHAGE 12 HEURES OU 24 HEURES

1. En mode veille, appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-] pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de commutation entre l'affichage 12 heures et 24 heures .Une fois le réglage effectué, le buzzer émettra un bip .
2. Chaque fois que l'horloge passe en mode 12/24 heures, l'écran affiche « 12 » ou « 24 » .La synchronisation de l'heure est convertie en fonction du format d'heure actuel .
3. Après être passée en format 12/24 heures pendant 3 secondes, l'horloge passe en mode veille .

UTILISATION DE LA MINUTERIE

1. Lorsque le minuteur n'est pas en marche, appuyez brièvement sur [Timer] pour passer en mode de réglage du minuteur .À ce moment, le voyant [Timer] reste allumé et l'écran affiche « 00:00 » en clignotant .Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler par incréments d'une minute .Appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler par incréments de 10 minutes .
2. En mode de réglage de la minuterie, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour confirmer le réglage .Le voyant [Minuterie] reste allumé, l'écran reste allumé pour afficher l'heure et le compte à rebours commence .(Si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes, quittez le mode de programmation .Si l'heure de confirmation est « 00:00 », quittez le mode de programmation)
3. Lorsque le minuteur est en marche, les autres fonctions de cuisson sont également activées .À ce moment-là, appuyez brièvement sur [Minuterie] pour passer à l'affichage de l'heure du minuteur .Après 3 secondes, l'affichage passe à l'autre fonction de cuisson .
4. Lorsque le minuteur s'arrête, le buzzer émet 10 bips et l'écran clignote et affiche « 00:00 » .Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour quitter l'état minuteur .
5. Lorsque le minuteur est en marche, appuyez sur [Minuterie] et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour quitter l'état minuteur, et le voyant [Minuterie] s'éteint .

RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Si vos résultats de cuisson ne sont pas ceux auxquels vous êtes habitué, le thermostat de cuisson actuel du four peut être réglé jusqu'à $\pm 35^{\circ}\text{F}$ ($\pm 19^{\circ}\text{C}$) .

i REMARQUE : ce réglage de température est conservé en mémoire après une coupure de courant .Ce réglage sera utilisé pour toutes les cuissons futures, y compris les modes Cuisson, Gril et Maintien au chaud .Le réglage du thermostat n'affecte pas le nettoyage à la vapeur .

1. En mode veille, appuyez simultanément sur les boutons [Cuisson] et [Grill] pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la température .L'écran clignote pour afficher la température de compensation, et l'unité de température reste cohérente avec la température du système .Plage de réglage de la température : ± 35



°F (±19 °C) .Appuyez brièvement sur [+] ou [-] pour régler 1 valeur, et appuyez longuement sur [+] ou [-] pour régler 5 valeurs .Lorsque la température de compensation est de +5 °F, « 5F » s'affiche, et lorsque la température de compensation est de -5 °F, « -5F » s'affiche .

2. En mode réglage, appuyez brièvement sur [Start] pour confirmer et revenir en mode veille .(Si vous n'appuyez pas sur [Start] dans les 30 secondes suivant le réglage, vous reviendrez en mode veille) .
3. La température de compensation n'affecte pas le réglage et l'affichage de la température de fonctionnement d'origine, mais le contrôle de la température est géré en fonction de la température de compensation .La température de compensation est valable pour tous les modes de chauffage .
4. Lorsque vous changez d'unité de compensation de température, veuillez noter que c'est la valeur de la différence de température qui est convertie, et non la valeur réelle .

PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

La fonction Temps de cuisson vous permet de programmer le four pour cuire les aliments à une température définie pendant une durée spécifiée

.À la fin du temps défini, le four s'éteint automatiquement .

1. Placez la grille du four à l'emplacement souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four .

i REMARQUE : placez les aliments dans le four après préchauffage si la recette l'exige .Le préchauffage est important pour obtenir de bons résultats de cuisson .

2. Appuyez sur « Bake » (Cuisson) .L'écran affiche la température par défaut et l'icône de cuisson clignote .Si la température par défaut correspond à la température souhaitée, passez à l'étape 4 .
3. (Facultatif) Appuyez sur la touche « Cook time » (Temps de cuisson) et réglez la température à l'aide des touches + ou - jusqu'à obtenir la température souhaitée .Le préchauffage est important pour obtenir de bons résultats de cuisson .
4. Appuyez sur la touche « Cook Time » (Temps de cuisson) .L'écran affiche 00:00 .
5. Appuyez sur + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée .L'écran affiche la durée sélectionnée . Vous pouvez régler la durée entre 1 minute et 10 heures .
6. Appuyez sur la touche Start .Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer .L'écran affiche la température par défaut ou sélectionnée, Bake (Cuisson) et le temps de cuisson sélectionné, jusqu'à ce que le four atteigne la température que vous avez réglée .Lorsque le four atteint cette température, il émet trois bips .Le four commence la cuisson pendant la durée réglée et l'écran affiche le temps de cuisson restant .
7. Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur la touche Cuisson, appuyez sur + ou - pour sélectionner une nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur la touche Démarrer .Le four termine la cuisson à la nouvelle température .
8. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « Cook Time » (Durée de cuisson), appuyez sur + ou -, puis appuyez sur la touche « Start » (Démarrer) .Le four poursuit la cuisson pendant le temps restant que vous avez réglé .

