



STANDARD CLEANING GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the label located on the upper right corner of the front frame.

Model Number _____ Serial Number _____

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	3
COOKTOP USE	5
Cooktop Controls	5
Griddle	6
Home Canning	6
Cookware	6
Display	7
Oven Indicator Lights	7
Start	7
Clock	7
Tones	7
Fahrenheit and Celsius	8
Timer	8
Control Lock	8
Oven Temperature Control	8
Aluminum Foil	8
Positioning Racks and Bakeware	9
Bakeware	9
Oven Vent	9
Baking and Roasting	10
Broiling	10
RANGE CARE	11
General Cleaning	11
Oven Light	12
Oven Door	12
Removing the Oven Bottom	12
TROUBLESHOOTING	13
ASSISTANCE OR SERVICE	15

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

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

- Do not store 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 a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

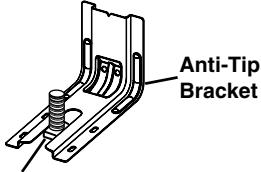
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

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

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

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



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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

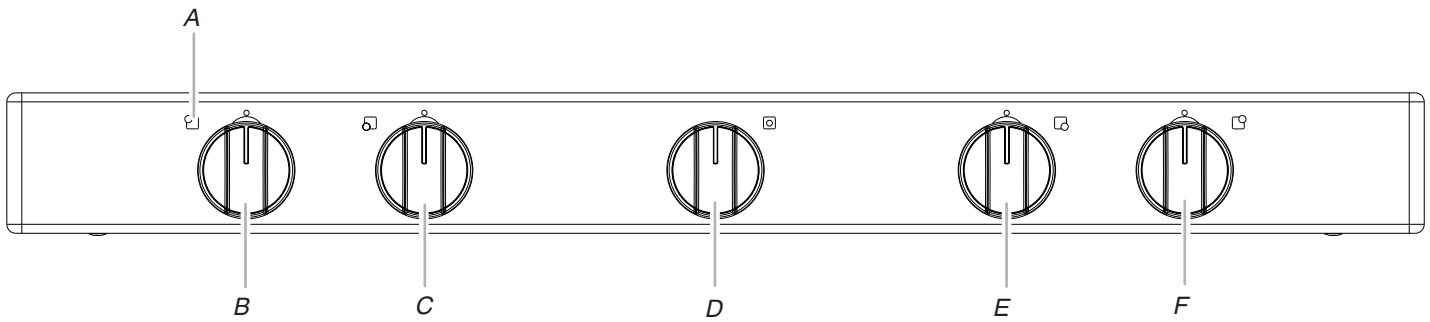
For units with ventilating hood –

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

Cooktop Controls



A. Surface burner locator
 B. Left rear burner control knob
 C. Left front burner control knob

D. Center burner control knob
 E. Right front burner control knob
 F. Right rear burner control knob

WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE. Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

IMPORTANT: Do not lift the cooktop on sealed burner models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

To Set Burner Temperature:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE. All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between High and Low. The clicking will stop. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

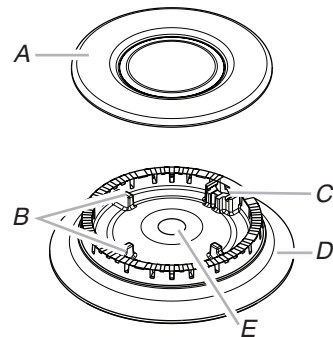
SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	<ul style="list-style-type: none"> Light the burner.
High	<ul style="list-style-type: none"> Start food cooking. Bring liquid to a boil.

SETTING	RECOMMENDED USE
Med (medium)	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil. Quickly brown or sear food. Fry or sauté foods. Cook soups, sauces and gravies. Stew or steam foods.
Low	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm. Simmer (use smallest burners).

Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting.

Surface Burners

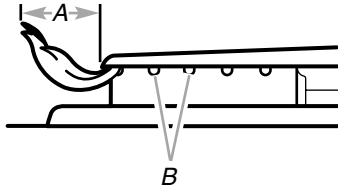


A. Burner cap
 B. Alignment pins
 C. Igniter
 D. Burner base
 E. Gas tube opening

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

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

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



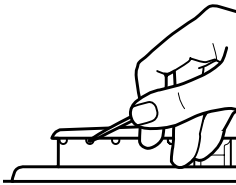
A. 1-1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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

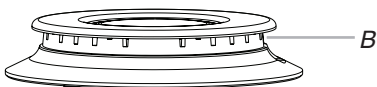
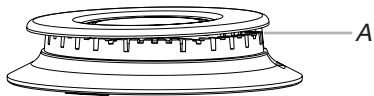
To Clean:

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

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



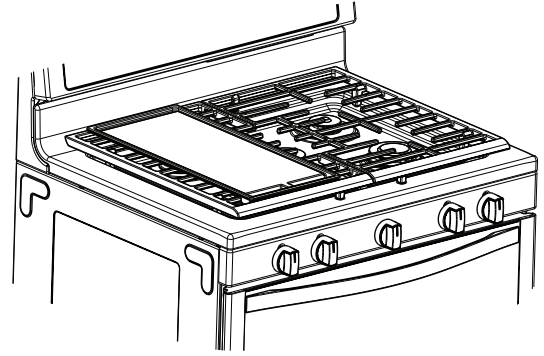
5. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

6. Replace the surface grates.
7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Griddle



IMPORTANT: To avoid damage to griddle, the griddle is to be used on the side burners only and with low flame.

Before First Use:

Wash the griddle with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. To avoid sticking, rub the surface with vegetable oil, and wipe excess off with a paper towel.

- Do not leave empty griddle on a hot surface cooking area or surface burner.
- Do not overheat the griddle. The nonstick coating could be damaged.
- The griddle should not be used to bake, broil or microwave.
- To reduce spattering or grease spillover while cooking, avoid cooking food with excess fat.
- To preserve durability, do not cut food on the griddle.
- Avoid use of metal utensils.

Home Canning

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

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

Cookware

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

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

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

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

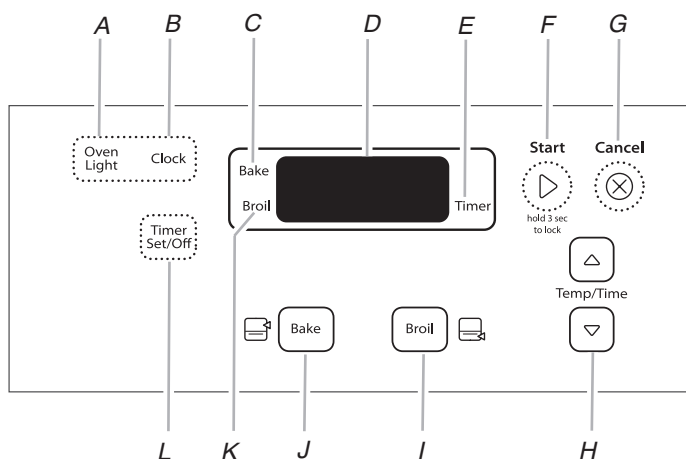
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low-to-medium heat settings

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Copper	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



- A. Oven light
- B. Clock
- C. Bake indicator light
- D. Display
- E. Timer indicator light
- F. Start (control lock)
- G. Off/cancel
- H. Temp/time
- I. Broil
- J. Bake
- K. Broil indicator light
- L. Timer set/off

Display

When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. Press OFF/CANCEL to clear flashing time from the display.

If flashing time appears, a power failure has occurred. Press OFF/CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day. When performing a cook or timer function, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

Oven Indicator Lights

The indicator lights are located on both sides of the display. The indicator lights light up or flash when the oven is in one of the following modes: Bake, Broil or Timer.

Start

Start begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the Push to Start ("PSH") indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder.

If Start is not pressed within 1 minute after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

Off/Cancel

Off/Cancel stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off. Press OFF/CANCEL to cancel the oven, and press TIMER SET/OFF twice to cancel the timer.

1. Press CLOCK.
2. Press the TEMP/TIME "up" or "down" arrow pads to set the time of day.
3. Press CLOCK or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press
- Push to start reminder

Cycling tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

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

To Change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound, and “C” will appear on the display. Repeat to change back to Fahrenheit. To exit mode, press OFF/CANCEL or wait 3 seconds.

Timer

The timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time either in hours and minutes, or in minutes and seconds. The timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET/OFF. The timer indicator light will light up.
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set the length of time.
3. Press START. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound.
4. Press TIMER SET/OFF pad twice anytime to cancel the timer and reminder tones.

If Off/Cancel is pressed, the oven will turn off and the cook function will be disabled.

To display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press CLOCK.

If Start is not pressed within 5 seconds after pressing Timer Set/Off or Temp/Time arrow pads, the “PSH” indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day or bake or broil mode.

The timer can be reprogrammed to change the time while it is running.

To Reprogram:

1. Press TIMER SET/OFF.
 2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to adjust time.
 3. Press START.
-

Control Lock

The Control Lock function blocks the control panel pads to avoid unintended use of cook functions.

When the control is locked, only Clock, Oven Light and Timer Set/Off will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the cook functions are off. Press and hold START for 3 seconds, and “Loc” will appear on the display. Repeat to unlock. “Loc” will disappear from the display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause the burner cycling to give incorrect readings.

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

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (6°C)	...a little more
20°F (11°C)	...moderately more
30°F (17°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-11°C)	...moderately less
-30°F (-17°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example “00.”
 2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
 3. Press START to save the adjustment, or press OFF/CANCEL to exit without change.
-

OVEN USE

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

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

Aluminum Foil

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

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

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
 - To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.
-

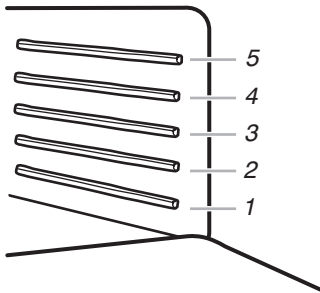
Positioning Racks and Bakeware

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

Racks

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

For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of food will be centered in the oven. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out.

