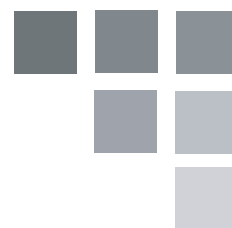




OWNER'S USE AND CARE GUIDE
GUÍA DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO PARA EL PROPIETARIO

**COMPACT GAS RANGE
CUISINIÈRES À GAZ COMPACTES
ESTUFAS DE GAS COMPACTAS**

**MODEL • MODÈLE • MODELO
DR240WGLPC**



COMPACT GAS RANGE

Owner's Use and Care Guide1-32

- Important Safety Information
- Welcome
- Operation Instructions
- Care and Maintenance
- Installation Instructions
- Troubleshooting
- Warranty

CUISINIÈRES À GAZ COMPACTES

Guide d'utilisation et d'entretien du propriétaire.....33-65

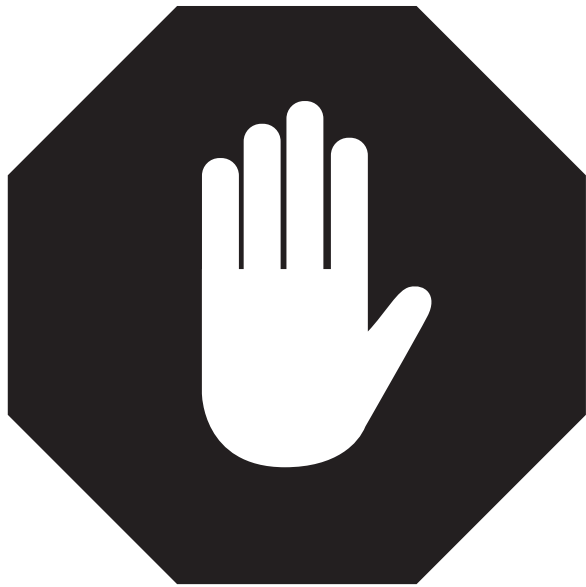
- Consignes de sécurité importantes
- Bienvenue
- Consignes d'utilisation
- Soins et entretien
- Consignes d'installation
- Dépannage
- Garantie

ESTUFAS GAS COMPACTAS

Guía de utilización y cuidado para el propietario.....66-99

- Instrucciones de seguridad importantes
- Bienvenido
- Operación
- Cuidado y mantenimiento
- Instrucciones de instalación
- Diagnósticos de problemas
- Garantía





**1-800-263-2629
(1-800-26-DANBY)**

**DO NOT RETURN THIS UNIT TO THE RETAILER
WITHOUT FURTHER INSTRUCTIONS**

Dear valued customer, we hope your Danby product purchase fulfills all your requirements. Your satisfaction is our priority!
Please contact us at our toll free consumer service number for any inquiries you may have about your new unit.

**NE PAS RETOURNER CET APPAREIL CHEZ LE
DÉTAILLANT SANS CONSIGNES SUPPLÉMENTAIRES**

Cher(ère) client(e) important(e), nous espérons que votre produit Danby répond à tous vos besoins. Votre satisfaction est notre priorité!
Veuillez nous contacter au numéro gratuit de service après-vente, si vous avez des questions quelconques à propos de votre nouvel appareil.

**NO DEVUELVA ESTA UNIDAD A LA TIENDA SIN
INSTRUCCIONES ADICIONALES**

Estimado cliente, esperamos que el producto Danby que ha comprado satisfaga completamente sus necesidades. Su satisfacción es nuestra prioridad!
Por favor, contáctenos gratuitamente a nuestro número de Servicio al Cliente para cualquier pregunta que tenga sobre su nuevo electrodoméstico.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

WARNING

If the information in this manual 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



- All ranges can tip.
- BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.
- INSTALL and CHECK the anti-tip bracket following the instructions supplied in this manual.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions for complete details before attempting to install.



To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

IMPORTANT SAFETY NOTICE



WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this guide.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (cont'd)

- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grates, or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Be careful not to touch hot surfaces of the range. Potentially hot surfaces include burners, grates, cooktop, backguard, oven and door interior and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly - meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

WARNING

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

WARNING

IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT THE FIRE FROM SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, turn the oven off and keep the door closed until the fire goes out. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. **Do not force the door open.** Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

WARNING

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the range unattended while a surface burner is ON. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flames may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden changes in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop if your range has sealed surface burners. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

WARNING

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven free from grease build-up. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot heating element in the oven.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

WARNING

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (cont` t)

- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

WARNING

WARMING DRAWER/ LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS (Some Models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140°F. Do not put cold food in the warming drawer. Do not keep food in the warming drawer for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/ or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.



WARNING

**Read all safety instructions before using the product.
Failure to follow these instructions may result in fire,
electric shock, serious injury or death.**

**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Thank you for choosing Danby

We know you're excited. We are too! However, the more familiar you are with your new appliance, the better experience you will have. We therefore strongly suggest that you **read this Owner's Manual before plugging in your new appliance**. It contains important operational information that will help you make full use of the technical features available in your Danby appliance. The manual also contains information designed to enhance operating reliability and safety, as well as tips to maintaining your new appliance so that it brings you happiness for years to come.

Please visit www.danby.com to access self-service tools, FAQs and more. Should you need additional assistance, please call 1-800-26-DANBY (1-800-263-2629).

**Note: You will need the below information to obtain service under warranty.
To receive service, you must provide the original receipt.**

Model Number:	_____
Serial Number:	_____
Date of Purchase:	_____

NEED HELP?