! ATTENTION : soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction « Cooking Time » (Temps de cuisson) .Cette fonction est particulièrement utile pour cuire des viandes salées ou congelées et la plupart des fruits et légumes . Les aliments qui se détériorent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être placés dans le four .Même réfrigérés, ils ne doivent pas rester plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée .La consommation d'aliments avariés peut entraîner des intoxications alimentaires .

Programmation d'un démarrage différé

La fonction de démarrage différé vous permet d'utiliser le minuteur de cuisine pour démarrer et arrêter automatiquement un autre programme de cuisson .



! ATTENTION : soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé .Cette fonction est particulièrement utile pour la cuisson de viandes salées ou congelées et de la plupart des fruits et légumes .Les aliments qui se détériorent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, la volaille et la viande, doivent être réfrigérés avant d'être placés dans le four .Même lorsqu'ils sont réfrigérés, ils ne doivent pas rester plus d'une heure avant la cuisson et doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée .La consommation d'aliments avariés peut entraîner une intoxication alimentaire .

1. Placez la grille du four à l'emplacement souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four .
2. Appuyez sur la touche correspondant à la fonction de cuisson souhaitée .L'écran affiche l'icône de la fonction et la température par défaut (350 °F) .Si la température par défaut correspond à la température souhaitée, passez à l'étape 4 .
3. (Facultatif) Appuyez sur + ou - pour régler la température souhaitée .L'écran affiche la température que vous avez réglée .
4. Appuyez sur la touche « Cook Time » (Temps de cuisson) .L'écran affiche la température de cuisson, « Bake » (Cuisson) et 00:00 .
5. Appuyez sur + ou - pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée .L'écran clignote pour indiquer la durée de cuisson que vous avez réglée .Vous pouvez
6. régler la durée entre 1 minute et 10 heures .
7. Appuyez sur Delay Start (Départ différé) .L'écran affiche Delay (Départ différé) et 00:00 clignote .
8. Appuyez sur + ou - pour entrer la durée souhaitée, comprise entre 1 minute et 10 heures .
9. Appuyez sur Start .Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer .
10. Pour modifier la température de cuisson programmée, appuyez sur Cuisson, entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur Démarrer .Le four termine la cuisson à la nouvelle température .
11. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur Cook Time (Durée de cuisson), entrez la nouvelle durée de cuisson, puis appuyez sur Start (Démarrer) .Le four poursuit la cuisson pendant le temps restant que vous avez défini .

Cuisson

La fonction Cuisson vous permet de programmer le four pour cuire à n'importe quelle température comprise entre 150 °F (66 °C) et 550 °F (288 °C) .

1. Placez la grille du four à l'endroit souhaité .
2. Appuyez sur la touche « Bake » (Cuisson) .L'icône « bake » (cuisson) clignote à l'écran et la température de 350 °F (177 °C) s'affiche .Si la température par défaut correspond à la température de cuisson souhaitée, passez à l'étape 4 .
3. (Facultatif) Appuyez sur les touches + et - pour entrer la température de cuisson souhaitée .L'écran clignote et affiche la température .
4. Appuyez sur la touche Start .Le four s'allume automatiquement et commence à préchauffer .Placez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé .Le préchauffage est important pour obtenir de bons résultats de cuisson .L'écran affiche les icônes PRE, 100 °F et bake jusqu'à ce que le four atteigne 100 °F . Ensuite, l'écran affiche la température réelle du four .Lorsque le four atteint la température que vous avez réglée, il émet trois bips .
5. Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments du four, fermez la porte du four, puis appuyez sur Annuler .Le four s'éteint et l'écran affiche l'heure .

Pour modifier une température de cuisson programmée, appuyez sur Cuisson, entrez la nouvelle température de cuisson, puis appuyez sur Démarrer .Le four termine la cuisson à la nouvelle température .

Grill

La fonction Griller vous permet de cuire et de dorer les aliments en utilisant uniquement une source de chaleur supérieure .La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson .La viande ou le poisson doivent toujours être placés sur une grille dans un plat à rôtir .



AVERTISSEMENT : en cas d'incendie dans le four, fermez la porte du four et éteignez-le .Si le feu continue, jetez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur à mousse .Ne versez pas d'eau ou de farine sur le feu .La farine peut exploser et l'eau peut propager un feu de graisse .Les deux peuvent causer des blessures corporelles ou des dommages matériels .