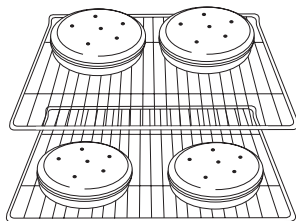


FOOD	PREHEAT TIME	RACK POSITION
Cookies, layer cakes, biscuits	8-9 min	2-4
Quick bread, angel food, bundt cakes, pies, pizza	7 min	3
Muffins, cupcakes, brownies	6 min	4
Large roasts or poultry	N/A	2
Casseroles	8-9 min	3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Use racks 2 and 4. Position bakeware on racks as shown.

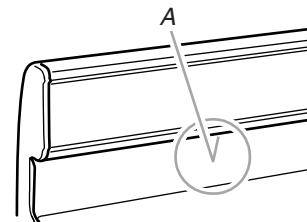


Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> ■ Light golden crusts ■ Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly

Oven Vent



A. Oven vent

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

Baking and Roasting

IMPORTANT: To avoid damage to the interior finish, do not place food or cookware on the oven door or oven bottom.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

To Bake or Roast:

1. Press **BAKE**.
Press **TEMP/TIME** or **TEMP/HOUR** "up" or "down" arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
2. Press **START** or **START/ENTER**.
The temperature can be changed at any time after this step by pressing the **Temp/Time** or **Temp/Hour** "up" or "down" arrow pads. **Start** does not need to be pressed again. If baking/roasting while the **Timer** is counting down, the set baking/roasting temperature can be displayed for 5 seconds by pressing **Bake**.
3. Press **OFF/CANCEL** or **CANCEL/OFF** when finished.

Preheating

After **Start** is pressed, the oven will enter a timed preheat cycle. The **bake indicator light** will light up. The **Electronic Oven Control** automatically selects the preheat cycle time based on the oven temperature selected. The cycle time will not change if the temperature is reset before the cycle countdown ends. Preheat is complete and the oven is ready to use when a 1-second tone sounds, the cycle countdown ends, and the set temperature is displayed.

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

IMPORTANT: When the oven is baking, the burner in the broiler drawer will be on. Do not store anything in the broiler drawer.

Broiling

BROILER

The broiler is located below the oven door. Use an oven rack for broiling. To remove a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Reverse the steps to replace a rack. Always broil with both the broiler and the oven doors closed.

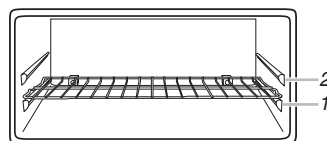
- To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open.
- Preheat the broiler before use. Recommended preheat times can be found in the **Broiling Chart**. Completely close broiler door during broiling.
- Do not use broiler cavity for storage.
- Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- Pull out the rack to the stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.

To Broil:

1. Open the broiler door and pull the rack out to the stop position.
2. Place food on a grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.
3. Push the oven rack back to the original position. Close the door to ensure proper broiling temperature.
4. Press **BROIL**.
The **BROIL indicator light** will light up.
5. Press **START**.
The indicator light will light up. The temperature setting can be changed at any time during broiling. If broiling while the **Timer** is counting down, the set broiling temperature can be displayed for 5 seconds by touching **BROIL**.
6. Press **OFF/CANCEL** or **CANCEL/OFF** when finished broiling.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Broiling may be affected by the size, weight and thickness of food.



FOOD	PREHEAT NEEDED?	RACK POSITION	COOK TIME Minutes	
			SIDE 1	SIDE 2
Ground meat patties 3/4" (1.8 cm) thick, well-done	5 min	2	6	6
Fish fillets 1 1/2" (3.8 cm) thick	11 min	1	9	
Chicken breasts, boneless	No	2	12	18
bone-in	No	2	20	16
Frankfurters, well-done	5 min	1, 2	5	3-4
Pork chops 1" (2.5 cm) thick, well-done	No	2	10-11	8-9
Steak 1" (2.5 cm) thick, medium rare,	No	1	7	5
medium	No	1	11	6
well-done	No	1	12-13	8
Ham slice, precooked 1/2" (1.25 cm) thick	No	2	8	6
Toast, 9 slices	No	2	3-4	1-2
French fries, 18 oz (510 g)	No	2	15-17	
Nuggets, 12 oz (340 g)	No	2	7	5

RANGE CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

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

COOKTOP CONTROLS

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

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:
Pull knobs straight away from control panel to remove. Gently clean cooktop controls because scrubbing may remove graphics or text.

CONTROL PANEL

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

Cleaning Method:

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

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.

GRIDDLE (on some models)

Oil or food residue should be cleaned as soon as the cooktop and the griddle are cool. Do not allow grease to accumulate under the griddle.

Cleaning the griddle in dishwasher can damage the nonstick coating.

The use of abrasive cleaners, steel-wood pads or other abrasive scrubbing pads can damage the nonstick coating.

Cleaning Method:

- Wipe with a dry soft cloth or soft paper towels to remove food particles.
- Warm, soapy water or other cleaner safe for nonstick pans.
- Soft cloth or sponge.

If the griddle is washed, it will need to be coated again with vegetable oil to preserve the nonstick finish as well as the durability of the griddle.

SURFACE BURNERS

See the “Surface Burners” section

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. Do not soak soft cloth or sponge. Gently clean door because scrubbing may remove nameplate.

OVEN CAVITY

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

On some models, the oven door can be removed. See the “Oven Door” section first.

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

Oven Light

The oven light is a standard 40 W appliance bulb. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn on the light.

To Replace:

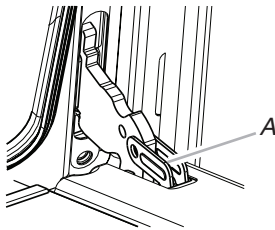
1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
3. Replace bulb.
4. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

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

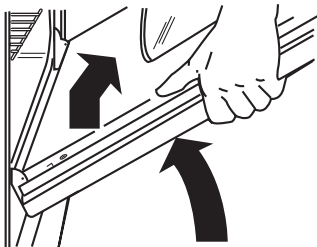
To Remove:

1. Open the oven door. Insert the hinge locks into both hinge hangers. See following illustration. Do not unlock hinges while the door is removed from the range.



A. Hinge lock

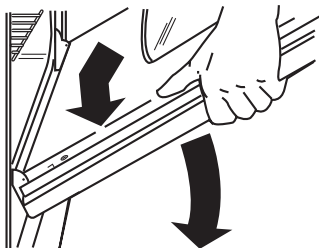
2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



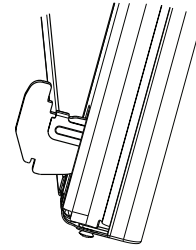
3. Pull door straight up, then toward you. Do not unlock the hinges until the door is replaced on the range.

To Replace:

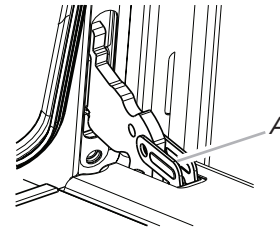
1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.



4. Open the door completely and unlock the hinges.



A. Hinge lock

5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.

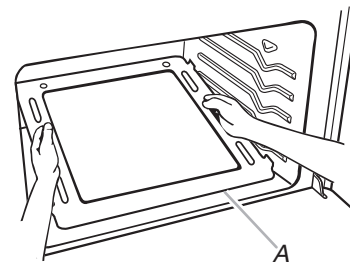
Removing the Oven Bottom

The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven.

Before cleaning, make sure the oven is completely cool.

To Remove:

1. Remove the oven racks.
2. Place fingers in the slots in the bottom panel.



A. Lip

3. Lift the rear of the panel up and back.
The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity.
4. Lift the bottom up and out.

To Replace:

Reverse the previous steps 1-4.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a properly grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
See the Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See the "Surface Burners" section.
- **Is the air/gas mixture correct?**
Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.
- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations: Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop

These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.
- The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper cookware being used?**
Use cookware with a flat bottom. See the "Cookware" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is this the first time the oven has been used?**
Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See the "Electronic Oven Control" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
See the "Control Lock" section.
- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?**
Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
 - **Is the air/gas mixture correct?**
Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.
-

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the “Oven Temperature Control” section.
-

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
There has been a power failure. Press OFF/CANCEL or CANCEL/OFF to clear the display. Reset the clock, if needed. See the “Clock” section.
 - **Is the display showing “F” followed by a number?**
Press OFF/CANCEL or CANCEL/OFF to clear the display. If an “F” code appears again, contact a trained repair specialist.
-

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See the “Cookware” section.
 - **Is the control knob set to the proper heat level?**
See the “Cooktop Controls” section.
-

Baking results not what expected

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
 - **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the “Oven Temperature Control” section.
 - **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
 - **Is the proper oven temperature calibration set?**
See the “Oven Temperature Control” section.
 - **Is the proper bakeware being used?**
See the “Bakeware” section.
-

- **Are the racks positioned properly?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
 - **Is there proper air circulation around bakeware?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
 - **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Make sure batter is level in the pan.
 - **Are baked items too brown on the bottom?**
Decrease oven temperature 10°F to 30°F (5°C to 15°C).
 - **Are crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
-

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
 - **Is there proper air circulation around bakeware?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
 - **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the “Oven Temperature Control” section.
 - **Is the proper length of time being used?**
Increase baking or roasting time.
 - **Is the proper temperature set?**
Increase temperature by 25°F (15°C).
 - **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
-

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?**
Contact a designated service technician to replace it.
 - **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
-

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, check the contact information on the Certificate of Warranty that accompanies the product.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ À NETTOYAGE STANDARD

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité.