Before you call for service, here are a few things you can do to help us serve you better:

Read this Owner's Manual:

It contains instructions to help you use and maintain your appliance properly.

If you received a damaged appliance:

Immediately contact the retailer (or builder) that sold you the appliance.

Save time and money:

Check the Troubleshooting section at the end of the guide before calling. This section helps you solve common problems that may occur.

If you do need service, you can relax, knowing help is only a phone call away.



1-800-26-**Danby**
(1-800-263-2629)

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE GAS SURFACE BURNERS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

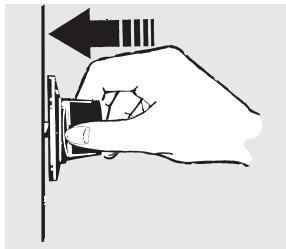
BEFORE LIGHTING A GAS BURNER

- Make sure all burners are in place.
- Make sure all grates on the range are properly placed before using any burner.

AFTER LIGHTING A GAS BURNER

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

HOW TO LIGHT A GAS SURFACE BURNER



Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.

- Make sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.
- You will hear a little **clicking** noise - the sound of the electric spark igniting the burner.
- Turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at **LITE**, it will continue to click.
- When one burner is turned to **LITE**, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

HOW TO SELECT FLAME SIZE



WARNING

Flames that are not covered by cookware may present a risk of burns or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware.

- Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.
- Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating and may be hazardous.

TOP-OF-RANGE COOKWARE

- **Aluminum:** Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
- **Cast-Iron:** If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
- **Enamelware:** Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
- **Glass:** There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.
- **Heatproof Glass Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.
- **Stainless Steel:** This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

IN CASE OF POWER FAILURE

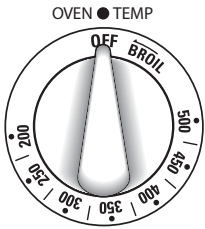
- In case of a power failure, you can light the surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner ports, then slowly turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.
- Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

OVEN CONTROLS



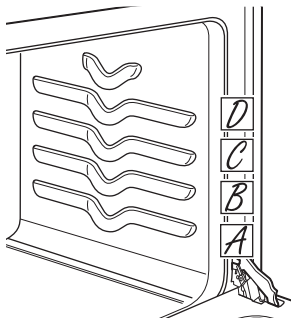
- Your oven is controlled by an OVEN TEMP knob. It can take up to 90 seconds before the flame comes on.
- After the oven reaches the selected temperature, the oven burner maintains the selected temperature.

POWER OUTAGE

- The oven or broiler cannot be lit during a power failure.
- If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume until power is restored.

OVEN SHELF POSITIONS

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.



The oven has 4 shelf positions.

Before you begin...

The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through D), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.



WARNING

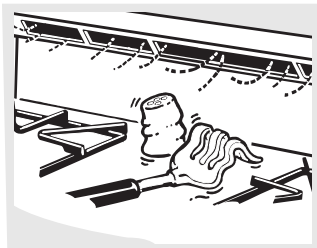
When you are using a rack in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you can be burned if you put your hand in the middle of the rack and pull all the way out.

To remove a shelf, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

NOTE: The shelf is not designed to slide out at the special low shelf (A) position.

UPPER OVEN VENT



Plastic items on the cooktop may melt if left too close to the vent. Vent appearance and location can vary.

Your oven is vented through ducts at the rear of the range. Do not block these ducts when cooking in the oven - it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces during oven or broiler operations - they may become hot.

- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Do not leave plastic or flammable items on the cooktop - they may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not leave closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.

OPERATION INSTRUCTIONS

OVEN LIGHT

On some models: Use the switch on the lower control panel to turn the light on or off.

On some models: Press the Oven Light button found on the upper control panel to turn the light on or off.

THE TYPE OF MARGARINE WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

- **Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.**
- Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies, or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.
- Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

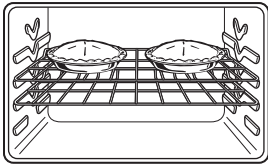
USING THE OVEN FOR BAKING

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

HOW TO SET YOUR OVEN FOR BAKING

1. Close the oven door. Then turn the **OVEN TEMP** knob to the desired temperature.
2. Check to see if the food is done at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary. Turn the **OVEN TEMP** knob to **OFF** and remove the food.

OVEN SHELVES



Place most foods in the middle of the oven.

Arrange the oven shelf or shelves in the desired locations while the oven is cool. The correct shelf position depends on the kind of food and the browning desired.

As a general rule, place most foods in the middle of the oven, on either the shelf position B or C. See the chart for suggested shelf positions.

Type of Food	Shelf Position
Angel food cake	A
Biscuits, muffins or cupcakes	B or C
Cookies	C or D
Brownies	B or C
Layer cakes	B or C
Bundt or pound cakes	B
Pies or pie shells	B or C
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Casseroles	B or C

PREHEATING

To preheat, set the oven at the correct temperature - selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.

Preheat the oven for 10 minutes if the recipe calls for it. Preheat means bringing the oven up to the specified temperature before putting the food in the oven.

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. For most casseroles and roasts, preheating is not necessary.

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE OVEN FOR BAKING

BAKING PANS

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, lower the temperature by 25 °F and use the recommended cooking time in the recipe. This is not necessary when baking pies or casseroles.
- Dark, rough, or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cooking require this type of pan.