1. Positionnez la grille du four de manière à ce que le dessus des aliments se trouve à au moins 7,6 à 12,7 cm (3 à 5 pouces)
2. Placez les aliments sur une lèchefrite avec une grille et enfournez .Fermez la porte du four .
3. Appuyez une fois sur Broil pour sélectionner Hi et deux fois pour sélectionner Lo .Utilisez Lo pour cuire à cœur des aliments tels que la volaille ou les morceaux de viande épais sans les brûler .
4. Appuyez sur Start .Le four allume automatiquement le brûleur supérieur et commence la cuisson .L'écran affiche le réglage de cuisson (Hi ou Lo) que vous avez sélectionné et Broil .Faites cuire d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés, puis retournez-les et faites cuire de l'autre côté .
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur Off/Clear pour éteindre le four .L'écran affiche l'heure .
6. Pour modifier un réglage de gril programmé, appuyez sur Broil pour passer du réglage Hi à Lo, puis appuyez sur Start .Le four modifie le réglage du gril et termine la cuisson à la nouvelle température .

Maintien des aliments au chaud

La fonction Keep Warm (Maintien au chaud) vous permet de maintenir les aliments cuits au chaud à une température de cuisson basse pendant trois heures maximum .

1. Placez la grille du four à l'emplacement souhaité, puis placez les aliments dans le four et fermez la porte du four .
2. Appuyez sur la touche Keep Warm, puis sur la touche Start .Le four s'allume automatiquement et chauffe à 150 °F
3. (65 °C) .L'écran affiche « Warm » (Au chaud) et l'heure .
4. Une fois le réchauffage terminé, appuyez sur la touche « Annuler » .L'écran affiche l'heure .

Passage de Fahrenheit à Celsius

Vous pouvez programmer le contrôle du four pour afficher les températures en degrés Fahrenheit ou Celsius .Le four a été pré-réglé en usine pour afficher les températures en degrés Fahrenheit .

1. Appuyez sur la touche BAKE et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes .L'écran affiche F ou C .La valeur par défaut est F .
2. Appuyez sur la touche BAKE et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour passer de F à C .
3. Appuyez sur la touche Start pour enregistrer la température sélectionnée .

Verrouillage des commandes du four

La fonction Lock désactive les touches tactiles du panneau de commande afin d'éviter toute mise en marche accidentelle du four .

Les touches tactiles restent verrouillées jusqu'à ce que vous désactiviez cette fonction .

1. Appuyez sur la touche (verrouillage) (START) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes .Le four émet un bip et l'écran affiche Loc, l'heure et l'icône de verrouillage .
2. Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur la touche (verrouillage) (start) et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes .

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 éloignée 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 DU PANNEAU DE COMMANDE

! ATTENTION :

- N'utilisez jamais de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.
- Protégez la surface des objets pointus.

Ces objets peuvent endommager la surface.

1. Verrouillez les commandes du four. Voir Verrouillage des commandes du four à la page 34.
2. Nettoyez les éclaboussures à l'aide d'un chiffon humide ou d'un nettoyeur pour vitres. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les zones très sales.
3. Une fois le nettoyage terminé, déverrouillez les commandes du four.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

! 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.

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.

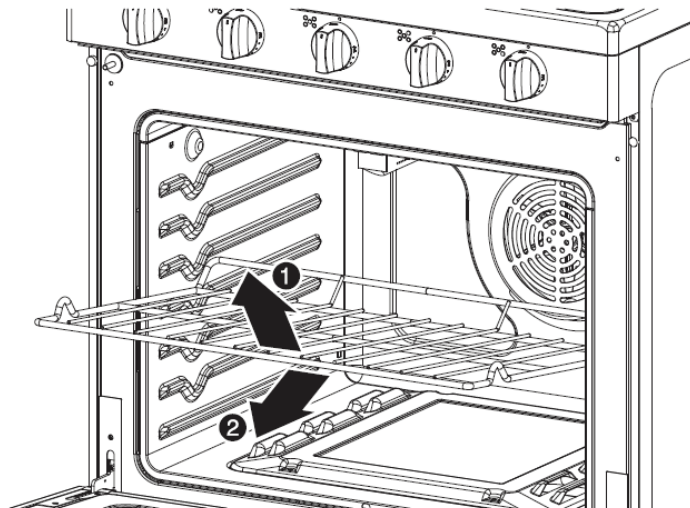
1. Appliquez une petite quantité de nettoyeur pour acier inoxydable conçu pour les appareils électroménagers sur un chiffon humide ou une serviette en papier humide.
2. Nettoyez une petite surface en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable, le cas échéant.
3. Séchez avec une serviette en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

i REMARQUE : si vous avez précédemment utilisé un nettoyeur pour appareils électroménagers en acier inoxydable à base d'huile minérale, lavez la surface avec du liquide vaisselle et de l'eau avant d'utiliser le nettoyeur 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'extérieur jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulevez l'avant de la grille du four et tirez-la pour la retirer du four.