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros figurent sur l'étiquette située dans le coin supérieur droit du cadre avant.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	17
La bride antibasculement.....	18
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	21
Commandes de la table de cuisson	21
Brûleurs de surface	22
Plaque à frire	22
Préparation de conserves à la maison	23
Ustensiles de cuisson	23
TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR.....	23
Afficheur	23
Témoins lumineux du four.....	23
Mise en marche.....	24
Arrêt/annulation.....	24
Horloge.....	24
Signaux sonores.....	24
Fahrenheit et Celsius.....	24
Minuterie.....	24
Commande de la température du four	24
UTILISATION DU FOUR.....	25
Papier d'aluminium	25
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson.....	25
Ustensiles de cuisson au four.....	26
Évent du four	26
Cuisson au four et rôtissage	26
Cuisson au gril	27
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE.....	28
Nettoyage général.....	28
Lampe du four.....	29
Porte du four	29
Enlèvement du panneau au fond du four	30
DÉPANNAGE.....	30
ASSISTANCE OU SERVICE.....	32

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

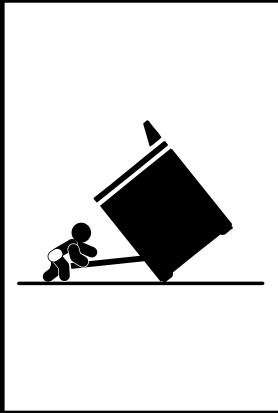
Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

La bride antibasculement

Dans des conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

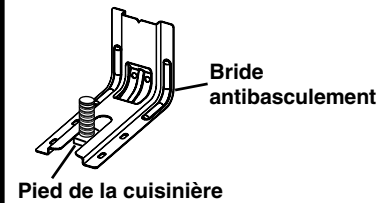
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

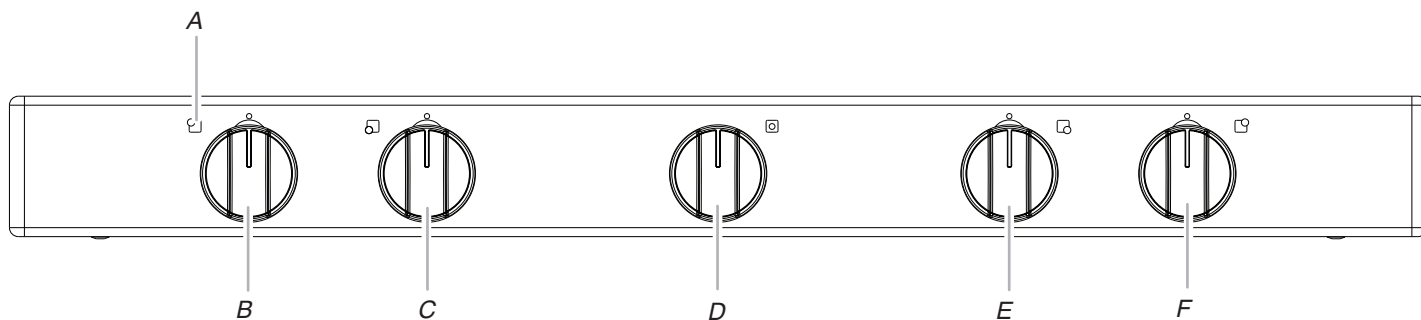
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson



A. Repère du brûleur de surface
B. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
C. Bouton de commande du brûleur avant gauche

D. Bouton de commande du brûleur central
E. Bouton de commande du brûleur avant droit
F. Bouton de commande du brûleur arrière droit

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

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

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

IMPORTANT: Ne pas soulever la table de cuisson sur les modèles à brûleurs scellés. Le fait de soulever la table de cuisson pourrait conduire à un endommagement et à un mauvais fonctionnement de la cuisinière.

Réglage de la température des brûleurs :

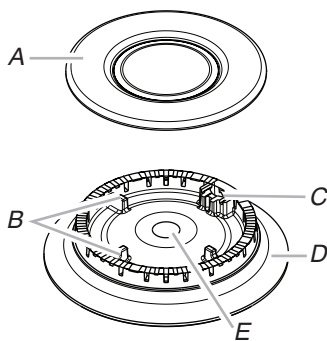
1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE.
Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre High et Low (élevé et bas).
Les déclics cesseront. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE (allumage)	■ Allumage du brûleur.
High (élevé)	■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition.
Med (moyen)	■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. ■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Faire cuire les soupes et les sauces. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
Low (bas)	■ Garder les aliments au chaud. ■ Faire mijoter à feu doux (utilisé les plus petits brûleurs).

Panne de courant

Lors d'une panne de courant prolongée, on peut allumer manuellement les brûleurs de surface. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface

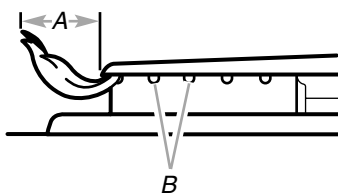


A. Chapeau de brûleur
B. Tiges d'alignement
C. Allumeur
D. Base de brûleur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche le mauvais allumage et des flammes inégales. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement de produits et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".

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



A. 1-1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Orifices de brûleur

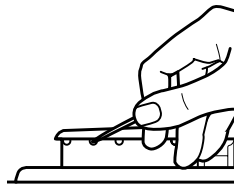
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué cidessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage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

Nettoyage :

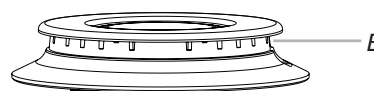
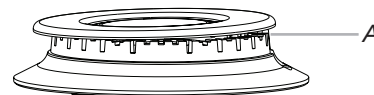
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'eau de Javel ou de décapants à rouille.

1. Retirer les grilles de surface.
2. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général"
3. Nettoyer l'ouverture de tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.

4. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



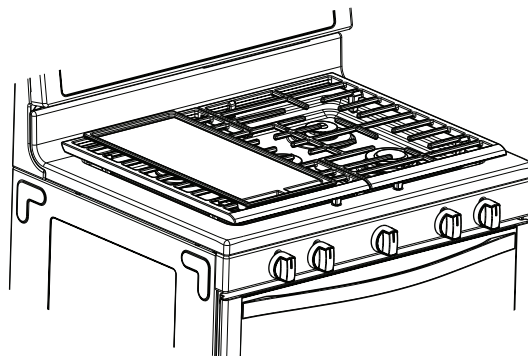
5. Réinstaller le chapeau du brûleur sur le brûleur correspondant, en s'assurant que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.



A. Incorrect
B. Correct

6. Réinstaller les grilles de surface.
7. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même l'entretien d'un brûleur. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Plaque à frire



IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager la plaque à frire, elle doit être utilisée sur les brûleurs latéraux seulement et à feu doux.

Avant la première utilisation :

Nettoyer la plaque à frire avec de l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher complètement. Pour éviter l'adhésion des aliments, enduire la surface d'huile végétale, et essuyer le surplus avec un essuie-tout.

- Ne pas laisser la plaque à frire vide sur une surface de cuisson ou un brûleur de surface chauds.
- Ne pas surchauffer la plaque à frire. Le revêtement antiadhésif pourrait être abîmé.
- La plaque à frire ne doit pas être utilisée pour cuire au four, au grill ou au four à micro-ondes.
- Pour réduire les éclaboussures ou débordements de graisse pendant la cuisson, éviter de cuire des aliments très gras.
- Pour préserver sa durabilité, ne pas couper d'aliments sur la plaque à frire.
- Éviter l'utilisation d'ustensiles en métal.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

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

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

Les surfaces rêches peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

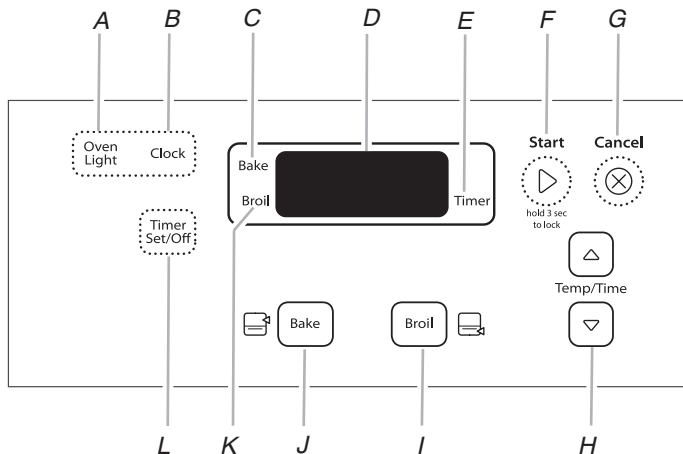
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec des surfaces antiadhésives ne doivent pas être utilisés sous le gril.

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

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme.
Acier émaillé (porcelaine) ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



- | | |
|--|---------------------------------------|
| A. Lampe du four | G. Arrêt/Annulation |
| B. Horloge | H. Température/durée |
| C. Témoin lumineux de cuisson au four | I. Cuisson au gril |
| D. Affichage | J. Cuisson au four |
| E. Témoin lumineux de la minuterie | K. Témoin lumineux de cuisson au gril |
| F. Mise en marche (verrouillage des commandes) | L. Réglage/arrêt de la minuterie |

Afficheur

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, une heure clignotante apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'heure clignotant sur l'affichage.

Si l'heure clignotante apparaît, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur OFF/CANCEL et régler l'horloge si nécessaire.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Pendant une cuisson ou lorsqu'on utilise la fonction de minuterie, l'afficheur indique soit heures et minutes, soit minutes et secondes.

Témoins lumineux du four

Les témoins lumineux se trouvent de chaque côté de l'afficheur. Les témoins lumineux s'allument ou clignotent lorsque le four se trouve à l'un des modes suivants : Cuisson au four, cuisson au gril, ou minuterie.

Mise en marche

La touche Start (mise en marche) met en marche toute fonction du four. Si on n'appuie pas sur la touche Start dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, le témoin lumineux d'appui sur la touche Start "PSH" clignotera et le signal de rappel d'appui sur la touche Start sera émis.

Si on n'appuie pas sur la touche Start 1 minute après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'afficheur du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Arrêt/annulation

La touche Off/Cancel (arrêt/annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Horloge

Cette horloge de 12 heures n'indique pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt annulation) pour désactiver le four et appuyer sur TIMER SET/ OFF (réglage/arrêt de la minuterie) deux fois pour annuler la minuterie

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME (température/durée) "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler l'heure du jour.
3. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore unique

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide
- Signal de rappel d'appui sur la touche Start

Signaux de programme

- Fin de programme

Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius.

Modification : Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au gril) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et "C" apparaît sur l'affichage. Répéter pour revenir à Fahrenheit. Pour sortir de ce mode, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes et effectue le compte à rebours de la durée de cuisson réglée en heures et minutes ou en minutes et secondes. La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Le témoin lumineux de la minuterie s'allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME (température/durée) "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler la durée
3. Appuyer sur START (mise en marche). Lorsque la durée réglée est écoulée, les signaux sonores de fin de programme retentissent.
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF deux fois à tout moment pour annuler la minuterie et les signaux sonores de rappel.