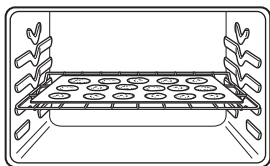
PAN PLACEMENT

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1 to 1 1/2 inches of space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides.

If you need to use two shelves stagger the pans so one is not directly above the other.

COOKIES



Flat cookie sheets (without sides) produce better-looking cookies. Cookies baked in a jelly roll pan (short sides all around) may have darker edges and pale or light browning may occur.

Do not use a cookie sheet so large that it touches the walls or the door of the oven. Never entirely cover a shelf with a large cookie sheet.

PIES

For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust.

Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking, since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie sheet helps retain it.

Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

CAKES

When baking cakes, warped or bent pans will cause uneven baking results and poorly shaped products.

A cake baked in a pan larger than the recipe recommends will usually be crisper, thinner and drier than it should be.

If baked in a pan smaller than recommended, it may be undercooked and batter may overflow.

Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

DON'T PEEK

Set the timer for the estimated cooking time and do not open the door to look at your food. Most recipes provide minimum and maximum baking times such as ``bake 30-40 minutes``.

DO NOT open the door to check until the minimum time. Opening the oven door frequently during cooking allows heat to escape and makes baking times longer. Your baking results may also be affected.

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE OVEN FOR BAKING

ALUMINUM FOIL

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1 to 1 1/2 inches from oven walls to prevent poor heat circulation.

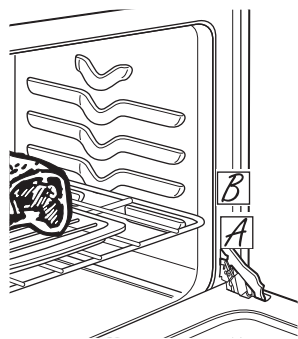
OVEN MOISTURE

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

USING THE OVEN FOR ROASTING

Roasting is cooking using dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered in your oven. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum.

Roasting is really a baking procedure used for meats. Roasting is easy: just follow these directions:



Place the shelf in the A or B position.

1. Place the shelf in the **A** or **B** position. No preheating is necessary.
2. Check the weight of the meat. Place it fat side up (or for poultry, breast-side-up) on a roasting rack in a shallow pan. The melting fat will baste the meat. Select a pan as close to the size of the meat as possible. Line the pan with aluminum foil when using the pan for marinating, cooking with fruits, cooking heavily cured meats or basting food during cooking.
3. Turn the **OVEN TEMP** knob to the desired setting.
4. After roasting is complete, turn the **OVEN TEMP** knob to **OFF** and then remove the food from the oven.

ADJUST THE OVEN THERMOSTAT - EASY TO DO YOURSELF

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

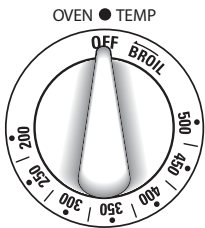
Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20-40°F.

Note: This adjustment will not affect the broiling temperatures. The adjustment will be retained after a power failure.

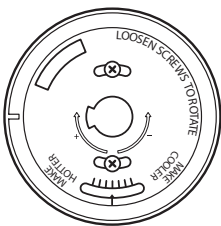
OPERATION INSTRUCTIONS

ADJUST THE OVEN THERMOSTAT - EASY TO DO YOURSELF

TO ADJUST THE THERMOSTAT WITH THIS TYPE OF KNOB



Front of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob

1. Pull the **OVEN TEMP** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You will hear a click for each notch you move the knob.

To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (The range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.)

3. **After the adjustment is made**, retighten screws so that they are snug, but be careful not to over-tighten.
4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.

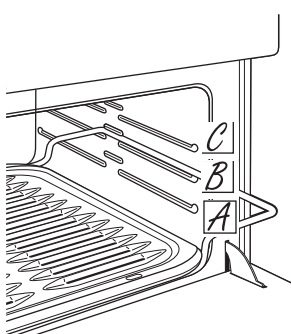
USING THE OVEN FOR BROILING

Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these steps to keep spattering and smoking to a minimum.

Your range has a compartment below the oven for broiling. A specially designed broiler pan allows dripping fat to drain away from the food.

Both the oven door and broiler compartment drawer should be closed during broiling.

HOW TO SET YOUR OVEN FOR BROILING

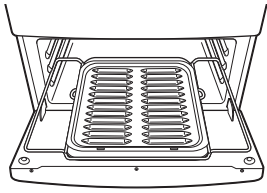


1. You can change the distance of the food from the heat source by positioning the broiler rack in the broiler compartment.
 - **A** (bottom of broiler compartment),
 - **B** (center of broiler compartment),
 - **C** (top of broiler compartment).Most broiling should be done in position **A**.
2. Preheat the broiler for best results.
3. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through it about 2 inches apart, but don't cut into the meat. We recommend that you trim the fat to prevent excessive smoking, leaving a layer about 1/8 inch thick.
4. Close the oven door and broiler compartment drawer.
5. Turn the **OVEN TEMP** knob to **BROIL**.
6. Turn most foods once during cooking. Turn foods for about one-half the total cooking time, then continue to cook to completion.
7. Turn the **OVEN TEMP** knob to **OFF**. Remove the broiler pan from the broiler rack and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE OVEN FOR BROILING (cont'd)

HOW TO SET THE BROILER COMPARTMENT (on some models)

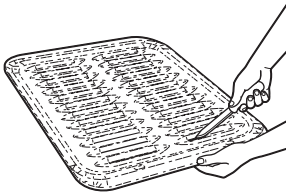


Both the oven and broiler compartment doors must be closed during broiling.