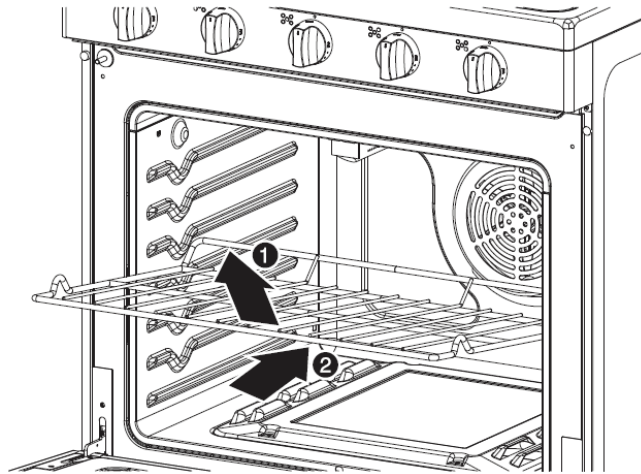


3. Nettoyez à la main à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un tampon à récurer en plastique.



ou imbibé de savon, puis séchez avec un chiffon doux .N'utilisez pas de laine d'acier .

- 4 . Pour remettre la grille en place, posez le bord arrière de la grille 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 sulfurisé ou un chiffon imbibé d'une petite quantité d'huile de cuisson .Cela facilitera le glissement de la grille dans les glissières .



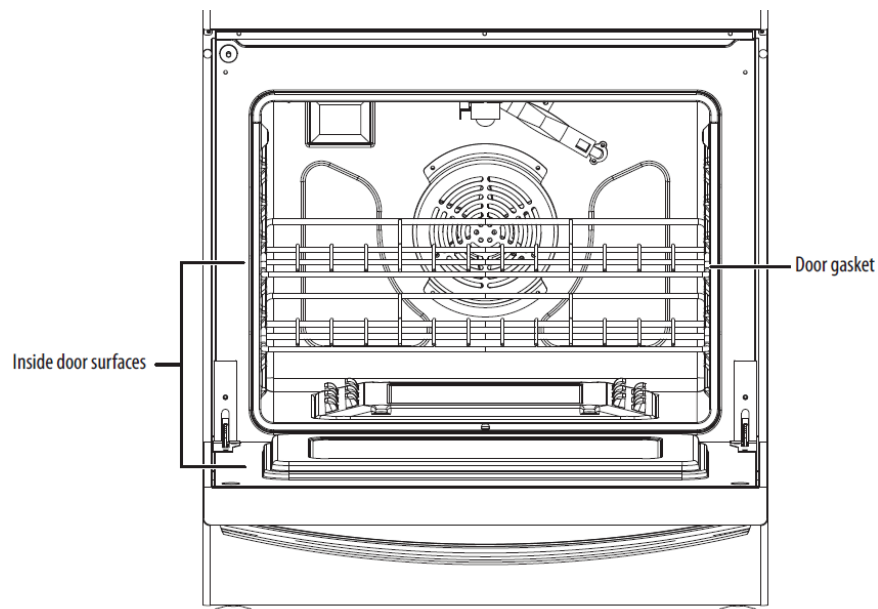
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

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'extérieur 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 .

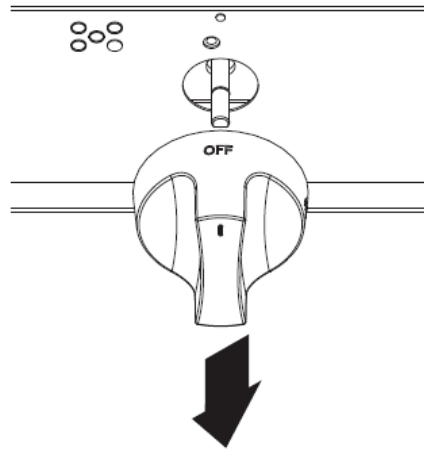


3. Nettoyez les surfaces extérieures en acier inoxydable de la porte en suivant les instructions de la section Nettoyage des surfaces en acier inoxydable .
4. Nettoyez la vitre avec un nettoyant pour vitres ou de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment . Ne laissez pas l'humidité .Ne pénétrer à l'intérieur de la porte .

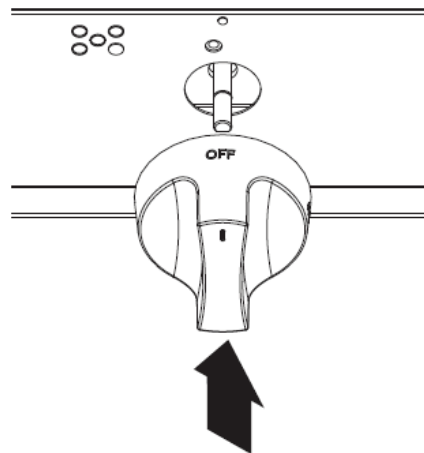
NETTOYAGE DES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DE SURFACE

! AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas de nettoyants en spray sur le panneau de commande des brûleurs de surface .Le spray qui pénètre dans les trous des valves pourrait entrer en contact avec des 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 des brûleurs de surface sont en position OFF .
 2. Retirez les boutons de commande en les tirant directement sur les tiges de la vanne de commande des brûleurs 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) .