Si on appuie sur la touche Off/Cancel (arrêt/annulation), le four s'éteint et la fonction de cuisson est désactivée.

Pour afficher l'heure pendant 5 secondes lorsque la minuterie effectue le compte à rebours, appuyer sur la touche CLOCK (horloge).

Si on n'appuie pas sur la touche Start dans les 5 secondes après avoir appuyé sur la touche Timer Set/Off ou les touches à flèche Temp/Time, le témoin lumineux "PSH" clignote et le signal de rappel d'appui sur la touche Start est émis. Si aucune action n'est prise au bout d'une minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure, de cuisson au four ou de cuisson au gril.

La minuterie peut être reprogrammée pendant que le compte à rebours s'effectue.

Pour reprogrammer la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler la durée.
3. Appuyer sur START (mise en marche). Control Lock

The Control Lock function blocks the control panel pads to avoid unintended use of cook functions.

When the control is locked, only Clock, Oven Light and Timer Set/Off will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the cook functions are off. Press and hold START for 3 seconds, and "Loc" will appear on the display. Repeat to unlock. "Loc" will disappear from the display.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes du brûleur à fonctionnement par intermittence.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ADJUSTEMENT EN °F (ADJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10 °F (6 °C)	...un peu plus
20 °F (11 °C)	...modérément plus
30 °F (17 °C)	...beaucoup plus
-10 °F (-6 °C)	...un peu moins
-20 °F (-11 °C)	...modérément moins
-30 °F (-17 °C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple "00".
2. Appuyer sur la/les touche(s) à flèche TEMP/TIME, "vers le haut" ou "vers le bas", pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10 °F (6 °C). L'ajustement peut être réglé entre 30 °F (17 °C) et -30 °F (-17 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour sauvegarder l'ajustement, ou appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour sortir sans effectuer de changement.

UTILISATION DU FOUR

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

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

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

- Sur ces modèles avec événements au bas du four, ne pas bloquer ou recouvrir les événements du bas du four.
- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

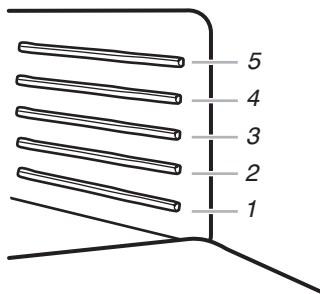
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

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

GRILLES

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

Pour obtenir le meilleur rendement, faire cuire sur une seule grille. Placer la grille de sorte que le dessus de l'aliment soit au centre du four. Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four.

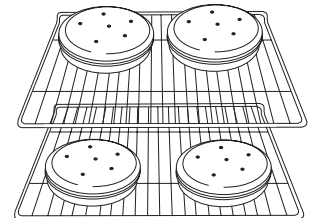


ALIMENTS	DURÉE DE PRÉCHAUFFAGE	POSITION DE LA GRILLE
Biscuits, gâteaux à étages et gâteaux fourrés	8-9 min	2-4
Pain rapide, génoise, gâteaux couronne, tartes, pizzas	7 min	3
Muffins, petits gâteaux, brownies	6 min	4
Gros rôtis ou volaille rôtie	N/A	2
Mets en sauce	8-9 min	3

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 or 4	Utiliser les positions 2 et 4. Disposer les ustensiles de cuisson sur les grilles comme illustré.

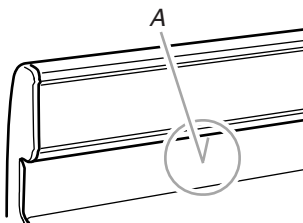


Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique <ul style="list-style-type: none"> ■ Brunissage faible ou non existant à la base 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager le revêtement intérieur, ne pas placer des aliments ou des ustensiles de cuisson directement sur la porte du four ou le fond du four.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME ou TEMP/ HOUR (vers le haut ou vers le bas) pour régler une température autre que 350 °F (175 °C) par tranches de 5°. La température de cuisson peut être réglée entre 170 °F (75 °C) et 500 °F (260 °C).
2. Appuyer sur START (mise en marche) or START/ENTER (mise en marche/entrée).
La température peut être changée en tout temps après cette étape en appuyant sur les touches à flèche TEMP/TIME (température/durée) ou TEMP/HOUR (température/heure) (vers le haut ou vers le bas). Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur Start (mise en marche). Si vous faites la cuisson au four/le rôtissage pendant que la minuterie compte à rebours, la température de cuisson au four/rôtissage peut être affichée pendant 5 secondes en appuyant sur Bake (cuisson au four).
3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/ OFF (annulation/arrêt) après avoir terminé.

Préchauffage

Après que l'on a appuyé sur Start, le four commence un programme de préchauffage minuté. Le témoin de cuisson au four s'allume. Le tableau de commande électronique du four choisit automatiquement la durée du programme de préchauffage en fonction de la température de four choisie. La durée du programme de conditionnement ne changera pas si la température est réglée de nouveau avant la fin du compte à rebours. Le préchauffage de conditionnement est terminé et le four est prêt à utiliser lorsqu'un signal sonore de 1 seconde se fait entendre, le compte à rebours prend fin et la température choisie est affichée.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'affichage diffère de la température réelle du four.

On suggère d'attendre dix minutes de plus après la durée de préchauffage avant de mettre les aliments au four lorsqu'on cuit des aliments qui contiennent des ingrédients de levage tels que la levure, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et les oeufs.

IMPORTANT : Lorsque le four fonctionne, le brûleur du tiroir du gril est activé. Ne rien entreposer dans le tiroir du gril.

Cuisson au grill

GRIL

Le grill est situé en dessous de la porte du four. Utiliser une grille de four pour cuire au grill. Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position de butée, soulever l'avant, puis extraire. Suivre les étapes dans l'ordre inverse pour réinstaller la grille. Toujours fermer les portes du grill et du four lors de la cuisson au grill.

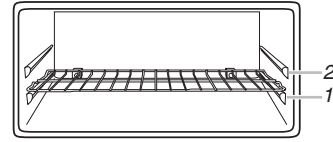
- Pour éviter d'endommager le grill, ne pas marcher sur la porte du grill ou appliquer une pression dessus pendant qu'elle est ouverte.
- Préchauffer le grill avant de l'utiliser. Vous pourrez trouver les temps de préchauffage recommandés dans le tableau de cuisson au grill. Fermer complètement la porte du grill pendant la cuisson au grill.
- Ne pas utiliser la cavité du grill pour remisage.
- La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au grill permet un contrôle plus précis lors de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille peuvent mieux cuire à des basses températures de cuisson au grill.
- Pour des résultats optimaux, utiliser une lèchefrite et une grille de lèchefrite. Elles sont conçues pour recueillir les jus de cuisson et contribuent à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Tirer sur la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer des aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner des coupes très fines de poisson, de volaille ou de viande.

Cuisson au grill :

1. Ouvrir la porte du grill et tirer la grille jusqu'à la position de butée.
2. Disposer les aliments sur une grille de lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.
3. Remettre la grille du four à sa position initiale. Fermer la porte pour une température de cuisson au grill adéquate.
4. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). Le témoin BROIL (cuisson au grill) s'allume.
5. Appuyer sur START (mise en marche). Le témoin lumineux s'allume. Le réglage de la température peut être modifié à tout moment pendant la cuisson au grill. Si la cuisinière cuit au grill pendant que la minuterie procède au compte à rebours, la température de cuisson au grill peut être affichée en appuyant sur BROIL (cuisson au grill) pendant 5 secondes.
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/ OFF (annulation/arrêt) après avoir terminé la cuisson au grill.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir des résultats optimaux, placer les aliments à au moins 3" (7 cm) de l'élément du grill. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; il est possible de les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. La cuisson au grill peut être affectée par la taille, le poids et l'épaisseur des aliments.



ALIMENTS	PRÉ-CHAUFFAGE NÉCESSAIRE?	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON Minutes	
			1 ^{ER} CÔTÉ	2 ^E CÔTÉ
Galettes de viande hachée 3/4" (1,8 cm) d'épaisseur, bien cuites	5 min	2	6	6
Filets de poisson 1 1/2" (3,8 cm) d'épaisseur	11 min	1	9	
Poitrines de poulet, désossées	Non	2	12	18
Poitrines de poulet, non désossées	Non	2	20	16
Saucisses de Francfort, bien cuites	5 min	1, 2	5	3-4
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuites	Non	2	10-11	8-9
Steak de 1" (2,5 cm) d'épaisseur, saignant	Non	1	7	5
Steak de 1" (2,5 cm) d'épaisseur, à point	Non	1	11	6
Steak de 1" (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuit	Non	1	12-13	8
Tranche de jambon précuit 1/2" (1,25 cm) d'épaisseur	Non	2	8	6
Toast, 9 tranches	Non	2	3-4	1-2
Frites, 18 oz (510 g)	Non	2	15-17	
Pépites de poulet, 12 oz (340 g)	Non	2	7	5

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT: Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants. Ne nettoyer aucune surface intérieure jusqu'au complet refroidissement du four. Pour éviter de briser la vitre, ne pas appliquer de chiffon humide frais sur la vitre intérieure du four avant son complet refroidissement.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'ensemble de l'appareil a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas faire tremper les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt (Off).

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

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever. Nettoyer délicatement les commandes de la table de cuisson car le frottement pourrait en effacer les illustrations ou le texte.

TABLEAU DE COMMANDE

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau. Nettoyer délicatement les commandes du tableau de commande car le frottement pourrait en effacer les illustrations ou le texte.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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

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

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant liquide doux légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) : Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.

PLAQUE À FRIRE (sur certains modèles)

Les résidus d'huile ou d'aliments doivent être nettoyés dès que la table de cuisson et la plaque à frire sont froides. Ne pas laisser de matières grasses s'accumuler sous la plaque à frire.

Le nettoyage de la plaque à frire au lave-vaisselle peut endommager le revêtement antiadhésif.