Turn most foods once during cooking (the exception is thin fillets of fish; oil one side, place that side down on the broiler grid and cook without turning until done). Time foods for about one-half the total cooking time, turn food, then continue to cook until done.

1. You can change the distance of the food from the heat source by positioning the broiler pan and grid on one of three rack positions in the broiler compartment - A (bottom of broiler compartment), B (middle) and C (top).
2. Preheating the broiler or oven is not necessary and can produce poor results.
3. If meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2 inches apart. If desired, the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8 inches thick.
4. Arrange the food on the grid and position the broiler pan on the appropriate rack in the oven or broiling compartment. Placing food closer to the flame increases exterior browning of the food, but also increases spattering and the possibility of fats and meat juices igniting.
5. Close the oven and broiler compartment door.
6. Turn the **OVEN CONTROL** knob to **BROIL**.
7. When broiling is finished, turn the **OVEN CONTROL** knob to **OFF**. Remove the broiler pan from the broiler compartment and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.

ALUMINUM FOIL



You can use aluminum foil to line your broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

BROILING COMPARTMENT GUIDE SUGGESTIONS

Both the oven and broiler compartment doors must be closed during broiling.

- Always use the broiler pan and grid that comes with your range. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- For steaks and chops, slash fat evenly around the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the meat over to prevent piercing the meat and losing juices.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling; or you can brush with barbecue sauce in the last 5-10 minutes only.
- When arranging the food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler compartment does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the rack at the next lowest rack position and increasing the cooking time given in this guide 1 1/2 times per side.

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE OVEN FOR BROILING (cont'd)

BROILING COMPARTMENT GUIDE SUGGESTIONS (cont'd)

The USDA recommends the following minimum safe internal temperatures:

- Raw beef, pork, lamb and veal steaks or chops: 145 °F as measured with a food thermometer before removing meat from the heat source. For safety and quality, allow meat to rest for at least three minutes before carving or consuming.
- Raw ground beef, pork, lamb or veal: 160 °F as measured with a food thermometer.
- Poultry: 165 °F as measured with a food thermometer.
- For more information, visit: www.isitdoneyet.gov or call toll free to the USDA meat and poultry hotline at 1-888-674-6854.

CARE AND MAINTENANCE

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

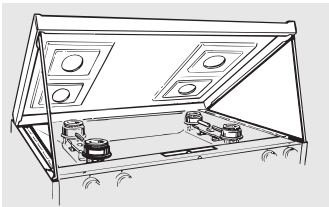
Proper care and cleaning are important so that your range will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for your range to assure safe and proper maintenance.



WARNING

- If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.
- To check if the bracket is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches. If it does not, the bracket must be reinstalled.
- If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify that the range is properly secured by the anti-tip bracket.

LIFT-UP COOKTOP (on models with standard twin burners)



Some models have dual support rods that will hold the cooktop up while you clean underneath it.

- Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.
- To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up.
- **NOTE:** Do not lift the cooktop on sealed burner models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

To raise the cooktop:

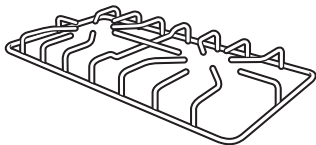
1. Be sure the burners are turned off.
2. Remove the grates.
3. Grasp the two front burner wells and lift up.

- Clean under the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth. If you removed your surface burners while cleaning, make sure they are properly seated when replacing them.
- After cleaning, lower the cooktop (be careful not to pinch your fingers).

CARE AND MAINTENANCE

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

BURNER GRATES

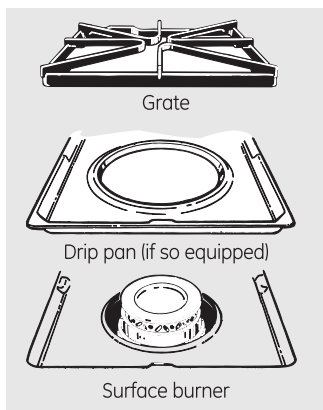


Your range has two or three professional-style double grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position; they cannot be interchanged left to right or front to back. For convenience, the undersides of the left and right grates are marked “LEFT FRONT” and “RIGHT FRONT”. Make sure the front portion of both grates is in front. The middle grate has a bow in front. Make sure the bowed portion is toward the front of the range. In addition, the middle grate is supported by the left and right grates and must be installed LAST for stability.

Cleaning

- Lift out when cool. Grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.
- Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates.
- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.
- Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.
- **NOTE:** Do not clean the grates in a self-cleaning oven.

STANDARD TWIN BURNER ASSEMBLIES (on some models)

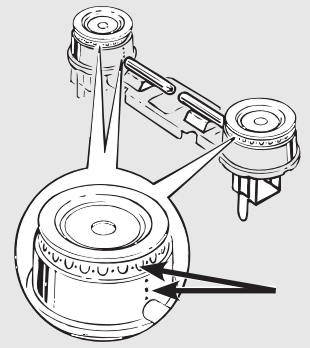


For cleaning information on sealed burners, see section below. Sealed burner cooktops do not lift up.