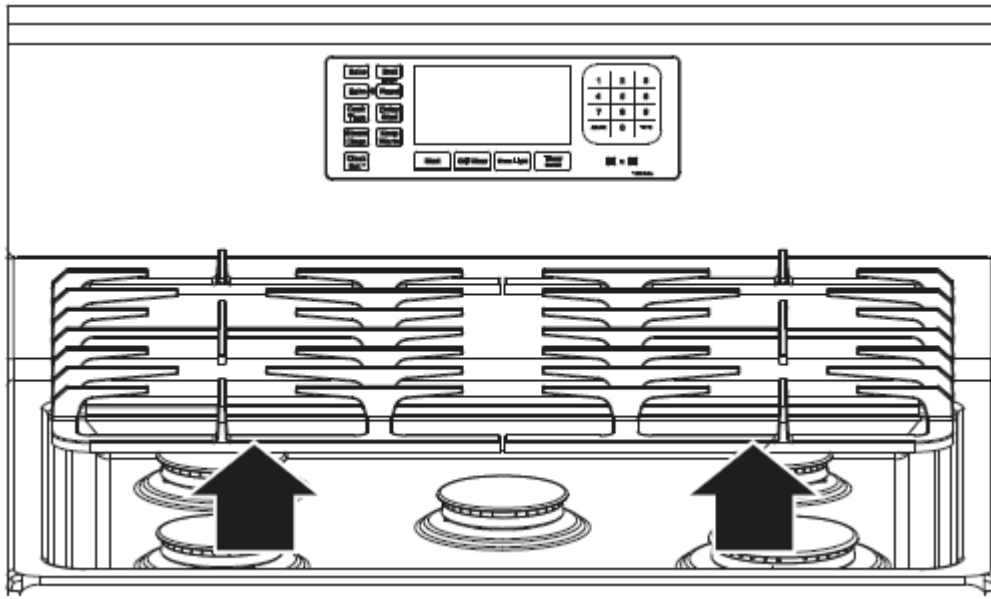
4. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un produit nettoyant pour acier inoxydable et un chiffon doux humide .
5. Remettez les boutons de commande en position OFF en les enfonçant directement sur les tiges des vannes de commande .



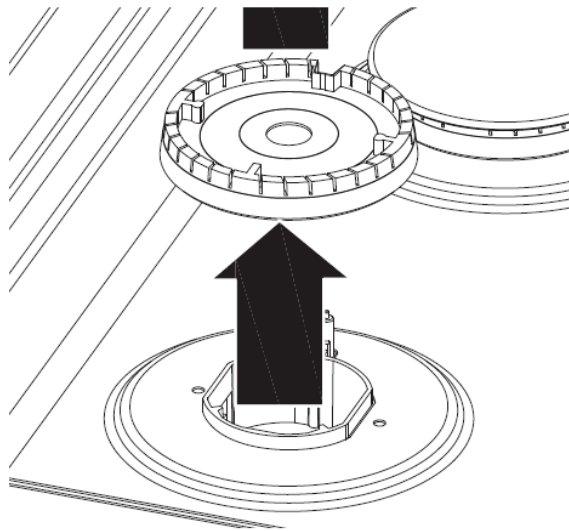


NETTOYAGE DES GRILLES ET DES ENSEMBLES DES BRÛLEURS DE SURFACE

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



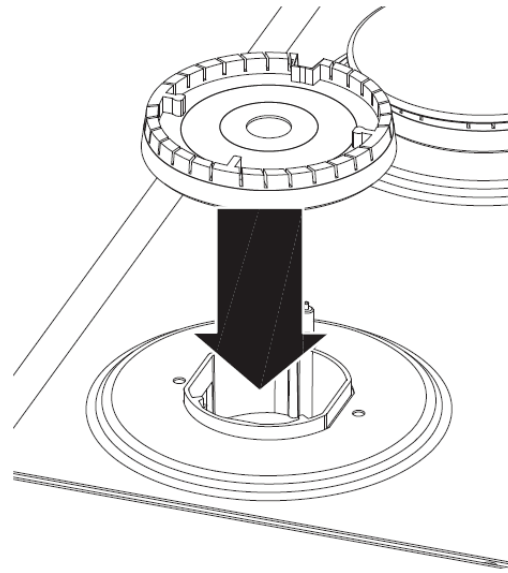
3. Soulevez et retirez les têtes de brûleur .