L'utilisation de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier ou d'autres tampons à récurer abrasifs peut endommager le revêtement anti-adhésif.

Méthode de nettoyage :

- Essuyer avec un chiffon doux et sec ou des essuie-tout doux pour retirer les résidus d'aliments.
- Savon et eau tiède ou autre nettoyant adapté aux plats à revêtement antiadhésif.
- Chiffon doux ou éponge.

Si la plaque à frire est nettoyée, il faudra à nouveau l'enduire d'huile végétale pour protéger le revêtement antiadhésif et préserver sa durabilité.

BRÛLEURS DE SURFACE

Voir la section "Brûleurs de surface".

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau. Ne pas tremper le chiffon doux ou l'éponge. Nettoyer délicatement la porte car le frottement pourrait effacer la plaque signalétique.

CAVITÉ DU FOUR

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Sur certains modèles, on peut retirer la porte du four. Se référer d'abord à "Porte du four".

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Nettoyant à four : Suivre les instructions du fabricant

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier

Lampe du four

La lampe du four comporte une ampoule d'appareils ménagers standard de 40 W. Appuyer sur l'interrupteur manuel de la lampe du four pour l'allumer et l'éteindre.

Avant le remplacement, s'assurer que la table de cuisson et le four sont froids et que les boutons de commande sont à la position off (arrêt).

Remplacement de l'ampoule :

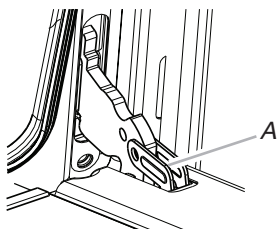
1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour la retirer de la douille.
3. Remplacer l'ampoule.
4. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas nécessaire d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

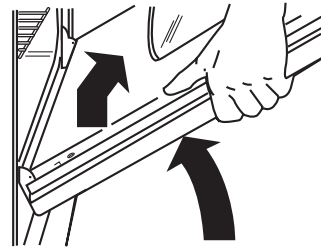
Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four. Insérer les verrous de charnière dans les deux supports de charnière (voir l'illustration suivante). Ne pas déverrouiller les charnières pendant que la porte est démontée.



A. Hinge lock

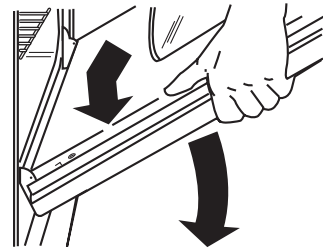
2. Saisir la porte sur les côtés avec les doigts sur le devant de la porte et les pouces sur la surface interne.



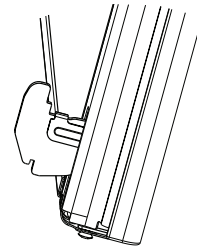
3. Soulever la porte tout droit vers soi. Ne pas déverrouiller les charnières tant que la porte n'est pas réinstallée sur la cuisinière.

Réinstallation :

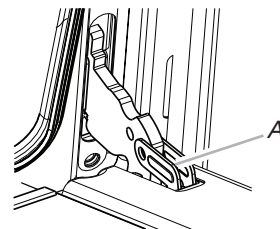
1. Saisir la porte sur les côtés avec les doigts sur le devant de la porte et les pouces sur la surface interne.



2. Tenir la porte du four de telle sorte que le bord supérieur de chaque fente soit horizontal. Insérer la charnière de la porte dans les fentes.
3. Incliner le dessus de la porte vers la cuisinière. Insérer la charnière inférieure de la porte, échancrure vers le bas, sur le bord avant du châssis.



4. Ouvrir complètement la porte et déverrouiller les charnières.



5. Fermer la porte lentement pour assurer le dégagement du panneau latéral de la porte et le bon enclenchement de la charnière.

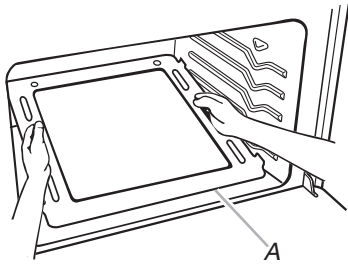
Enlèvement du panneau au fond du four

Le panneau au fond du four peut être enlevé pour le nettoyage standard du four

Avant le nettoyage, s'assurer que le four est complètement froid.

Enlèvement :

1. Retirer les grilles du four.
2. Placer les doigts dans les fentes dans le panneau inférieur.



A. Lèvre

3. Soulever l'arrière du panneau vers le haut et vers l'arrière. La lèvre à l'avant du panneau devrait se dégager du châssis avant de la cavité du four.
4. Soulever et sortir le panneau.

Réinstallation :

Suivre les étapes 1 à 4 dans l'ordre inverse.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

- **Est-ce que la prise de courant est bien raccordée et polarisée?**
Essayer une autre prise pour vérifier que la polarité et le raccordement sont adéquats.
- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**
Brancher sur une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?**
Voir les instructions d'installation.
- **La cuisinière est-elle bien raccordée à la canalisation de gaz?**
Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les instructions d'installation.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Voir la section "Brûleurs de surface".

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Voir la section "Brûleurs de surface".
- **Les chapeaux des brûleurs sont-ils bien installés?**
Voir la section "Brûleurs de surface".
- **Le mélange air/gaz est-il correct?**
Contacter un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
La cuisinière a peut-être été convertie incorrectement. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Le brûleur de surface fait de petits bruits

- **Le brûleur est-il mouillé?**
Le laisser sécher.

Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril

Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril :

Bruits de chuintement, d'affaissement, d'éclatement, cliquetis, claquements

Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.

- Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.
- Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.
- Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de cuisson par convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Ustensile de cuisson pas d'aplomb sur la table de cuisson

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
Utiliser un ustensile de cuisson à fond plat. Voir la section "Ustensiles de cuisson".

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson.

Le four ne fonctionne pas

- **Est-ce que la prise de courant est bien raccordée et polarisée?**
Essayer une autre prise pour vérifier que la polarité et le raccordement sont adéquats.
- **Est-ce la première fois que le four est utilisé?**
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
Voir la section "Commande électronique du four".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?**
Contacter un technicien de service désigné ou voir les instructions d'installation.

Le four émet un tic-tac sourd durant l'utilisation

- Ce bruit est normal et se produit lorsque le brûleur du four fonctionne par intermittence pour maintenir la température réglée.

Les flammes du brûleur du four ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune ou bruyantes

- **Utilise-t-on du gaz propane?**
La cuisinière a peut-être été convertie incorrectement. Contacter un technicien de réparation qualifié.
- **Le mélange air/gaz est-il correct?**
Contacter un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir la section "Commande de température du four".

L'affichage indique des messages

- **L'affichage montre-t-il l'heure clignotante?**
Une panne de courant est survenue. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage montre-t-il "F" suivi d'un chiffre?**
Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Si le code "F" apparaît de nouveau, contacter un technicien de réparation qualifié.

Les résultats de cuisson de la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Commandes de la table de cuisson".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles à la bonne position?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle répartie uniformément dans le plat?**
Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Diminuer la température du four de 10 °F à 30 °F (5 °C à 15 °C).
- **Les bords des croûtes ont-ils bruni trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

Lenteur de la cuisson au four ou du rôtissage

■ **Le four a-t-il été préchauffé?**

Attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer les aliments.

■ **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson au four?**

Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".

■ **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**

Voir la section "Commande de température du four".

■ **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**

Augmenter la durée de cuisson au four ou de rôtissage.

■ **La température correcte est-elle réglée?**

Augmenter la température de 25 °F (15 °C).

■ **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**

L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.

Le brûleur du gril ne s'allume pas

■ **Le système d'allumage est-il brisé?**

Contactez un technicien de service désigné pour le remplacer.

■ **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**

Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appelez un électricien.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifiez la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, consultez les coordonnées indiquées sur le certificat de garantie qui accompagne ce produit.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA ESTÁNDAR PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad.

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta de la esquina superior izquierda del marco frontal.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	34
Soporte antivuelco	35
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	38
Controles de la superficie de cocción	38
Plancha.....	39
Envasado casero.....	39
Utensilios de cocina.....	39
Pantalla.....	40
Luces indicadoras del horno	40
Inicio	40
Clock (Reloj)	40
Tonos	40
Fahrenheit y Celsius.....	41
Temporizador.....	41
Control Lock (Bloqueo de controles)	41
Control de la temperatura del horno.....	41
Papel de aluminio.....	41
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	42
Utensilios para hornear	42
Ventilación del horno.....	42
Cómo hornear y asar	43
Asar a la parrilla.....	43
CUIDADO DE LA ESTUFA	44
Limpieza general	44
Oven Light (Luz del horno).....	45
Puerta del horno.....	45
Cómo quitar el fondo del horno.....	46
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	46
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	48

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

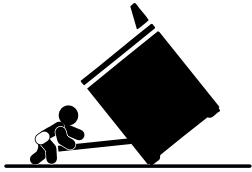
Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

Soporte antivuelco

La estufa no se volcará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si aplica mucha fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

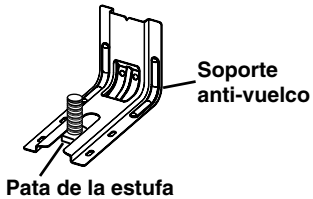
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Verifique que se haya instalado y asegurado debidamente el soporte anti-vuelco según las instrucciones de instalación.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

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



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍORSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan la base lisa lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al cableado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.
- Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
- Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

Para estufas con función de autolimpieza -

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
- Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

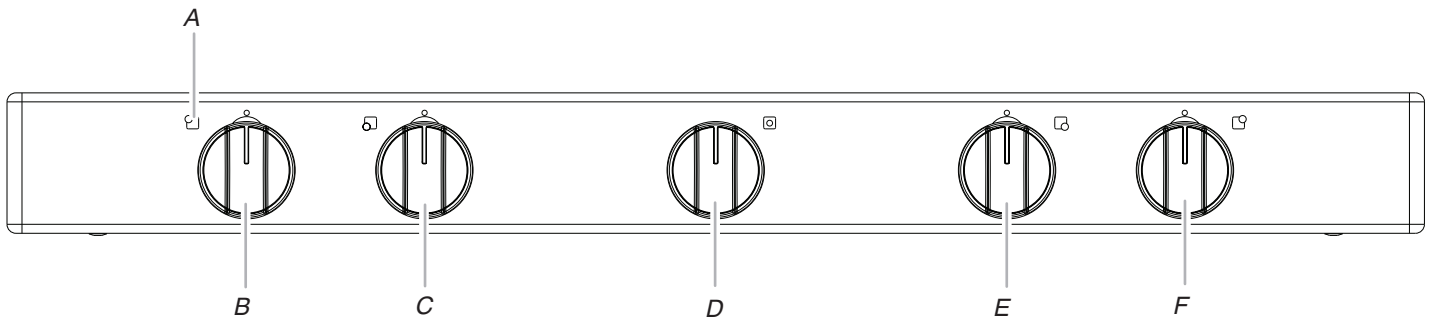
Para unidades con campana de ventilación -

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Controles de la superficie de cocción



A. Localizador de quemadores de superficie
 B. Perilla de control del quemador trasero izquierdo
 C. Perilla de control del quemador delantero izquierdo

D. Perilla de control del quemador central
 E. Perilla de control del quemador delantero derecho
 F. Perilla de control del quemador trasero derecho

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla de la cacerola.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control están en LITE (Encendido). Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No ocupe un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

IMPORTANTE: En los modelos con quemadores sellados, no levante la superficie de cocción.