- On models with standard twin burners, the cooktop lifts up for easy access.
- Turn all controls **OFF** before removing burner parts and drip pans (if so equipped).
- The burner grates and drip pans can be lifted off, making them easy to clean.
- The holes in the surface burners of your range must be kept clean at all times for proper ignition and an even, unhampered flame.
- You should clean the surface burners routinely, especially after bad spills, which could clog these holes.
- Wipe off surface burners. If heavy spillover occurs, remove the surface burners from the range. Burners lift out for cleaning. Lift up the cooktop and then lift out the surface burners.
- To remove burned-on food, soak the surface burner in a solution of mild liquid detergent and hot water. Soak the surface burner for 20 to 30 minutes.
- For more stubborn stains, use a cleanser. Rinse well to remove any traces of the cleanser that might clog the surface burner openings.
- Do not use steel wool because it will clog the surface burner openings and scratch the surface burners. If the holes become clogged, clean them with a sewing needle or twist-tie.
- Before putting the surface burner back, shake out excess water and then dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes. Then place it back in the range, making sure it is properly seated and level.
- Check the flame pattern of each burner. If the flames are “jumpy” (not steady), clean the holes again with a sewing needle or twist-tie.

CAUTION

Do not operate the cooktop without all burner parts, drip pans (if so equipped) and grates in place.

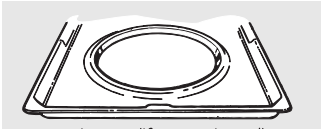


Clean these holes thoroughly on each side.

CARE AND MAINTENANCE

CARE AND CLEANING OF THE RANGE (cont'd)

DRIP PANS (if so equipped)

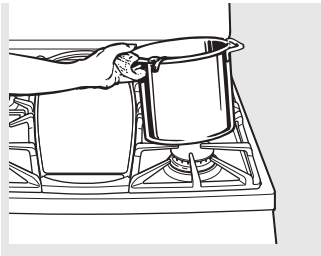


- Remove the grates and lift out the drip pans. Drip pans can be cleaned in a dishwasher or by hand.
- When replacing the drip pans, make sure they are in the correct position.
- Place them in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

CAUTION

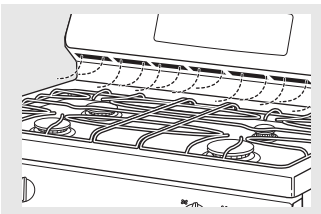
Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.

Cooktop Surface

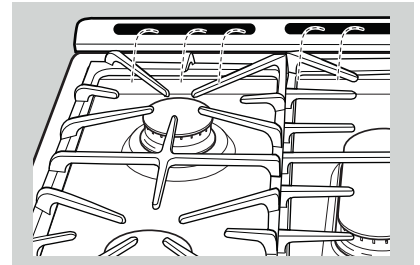


- To avoid damaging the porcelain-enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set.
- When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.
- **NOTE:** For stainless steel cooktops, refer to the Stainless steel surfaces section.

Oven Air Vents

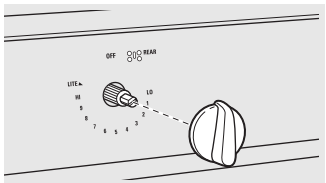


- Never block the vents (air openings of the range). They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.
- Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.

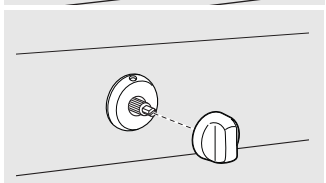
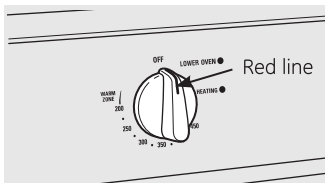


Vent appearance and location vary.

Lower Control Panel (Front Manifold Panel) and Knobs



Surface burner knob



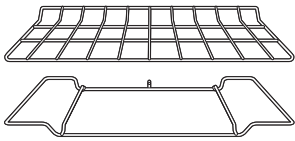
Lower oven knob
(on some models)

- It is a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.
- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel - they will damage the finish.
- Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easier cleaning.
- Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.
- The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.
- Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.
- Metal parts can be cleaned with soap and water. Do not use steel wool, abrasives, ammonia, acids or commercial oven cleaners. Dry with a soft cloth.
- **NOTE:** Knobs are not interchangeable. Be sure to reinstall the knobs to the original location.

CARE AND MAINTENANCE

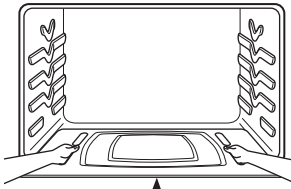
CARE AND CLEANING OF THE RANGE (cont'd)

OVEN SHELVES AND BROILER RACK



- The shelves and broiler rack can be cleaned by hand using soap and water or with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the shelves and broiler rack with clean water and dry with a clean cloth.
- After cleaning, grease all oven rack edges with a light coating of vegetable oil. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

REMOVABLE OVEN BOTTOM



Knurled screw
(on some models)

- First remove the shelves from the oven. The oven bottom lifts from the front.

To remove:

1. On models so equipped, remove the knurled screw in the front of the oven bottom.
2. Grasp each side of the oven bottom and push it back.
3. Lift the front up and pull it out of the oven.

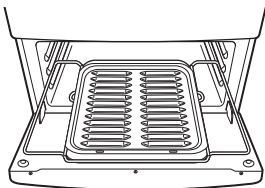
To replace:

1. Grasp each side of the oven bottom and guide its rear tabs into the slots in the back of the oven.
 2. Lower the oven bottom and pull it forward until it is secure under the front oven floor edge.
 3. On models so equipped, replace the knurled screw in the front of the oven bottom.
- **NOTE:** If the oven bottom is replaced incorrectly, it may warp and cause undesirable baking results.