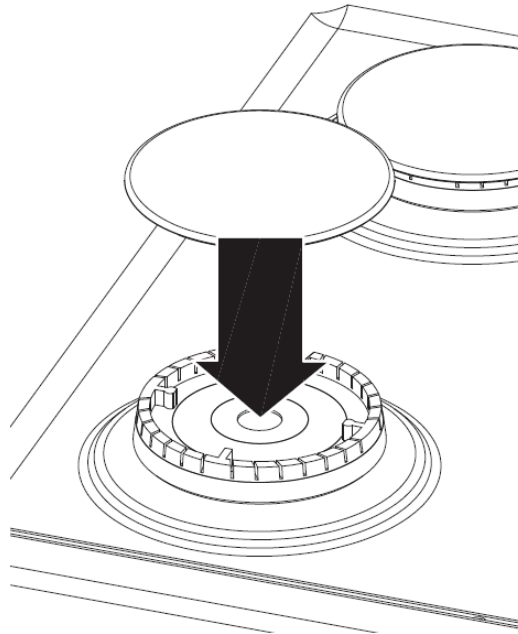
4. Soulevez et retirez les têtes de brûleur des collecteurs de soupapes .
5. Nettoyez toutes les pièces amovibles des brûleurs à l'eau chaude savonneuse .N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs sur les pièces des brûleurs .

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

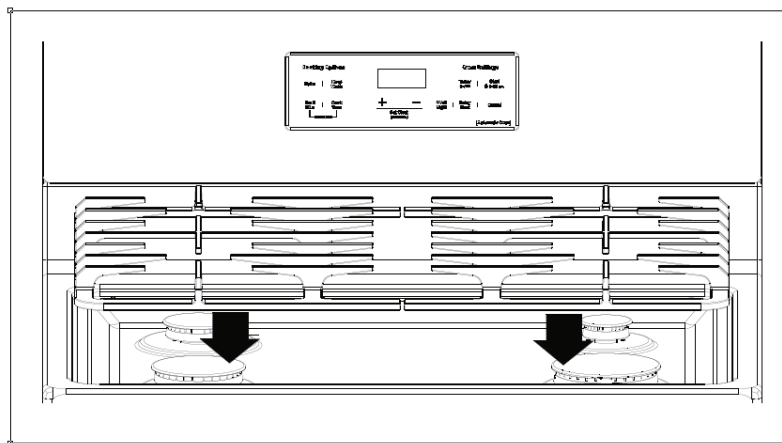
6. Rincez soigneusement, puis séchez complètement toutes les pièces avant de les remonter .
7. Placez toutes les têtes de brûleur sur les vannes du collecteur, aux mêmes emplacements que ceux d'où vous les avez retirées .Le trou sur le côté d'une tête de brûleur s'adapte sur l'électrode .Les têtes de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



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



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



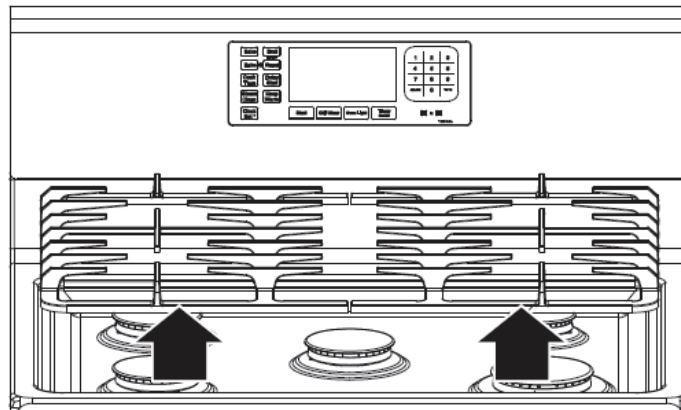
brûleur s'allumer, puis remettez chaque bouton de commande sur un réglage de brûleur pour vous assurer que chaque brûleur fonctionne correctement .

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

La surface de la table de cuisson est en porcelaine émaillée .Pour éviter que cette surface ne devienne terne, 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 sont laissés à sécher .

⚠ AVERTISSEMENT : 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 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 entraînerait un mauvais fonctionnement ou un fonctionnement dangereux .

3. Nettoyez la surface de la table de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux et humide .
Si un liquide se renverse sous un brûleur de surface, retirez le capuchon et la tête du brûleur de surface pour accéder au liquide renversé 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 du brûleur en place .

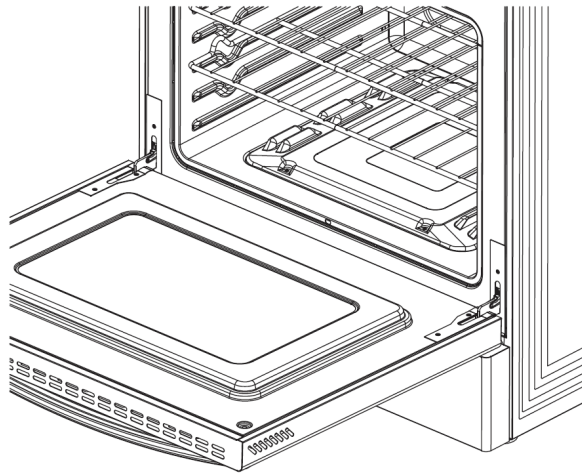
RETRAIT ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENTS :

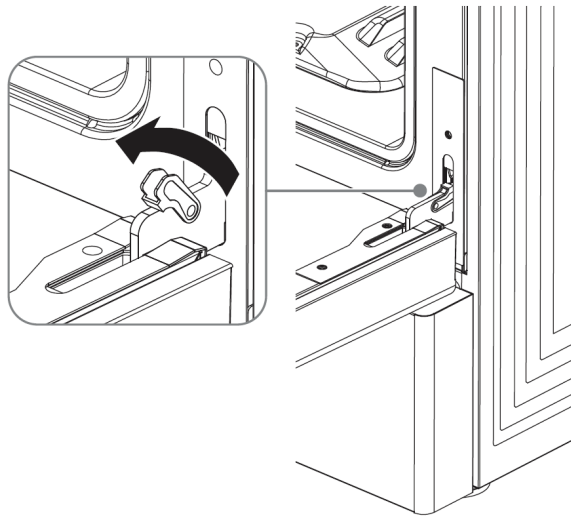
- La porte du four est lourde .Ne soulevez pas la porte par sa poignée .Veillez à ne pas laisser tomber la porte pendant son démontage .Une mauvaise manipulation pourrait entraîner des blessures .
- Débranchez l'alimentation électrique de votre cuisinière avant de retirer la porte du four .Cela permet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

RETRAIT DE LA PORTE

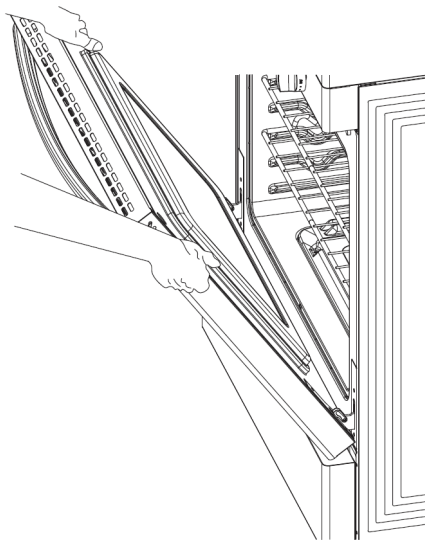
1. Ouvrez complètement la porte du four .



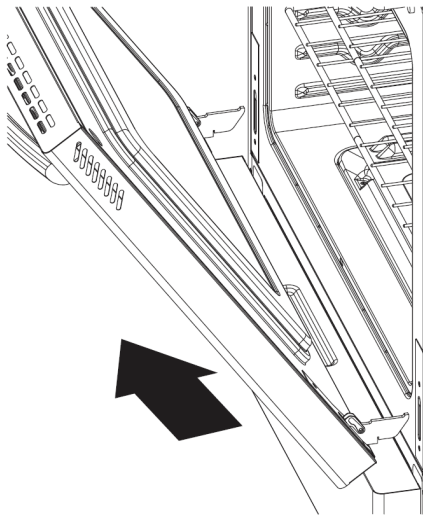
2. Ouvrez complètement les leviers des deux côtés .



3. Tenez fermement la porte des deux côtés .

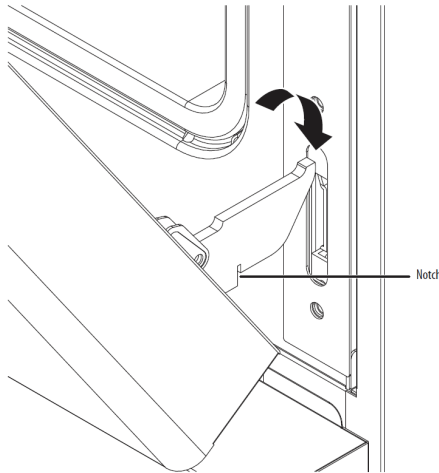


4. Dégagez les charnières et retirez délicatement la porte en maintenant un angle de 30° entre la porte et le four .Posez la porte sur une surface protégée .