Si levanta la superficie de cocción, puede ocasionar daños y hacer que la estufa funcione mal.

Para fijar la temperatura del quemador:

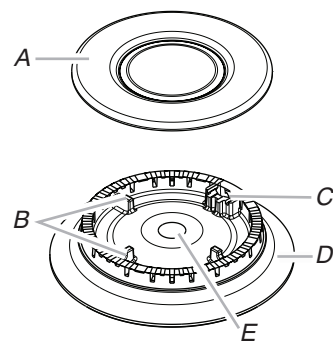
- Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda, hacia LITE.
 Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en LITE.
- Gire la perilla a cualquier posición entre High (Alto) y Low (Bajo). Los clic se detendrán. Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
Med (Medio)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar o sellar alimentos rápidamente. ■ Freír o sofreír alimentos. ■ Para cocer sopas, salsas y salsas de carne. ■ Cocer alimentos a fuego lento o al vapor.
Low (Baja)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener calientes los alimentos. ■ Cocer a fuego lento (use los quemadores más pequeños).

Corte de electricidad

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hacia LITE. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

Quemadores de superficie



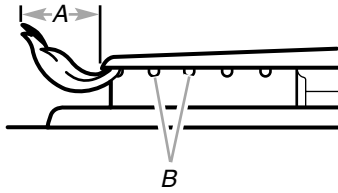
A. Tapa del quemador
 B. Espigas de alineación
 C. Encendedor
 D. Base del quemador
 E. Abertura del tubo de gas

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de las rejillas de los quemadores.

Tapa del quemador: Mantenga la tapa del quemador siempre en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desparejas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame, y quite y limpie periódicamente las tapas como se indica en la sección "Limpieza general".

AJUSTE	USO RECOMENDADO
LITE (Encendido)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Encender el quemador.
High (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hacer hervir líquidos.

Abertura del tubo de gas: Debe haber flujo libre de gas a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esa zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames fuera del tubo de gas, use siempre una tapa para el quemador.



A. 1-1/2" (2,5-3,8 cm)

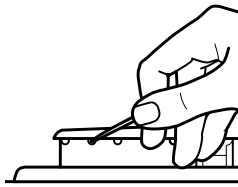
B. Orificios de los quemadores

Orificios del quemador: Revise las llamas de los quemadores ocasionalmente para verificar que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra en la ilustración anterior. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no deje que entren derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otro material en los orificios de los quemadores.

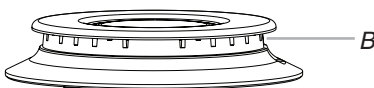
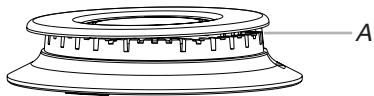
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.

1. Quite las parrillas de los quemadores de superficie.
2. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y límpiela según se especifique en la sección "Limpieza general".
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.



5. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.

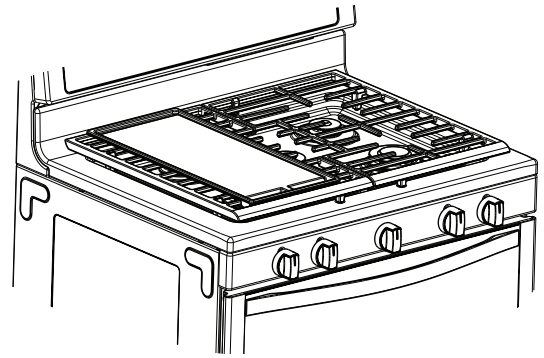


A. Incorrecto

B. Correcto

6. Vuelva a colocar las parrillas de superficie.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

Plancha



IMPORTANTE: Para evitar daños en el comal, este debe usarse solamente sobre el quemador lateral y con la llama baja.

Antes de usarse por primera vez:

Lave el comal con agua tibia jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Frote la superficie con aceite vegetal y limpie el exceso con una toalla de papel para evitar que se pegue.

- No deje el comal vacío sobre un área caliente de la superficie de cocción o un quemador de superficie.
- No caliente el comal en exceso. Podría dañarse el revestimiento antiadherente.
- El comal no debe usarse para hornear, asar ni poner en el microondas.
- Para reducir salpicaduras o grasa derramada durante la cocción, evite cocinar alimentos que tengan exceso de grasa.
- Para que el comal dure más tiempo, no corte alimentos sobre el mismo.
- Evite el uso de utensilios de metal.

Envasado casero

Cuando esté haciendo enlatados durante períodos largos, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre un área, elemento o quemador caliente de la superficie de cocción.

El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las rejillas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usen como base pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o en las rejillas.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con que se transmite el calor, lo que afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con acabado antiadherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

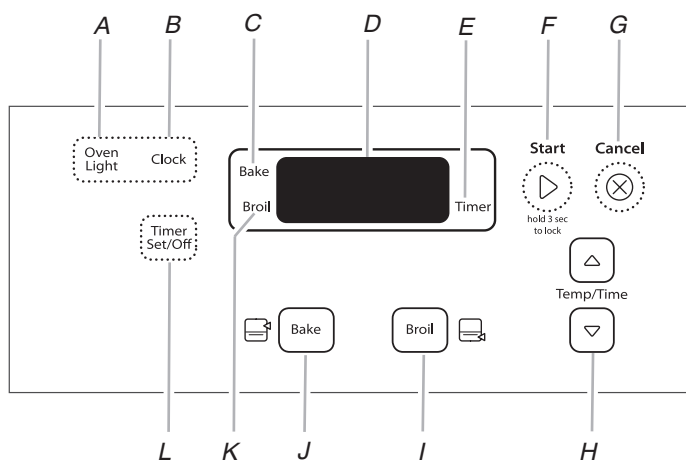
No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.

Use la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es adecuado para dorar y freír ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero irregular. ■ Ofrece buenos resultados con los ajustes de calor bajo a medio

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Consulte acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida pero irregular. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO



- A. Luz del horno
 B. Clock (Reloj)
 C. Luz indicadora del asador
 D. Pantalla
 E. Luz indicadora de temporizador
 F. Start (Inicio) (bloqueo de control)
 G. Off/Cancel (Apagar/Cancelar)
 H. Temp/Time (Temperatura/Tiempo)
 I. Broil (Asar)
 J. Bake (Hornear)
 K. Luz indicadora de Broil (Asar)
 L. Timer set/off (Fijar/Apagar el temporizador)

Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, aparecerá en la pantalla la hora destellando. Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) para despejar la hora que destella en la pantalla.

Si aparece la hora destellando, ha ocurrido un corte de corriente. Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) y vuelva a fijar el reloj, si fuera necesario.

Cuando el horno no esté en uso, la pantalla mostrará la hora del día. Cuando esté utilizando una función de cocción o de temporizador, la pantalla mostrará horas y minutos, o minutos y segundos.

Luces indicadoras del horno

Las luces indicadoras están ubicadas en ambos lados de la pantalla. Las luces indicadoras se encienden o destellan cuando el horno está en uno de los siguientes modos: Bake (Hornear), Broil (Asar a la parrilla) o Timer (Temporizador).

Inicio

Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) dentro de los 5 segundos después de presionar el botón de una característica, la luz indicadora de "PSH" (Empuje para iniciar) destellará y se escuchará el tono de presionar para poner en marcha, como recordatorio.

Si no se presiona Start (Inicio) dentro de 1 minuto después de haber presionado el botón de una característica, la pantalla del horno volverá al modo de la hora del día y la función programada se anulará.

Off/Cancel (Apagar/cancelar)

Off/Cancel (Apagar/Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

Clock (Reloj)

Se trata de un reloj de 12 horas que no muestra a. m. ni p. m.

Para ajustar:

Antes de fijarlo, cerciórese de que el horno y el temporizador estén apagados. Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) para cancelar el horno y presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces para cancelar el temporizador.

1. Presione CLOCK (Reloj).
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la hora del día.
3. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno se precalentó (tono largo)
- Se ha ingresado una función

Tres tonos

- Se presionó una tecla no válida
- Recordatorio de empujar para poner en marcha

Tonos de ciclo

- Fin del ciclo

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius.

Para cambiar: Presione y sostenga BROIL (Asar a la parrilla) por 5 segundos. Se escuchará un tono y aparecerá "C" en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a Fahrenheit. Para salir del modo, presione OFF/CANCEL (Apagado/Cancelar) o espere 3 segundos.

Temporizador

El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos, y hará la cuenta regresiva del tiempo fijado en horas y minutos o en minutos y segundos. El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno.

Para ajustar:

1. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). La luz indicadora del temporizador se encenderá.
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la duración.
3. Presione START (Inicio). Cuando termine el tiempo fijado, se escucharán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione el botón de TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces en cualquier momento para cancelar el temporizador y los tonos recordatorios.

Si se presiona Off/Cancel (Apagar/Cancelar), el horno se apagará y se desactivará la función de cocción.

Para ver la hora del día por 5 segundos cuando el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, presione CLOCK (Reloj).