OVEN BOTTOM

- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.
- To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.

BROILER COMPARTMENT



- The broiler pan is held in place in the broiler rack.

To remove the broiler pan:

1. Gently pull forward on the drop down broiler door.
2. Pull the broiler rack with pan forward until the rack stops. Grasp the broiler pan and remove it from the broiler rack.

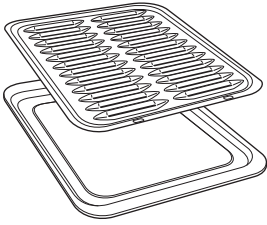
To replace the broiler pan:

1. Slide the broiler pan onto the rack and push both the broiler pan and the rack all the way into the broiler compartment.
2. Close the broiler door.

If a spillover occurs in the broiler compartment, allow the compartment to cool first. You can clean the compartment with soap and water, a mild abrasive cleanser, soap-filled scouring pads or an oven cleaner following package directions.

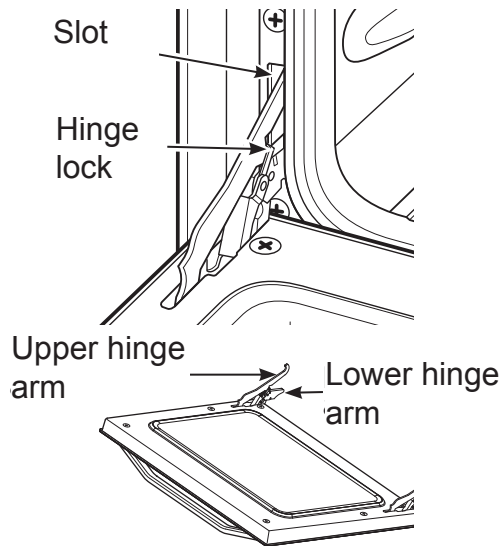
CARE AND MAINTENANCE

BROILER PAN AND GRID



- After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned on foods.
- Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

LIFT-OFF OVEN DOOR



The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides. You may need to use a flat-blade screwdriver to lift hinge locks up.
3. Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps.

DO NOT ATTEMPT TO CLOSE THE DOOR UNTIL THIS STEP IS COMPLETE. THE HINGE OR DOOR COULD BE DAMAGED.

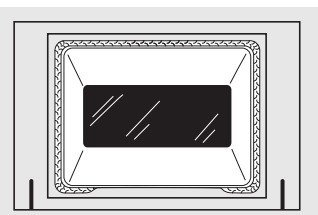
TO CLEAN THE DOOR:

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Wipe dishwashing detergent over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.



- The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.
- Do not rub or clean the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.
- If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

CARE AND MAINTENANCE

PORCELAIN OVEN INTERIOR



- **NOTE: Wait for range to cool before cleaning.**
- With proper care, the porcelain enamel interior will retain its attractive finish for many years.
- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleanser. Soapy, wet pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.
- Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup ammonia in a shallow glass pan and leave in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.
- When necessary, you may use a commercial oven cleaner. Follow the package directions.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

- Do not spray the oven cleaner on the electrical controls and switches, because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to remain on the temperature sensor - it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor since a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the outside oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinet or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

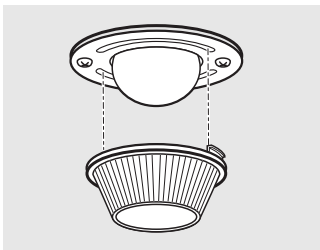
Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides, control panel and door. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution. Do not use commercial oven cleaners, cleansing powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

OVEN LIGHT REPLACEMENT (on some models)

WARNING SHOCK OR BURN HAZARD

Before replacing the oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn. Be sure to let the light cover and bulb cool completely.



Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

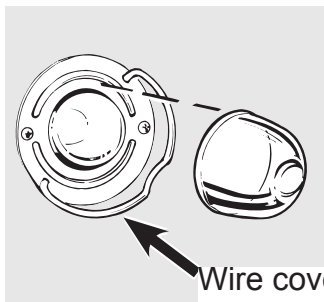
1. Twist lens counterclockwise about a quarter turn to remove. *Do not remove any screws to remove the cover.*
2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb or two-prong halogen bulb, as appropriate.

To replace the cover:

1. Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.

CARE AND MAINTENANCE

OVEN LIGHT REPLACEMENT (on some models)



The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With the fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover. **Do not remove any screws to remove the cover.**
2. Do not touch the hot bulb with a wet cloth. Replace the bulb with a 40-watt appliance bulb.

To replace the cover:

1. Place it into the groove of the light receptacle. Pull the wire forward to the center of the cover, until it snaps into place. When in place, the wire holds the cover firmly. Be certain that the wire is in the depression in the center of the cover.
2. Connect the electrical power to the range.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

In the Commonwealth of Massachusetts:

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, latest edition. This range has been design-certified by CSA International according to ANSI Z21.1, latest edition.

As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the Important Safety Information section in the front of this manual. Read them carefully.

IMPORTANT - Save these instructions for local electrical inspector's use

IMPORTANT - Observe all governing codes and ordinances.

Note to Installer - Leave these instructions with the appliance after installation is completed.

Note to Consumer - Keep this Owner's Manual and Installation Instructions for future reference.

Note - This appliance must be properly grounded.

Service - The electrical diagram is attached to the back of the range.

Mobile home - additional installation requirements:

The installation of this range must conform to the *Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280* (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction), use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225, 1/NFPA 501A or with local codes.