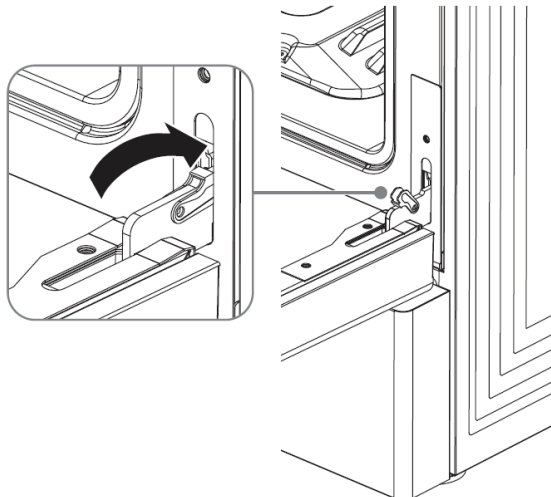


REPOSITIONNEMENT DE LA PORTE

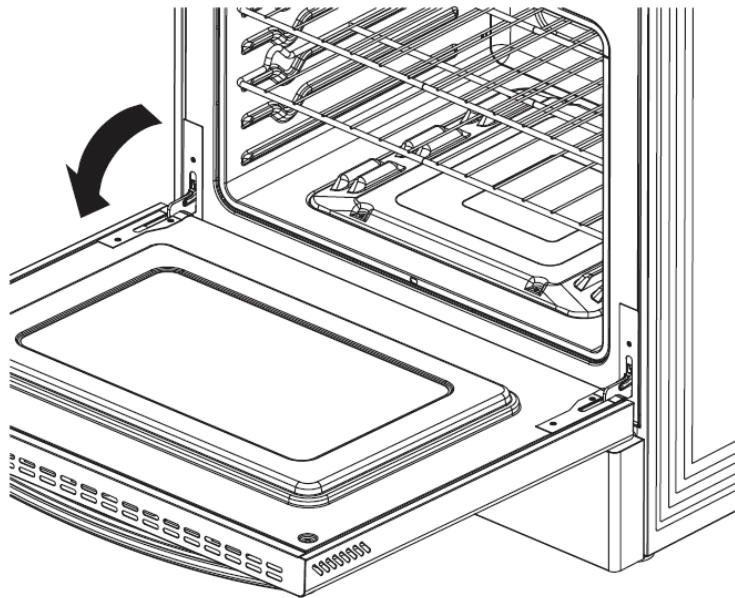
1. Maintenez fermement la porte en position presque à moitié ouverte .



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 .



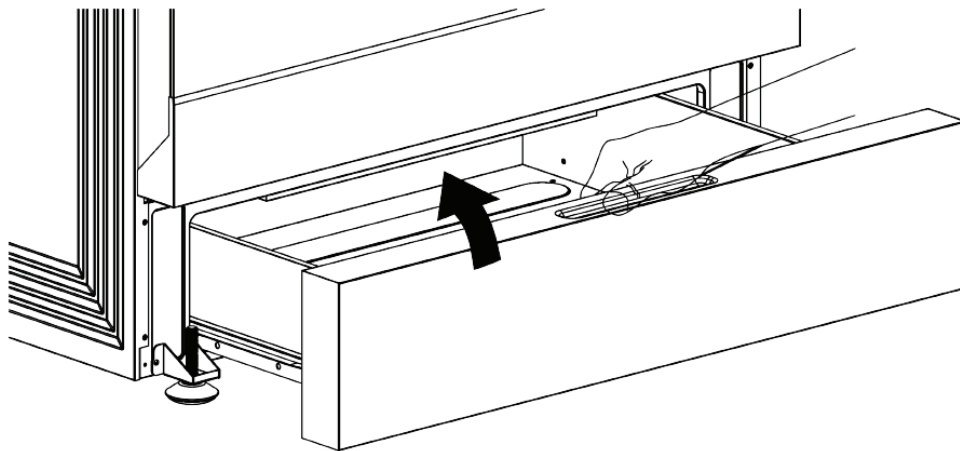
4. Fermez complètement les leviers des charnières gauche et droite, puis fermez la porte .



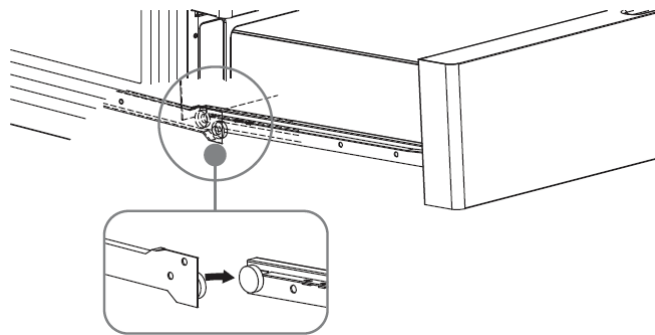
RETRAIT ET REMPLACEMENT DU TIROIR DE RANGEMENT

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

FOUR

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 : • 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 grill risquent de se recourber .	La viande ou les aliments n'ont pas été préparés correctement avant la cuisson au grill	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 .
J'entends un crépitement ou cliquetis	Les aliments sont peut-être trop près du brûleur du grill .	Déplacez le plat vers une grille inférieure .
	C'est normal .	Il s'agit du bruit produit par le métal qui chauffe et refroidit pendant la cuisson ou nettoyage .
De la vapeur ou de la fumée s'échappant sous le panneau de commande panneau .	C'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 .



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'alimentation en gaz n'est pas correctement raccordée ou ouverte .	Voir Raccordement au gaz
L'un des brûleurs de surface ne s'allume pas	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 .	Le bouton de commande a été laissé en position LITE .	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité . Si le brûleur continue de émet 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 .



CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	DÉFINITION
F1E1	Échec de communication
F3E1	Capteur de cavité ouvert/court-circuit
F3E2	Défaillance du chauffage du four
F3E3	Protection contre les températures élevées dans la cavité

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.