Si no se presiona Start (Inicio) dentro de los 5 segundos después de presionar los botones con flechas de Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador) o Temp/Time (Temperatura/Hora), la luz indicadora "PSH" destellará y se escuchará el tono de presionar para poner en marcha, como recordatorio. Si no hay ninguna acción después de 1 minuto, la pantalla volverá al modo de la hora del día, de hornear o asar.

Puede volver a programarse el temporizador para cambiar la hora mientras el mismo está funcionando.

Para volver a programarlo:

1. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador).
2. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) hacia "arriba" o hacia "abajo" para ajustar la hora.
3. Presione START (Inicio).

Control Lock (Bloqueo de controles)

La función de Control Lock (Bloqueo de control) bloquea los botones del panel de control para evitar el uso accidental de las funciones de cocción.

Cuando el control está bloqueado, sólo funcionarán Clock (Reloj), Oven Light (Luz del horno) y Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador).

Para bloquear/desbloquear controles: Antes de bloquearlo, asegúrese de que las funciones de cocción estén apagadas. Presione y sostenga START (Inicio) por 3 segundos y aparecerá en la pantalla "Loc". Repita para desbloquear. "Loc" (Bloqueo) desaparecerá de la pantalla.

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que el abrir la puerta del mismo puede producir que el ciclo del quemador dé una lectura incorrecta.

El horno proporciona temperaturas precisas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la calibración de la temperatura. Puede cambiar a Fahrenheit o a Celsius.

Un signo menos significa que el horno estará más frío con el valor que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con el valor que aparece en la pantalla. Utilice la siguiente tabla como guía.

AJUSTE EN °F (AJUSTE EN °C)	COCINA LOS ALIMENTOS
10 °F (6 °C)	... un poco más
20 °F (11 °C)	... moderadamente más
30 °F (17 °C)	... mucho más
-10 °F (-6 °C)	... un poco menos
-20 °F (-11 °C)	... moderadamente menos
-30 °F (-17 °C)	... mucho menos

Para regular la calibración de la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el calibrado actual, por ejemplo "00".
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) para aumentar o disminuir la temperatura 10 °F (6 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (17 °C) y -30 °F (-17 °C).
3. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste o presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) para salir sin hacer cambios.

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertos pájaros. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no lo cubra con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

- En aquellos modelos con ductos de escape inferiores, no obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno.

- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1,3 cm (1/2 pulg.) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

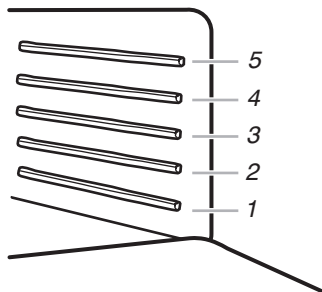
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o el piso del horno.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para el mejor rendimiento, cocine en una parrilla. Ubique la parrilla de manera que la parte superior de los alimentos esté centrada en el horno. Para mover una parrilla, júela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela.

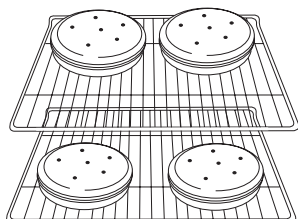


ALIMENTOS	PRECALENTAMIENTO HORA	REJILLA POSICIÓN
Galletas, pasteles con capas, panecillos	8 a 9 minutos	2 - 4
Pan rápido, cabello de ángel, tarta bretona, tartas, pizza	7 min.	3
Muffins, magdalenas, brownies	6 min.	4
Asados o aves grandes	N/A	2
Guisados	8 a 9 minutos	3

UTENSILIOS PARA HORNEAR

Para una cocción uniforme de los alimentos, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

NÚMERO DE CACEROLAS	POSICIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 o 4	Use las parrillas 2 y 4. Ubique los utensilios para hornear en las parrillas como se muestra.

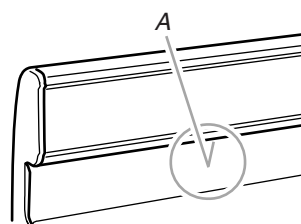


Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afectará los resultados de la cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y use el tamaño de utensilio de hornear recomendado en la receta. Utilice la siguiente tabla como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio de color oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate o antiadherente <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes y doradas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente. ■ Use el tiempo de horneado sugerido. ■ Para tartas, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados <ul style="list-style-type: none"> ■ Poco o nada de dorado en el fondo 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colóquelos en la tercera posición inferior del horno. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado desigual 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/ Piedra para hornear <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante.
Utensilios de vidrio resistentes al horno, vitrocerámica o cerámica <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes y doradas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es posible que necesite reducir la temperatura de horneado ligeramente

Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. De lo contrario, se producirá una circulación de aire deficiente que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Cómo hornear y asar

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del interior, no coloque alimentos ni utensilios de cocción sobre la puerta o la base del horno.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.

Para hornear o asar:

1. Presione **BAKE** (Hornear).
Presione **TEMP/TIME** (Temperatura/Tiempo) o **TEMP/HOUR** (Temperatura/Hora) “arriba” o “abajo” para fijar una temperatura diferente de 350 °F (175 °C) en cantidades de 5°. El rango de hornear puede fijarse entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C).
2. Presione **START** (Inicio) o **START/ENTER** (Inicio/Ingreso).
Se puede cambiar la temperatura en cualquier momento después de este paso si presiona los botones de flecha hacia arriba o abajo en **Temp/Time** (Temp/Tiempo) o **Temp/Hour** (Temp/Hora). No es necesario presionar **Start** (Inicio) nuevamente. Si está horneando o asando mientras el temporizador hace la cuenta regresiva, la temperatura fijada de horneado o asado se puede mostrar 5 segundos antes de presionar **Bake** (Hornear).
3. Presione **OFF/CANCEL** (Apagar/Cancelar) o **CANCEL/OFF** (Cancelar/Apagar) cuando haya terminado.

Pre calentamiento

Después de presionar **Start** (Inicio), el horno empieza un ciclo temporizado de pre calentamiento. Se encenderá la luz indicadora de **Bake** (Hornear). El control de horno electrónico selecciona automáticamente el tiempo del ciclo de pre calentamiento según la temperatura del horno seleccionada. El tiempo del ciclo no variará si vuelve a fijarse la temperatura antes de que termine la cuenta regresiva del ciclo. El ciclo de pre calentamiento se ha terminado y el horno está listo para usarse cuando suene un tono de 1 segundo, termine la cuenta regresiva del ciclo y aparezca en la pantalla la temperatura fijada.

Las temperaturas de pre calentamiento se ven afectadas por diferentes factores, como la temperatura ambiente y los tiempos de uso de energía máxima. Es normal que la temperatura que se muestre en la pantalla y la temperatura real del horno difieran.

Cuando hornee alimentos con ingredientes a base de levaduras tales como levadura, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y huevos, se recomienda esperar 10 minutos más después de que termine el tiempo de pre calentamiento para empezar a hornear los alimentos.

IMPORTANTE: Cuando el horno se encuentre horneando, el quemador del asador de cajón estará encendido. No guarde nada en el asador de cajón.

Asar a la parrilla

ASADOR

El asador se encuentra debajo de la puerta del horno. Use una parrilla del horno para asar a la parrilla. Para sacar una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Invierta los pasos para volver a colocarla. Siempre ase con las puertas del asador y el horno cerradas.

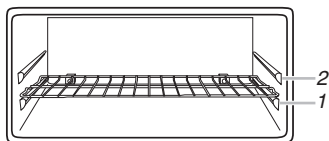
- Para evitar daños en el asador, no se apoye en la puerta del mismo ni aplique peso mientras esté abierta.
- Precaliente el asador antes de usarlo. Los tiempos de pre calentamiento recomendados se pueden encontrar en la tabla de asado a la parrilla. Cierre por completo la puerta del asador mientras esté asando.
- No utilice la cavidad del asador para almacenar objetos.
- El asado a la parrilla usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.
- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar con rejilla. Que está diseñada para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Jale la parrilla hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de quitar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.

Cómo asar a la parrilla:

1. Abra la puerta del asador y tire la parrilla hasta la posición de tope.
2. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.
3. Empuje la parrilla del horno de vuelta a la posición original. Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar.
4. Presione **BROIL** (Asar a la parrilla).
Se enciende la luz indicadora de **BROIL** (Asar a la parrilla).
5. Presione **START** (Inicio).
La luz indicadora se encenderá. El ajuste de temperatura se puede cambiar en cualquier momento mientras se asa. Si está asando mientras que el temporizador hace la cuenta regresiva, puede tocar **BROIL** (Asar a la parrilla) para que el ajuste de temperatura para asar se muestre en la pantalla por 5 segundos.
6. Presione **OFF/CANCEL** (Apagar/Cancelar) o **CANCEL/OFF** (Cancelar/Apagar) cuando haya terminado de asar.

TABLA PARA ASAR A LA PARRILLA

Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos a 3" (7,0 cm) o más del elemento para asar. Los tiempos son solamente una guía y pueden necesitar ajustarse para los alimentos y gustos individuales. El asado puede verse afectado por el tamaño, peso y grosor de los alimentos.



ALIMENTOS	¿NECESITA PRECALENTAR?	POSICIÓN DE LA PARRILLA	Minutos de TIEMPO DE COCCIÓN	
			LADO 1	LADO 2
Tortitas de carne molida 3/4" (1,8 cm) de grosor bien cocidas	5 min.	2	6	6
Filetes de pescado de 1 1/2" (3,8 cm) de ancho	11 min.	1	9	

Pechugas de pollo, sin hueso, con hueso	No No		2 2	12 20	18 16
Frankfurters, bien cocidas	5 min.		1, 2	5	3 - 4
Chuletas de cerdo 1" (2,5 cm) de grosor, bien cocidas	No		2	10 - 11	8 - 9
Bistec 1" (2,5 cm) grueso, medio crudo, medio bien cocido	No No No		1 1 1	7 11 12 - 13	5 6 8
Rebanada de jamón, precocida de 1/2" (1,25 cm) de grosor	No		2	8	6
Tostadas, 9 rebanadas	No		2	3 - 4	1 - 2
Papas fritas a la francesa, 18 oz (510 g)	No		2	15 - 17	
Nuggets, 12 oz (340 g)	No		2	7	5

CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza. No limpie ninguna de las superficies del interior hasta que el horno se haya enfriado por completo. Para evitar que se rompa el vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suaves, a menos que se indique otra cosa.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie con cuidado alrededor de la placa con el número de modelo/serie/valores nominales porque al fregarlos se pueden borrar los números.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Off (Apagado).