Mobile home installations require:

When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

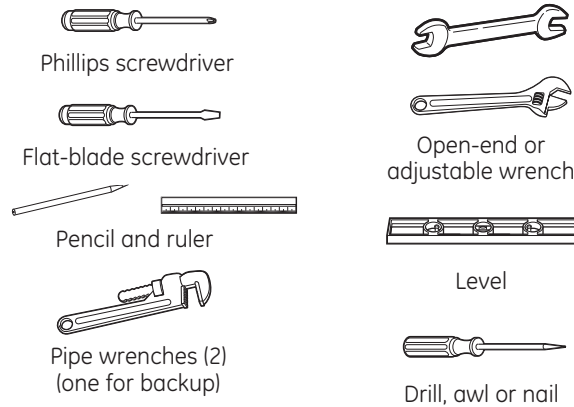
FOR YOUR SAFETY

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

If you smell gas:

1. Open windows.
2. Don't touch electrical switches.
3. Extinguish any open flame.
4. Immediately call your gas supplier.

TOOLS YOU WILL NEED



MATERIALS YOU WILL NEED

- Gas-line shut-off valve
- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon* that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (1/2" I.D.) A 5 foot length is recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or 1/2" O.D. sleeve anchor (for concrete floors only).

*Teflon: Registered trademark of DuPont.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING

INSTALLATION SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions completely and carefully. Failure to follow these instructions can result in electrical shock, fire, serious injury, or death.

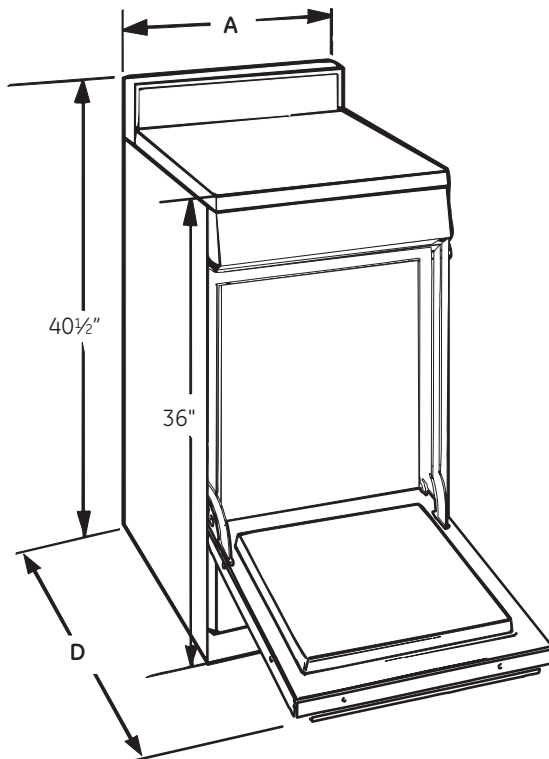
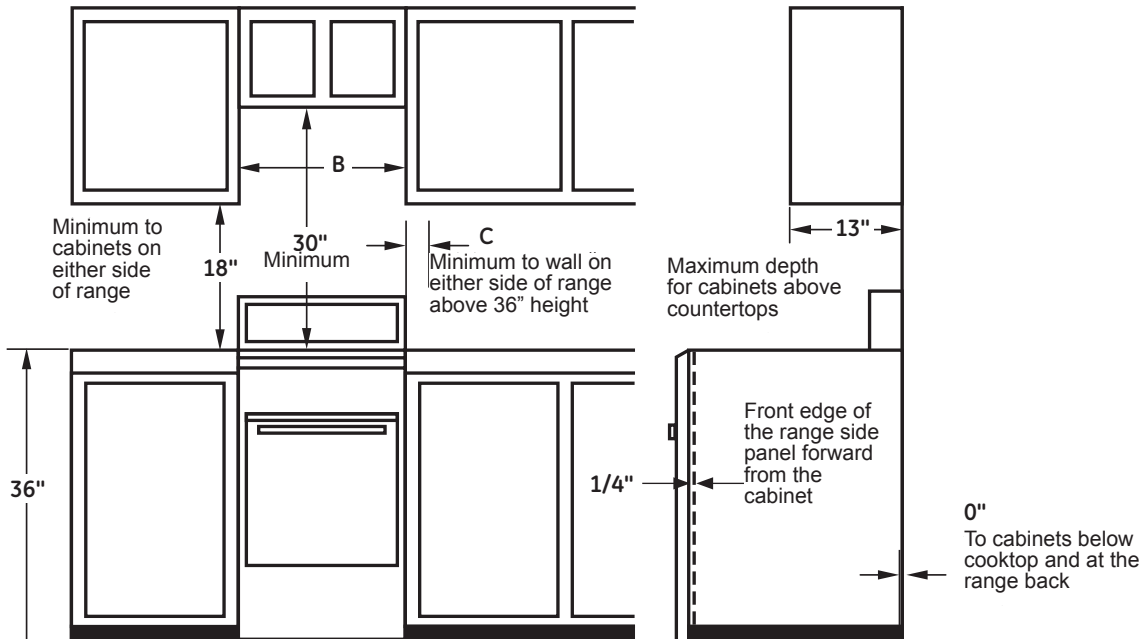
- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.
- Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use **NEW** flexible connectors when installing a gas appliance.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer instructions.
- Remove all packing material and literature from oven before connecting gas and electrical supply to range.
- Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (Electric Ignition Models only).
- Have your range installed by a qualified installer.
- Your range must be electrically grounded accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition).
- Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180° F without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4" thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Make sure the cabinets, floor, and wall coverings around the range can withstand heat generated by the range up to 200° F.
- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5" beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122" thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4" between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **must never be less than 24"**.
 - **Exception:** Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.
- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30 " between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30" clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooktop with not less than 1/4" insulating miliboard covered with sheet metal not less than 0.0122" thick. Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24"**.
- The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1" to the plane of the range sides must not be less than 18". (See the Dimensions and Clearances Illustration in this section).