En algunos modelos, no retire los obturadores que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua tibia y jabonosa: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control. Limpie cuidadosamente los controles de la superficie de cocción, ya que al restregar puede sacar los gráficos o el texto.

PANEL DE CONTROL

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique limpiavidrios en una esponja o un paño suave, no directamente sobre el panel.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríen la superficie de cocción, las rejillas y las tapas. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén húmedas.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
Limpie apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):
Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.

COMAL (en algunos modelos)

Los restos de aceite o de alimentos deberán limpiarse en cuanto se enfríe la superficie de cocción y el comal. No deje que se acumule la grasa debajo del comal.

Si limpia el comal en la lavavajillas, es posible que se dañe el revestimiento antiadherente.

El uso de productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal u otros estropajos para fregar abrasivos puede dañar el revestimiento antiadherente.

Método de limpieza:

- Limpie con un paño suave seco o toallas de papel suaves para quitar las partículas de alimentos.
- Agua jabonosa y tibia, u otro limpiador que sea seguro para ollas antiadherentes.
- Paño o esponja suave.

Si se lava el comal, se deberá volver a revestir con una capa de aceite vegetal para mantener el acabado antiadherente y para que dure por más tiempo.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Consulte la sección “Quemadores de superficie”

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y una esponja o paño suave:
Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel. No sumerja el paño suave o la esponja. Limpie la puerta suavemente, ya que al restregar puede eliminar la placa.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

En algunos modelos, se puede quitar la puerta del horno. Primero consulte la sección “Puerta del horno”.

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Limpiador para horno: Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero

Oven Light (Luz del horno)

La luz del horno es un foco estándar de 40 W para electrodomésticos. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender la luz.

Para volver a colocar:

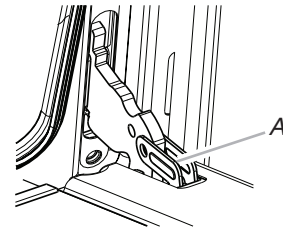
1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire el foco en sentido antihorario para sacarlo del casquillo.
3. Reemplace la bombilla.
4. Enchufe la estufa o reconecte la electricidad.

Puerta del horno

Para el uso normal de la estufa, se sugiere no retirar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario retirarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

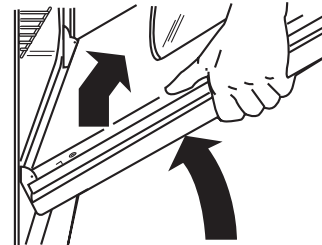
Para retirarla:

1. Abra la puerta del horno. Inserte los sujetadores de la bisagra en los dos ganchos para la bisagra. Consulte la ilustración siguiente. No desbloquee las bisagras mientras esté sacando la puerta de la estufa.



A. Traba de bisagra

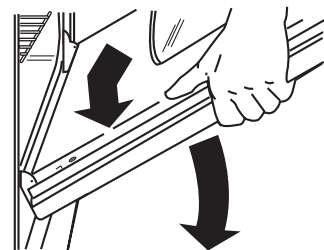
2. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



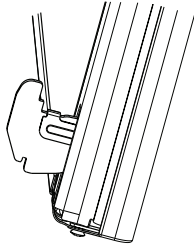
3. Jale la puerta hacia arriba y luego hacia usted. No quite las bisagras hasta que la puerta haya sido colocada de nuevo en la estufa.

Para volver a colocar:

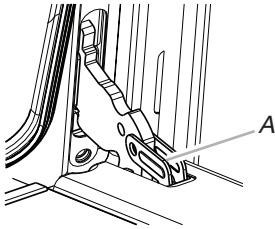
1. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



- Sostenga la puerta del horno de modo que el borde superior de cada ranura de la puerta esté en posición horizontal. Introduzca la bisagra de la puerta en las ranuras de la bisagra.
- Incline la parte superior de la puerta hacia la estufa. Inserte la bisagra inferior de la puerta, con la muesca hacia abajo, en el borde del marco frontal.



- Abra la puerta completamente y desbloquee las bisagras.



- Cierre la puerta lentamente para asegurarse de que el panel del lado de la puerta tenga el espacio apropiado y que las bisagras encajen adecuadamente.

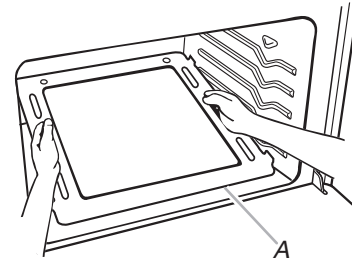
Cómo quitar el fondo del horno

El fondo del horno puede sacarse para una limpieza estándar del horno.

Antes de la limpieza, cerciórese de que el horno esté frío.

Para retirarlo:

- Saque las rejillas del horno.
- Ponga los dedos en las ranuras del panel inferior.



A. Borde

- Levante la parte trasera del panel hacia arriba y atrás. El borde en la parte frontal del panel debería despejar la parte delantera del marco de la cavidad del horno.
- Levante el fondo y sáquelo.

Para volver a colocar:

Invierta los pasos del 1 al 4.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo innecesario del servicio técnico.

Nada funciona

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- **¿Está el contacto de suministro de energía correctamente cableado y polarizado?**
Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Está desenchufado el cable de suministro eléctrico?**
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

- **¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?**
Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?**
Consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha conectado debidamente la estufa al suministro de gas?**
Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o consulte las Instrucciones de instalación.

Los quemadores de superficie no funcionan

- **¿Es ésta la primera vez que se han usado los quemadores de superficie?**
Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste.
- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
Consulte la sección "Quemadores de superficie".

Las llamas del quemador de superficie son desperejas, amarillas y/o hacen ruido

- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
Consulte la sección "Quemadores de superficie".
- **¿Se han colocado debidamente las tapas de los quemadores?**
Consulte la sección "Quemadores de superficie".

- **¿La mezcla de aire y gas es correcta?**
Contacte a un técnico de servicio designado para que verifique la mezcla de aire y gas, o consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando gas propano?**
Es probable que el electrodoméstico haya sido convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

Un quemador de superficie hace ruidos como estallidos

- **¿Está mojado el quemador?**
Déjelo secar.

Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla)

Ruidos que se escuchan durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar):

Zumbidos/Silbidos, ruidos de “puf”, chasquidos, ruidos secos, estallidos

Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar durante el ciclo.

- Puede escucharse un estallido cuando se abre la válvula de gas o cuando está alternándose el encendido y hará un solo sonido de estallido cuando se abre de un golpe del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.
- Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.
- Se escucha un zumbido/silbido o un sonido de “puf” cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar.
- En algunos modelos, puede escucharse un sonido de chasquido cuando el relé del ventilador de convección se enciende y se apaga.

Los utensilios de cocina no están nivelados en la superficie de cocción

- **¿Está nivelada la estufa?**
Nivele la estufa. Consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?**
Use utensilios de cocina con fondo plano. Consulte la sección “Utensilios de cocina”.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Son los utensilios de cocina del tamaño correcto?**
Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

El horno no funciona

- **¿Está el contacto de suministro de energía correctamente cableado y polarizado?**
Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Es ésta la primera vez se usa el horno?**
Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de la superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha ajustado correctamente el control electrónico del horno?**
Consulte la sección “Control electrónico del horno”.
- **En algunos modelos, ¿se ha ajustado el bloqueo de controles?**
Consulte la sección “Bloqueo de controles”.

- **¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?**
Póngase en contacto con un técnico de servicio designado o consulte las Instrucciones de instalación.

El horno hace un ruido sordo acompasado cuando está en uso

- Esto es normal y ocurre cuando el quemador del horno se enciende y apaga para mantener la temperatura fijada del horno.

Las llamas del quemador del horno son desparejas, amarillas y/o hacen ruido

- **¿Se está usando gas propano?**
Es probable que el electrodoméstico haya sido convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.
- **¿La mezcla de aire y gas es correcta?**
Contacte a un técnico de servicio designado para que verifique la mezcla de aire y gas, o consulte las Instrucciones de instalación.

La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está destellando la hora en la pantalla?**
Ha habido un corte de corriente. Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) o CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) para borrar la pantalla. Vuelva a fijar el reloj si es necesario. Consulte la sección “Reloj”.
- **¿Está la pantalla mostrando “F” seguida de un número?**
Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) o CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) para borrar la pantalla. Si vuelve a aparecer el código “F”, póngase en contacto con un especialista de reparación competente.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados

- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?**
Consulte la sección “Utensilios de cocina”.
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor adecuado?**
Consulte la sección “Controles de la superficie de cocción”.

Los resultados del horneado no son los que se esperaba

- **¿Está nivelada la estufa?**
Nivele la estufa. Consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha precalentado el horno?**
Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha usado el utensilio para hornear adecuado?**
Consulte la sección “Utensilios para hornear”.
- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?**
Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.

- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?**
Asegúrese de que el batido esté nivelado en la bandeja.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?** Disminuya la temperatura del horno de 10 °F a 30 °F (5 °C a 15 °C).
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas demasiado pronto?** Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Horneado o asado lento

- **¿Se ha precalentado el horno?**
Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?**
Aumente el tiempo para hornear o asar.
- **¿Se ha fijado la temperatura apropiada?**
Aumente la temperatura 25 °F (15 °C).
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
Al entreabrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.

El quemador del asador no se enciende

- **¿Está averiado el sistema de encendido?**
Contacte a un técnico de servicio designado para que lo reemplace.
- **¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?**
Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar asistencia o servicio técnico, consulte la sección “Solución de problemas”. Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si sigue necesitando ayuda, busque la información de contacto que aparece en el Certificado de garantía adjunto al producto.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y los números completos de modelo y de serie del aparato. Esta información nos ayudará a atender mejor su solicitud.