INSTALLATION INSTRUCTIONS

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The placement of the power outlet and the opening of the piping (refer to Locations of Gas and Electric) can be adjusted to comply with the specific requirements.

The range may be placed with 0" clearance below cooktop and at the back wall.



Models	A	B	C	D
20" wide	20"	20 3/8"	2"	41"
24" wide	24"	24 3/8"	2"	41"

INSTALLATION INSTRUCTIONS

LOCATION

Do not locate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering.

This will allow the range to be moved for cleaning or servicing. Also, make sure your floor covering will withstand 180° F. (See the Installation Safety Instructions section.)

Make sure the cabinets and wall coverings around your range can withstand the heat generated (up to 200° F) by the range. (See the Installation Safety Instructions section.)

IMPORTANT!

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Take the accessory pack out of the oven and/or drawer.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

INSTALL THE ANTI-TIP BRACKET

STEP 1 LOCATE THE BRACKET

IMPORTANT:

Determine the final location of the range before attempting to install the bracket.

- A** Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location.

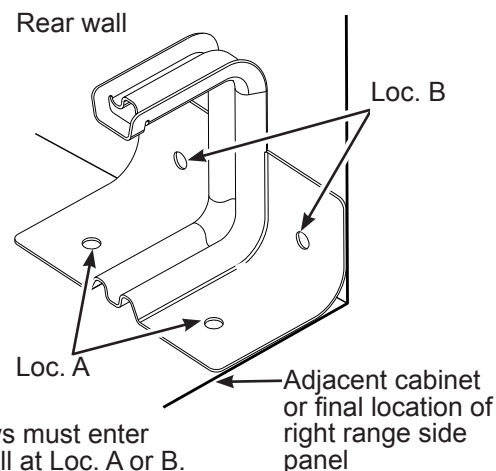
IMPORTANT:

If the bracket does not touch the rear wall, you **MUST** screw the bracket to the **FLOOR** as described in Step 2.

- B** Position the side of the bracket against the right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the right side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of the overhang.

- C** Mark the location for the pair of holes to be used (see illustration above).

NOTE: For FLOOR installation use Loc. A. For REAR WALL installation use Loc. B.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALL THE ANTI-TIP BRACKET (cont`d)

STEP 2 SECURE THE BRACKET

The bracket must be screwed to either the FLOOR or the REAR WALL.

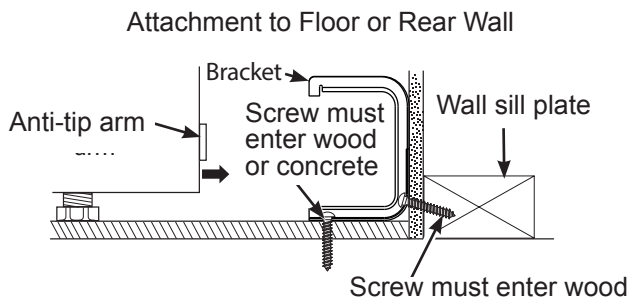
FLOOR Installation

WOOD FLOOR: Use the screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes (Loc. A).

CONCRETE FLOOR: Using a concrete bit, drill a 5/32" pilot hole 2" deep into the concrete at the center of each of the marked holes (Loc. A). Use the screws provided to secure the bracket into the floor.

REAR WALL Installation

Use the 2 screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes at Loc. B. The screws **MUST** enter into a wood sill plate. If the wall contains any metal studs or similar materials, then the floor must be used.



STEP 3 CHECK THE BRACKET

After installing the bracket, slide the range into its final location. To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.



IMPORTANT

The anti-tip bracket must be **PROPERLY INSTALLED** to prevent the range from tipping. **NEVER** remove the leveling legs. This will prevent the range from being secured to the **ANTI-TIP** bracket properly.



WARNING



All ranges can tip.

BURNS or other **SERIOUS INJURIES** can result.

INSTALL and **CHECK** the anti-tip bracket following the instructions supplied in this manual.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket.




To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALL THE ANTI-TIP BRACKET (cont'd)

	<p style="text-align: center;">WARNING</p> <p style="text-align: center;"><u>Tip-Over Hazard</u></p> <p>A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged to the floor or wall. Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved by sliding the anti-tip arm just under the bracket. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.</p>
---	---

INSTALL THE RANGE

1. PROVIDE ADEQUATE GAS SUPPLY

Your range is designed to operate at a pressure of 5" of water column on natural gas or, if desired for LP gas (propane or butane), 10" of water column.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed.

This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range on that gas.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 6" and 13" of water column.

For LP gas, the pressure supplied must be between 11" and 13" of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" greater than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2" and be 5 feet in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors no longer than 6 feet in length.

2. CONNECT THE RANGE TO GAS

Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until the new hook-up has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.

Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe, the range cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, put pipe joint compound on, or wrap pipe thread tape with Teflon* around all male (external) pipe threads.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALL THE RANGE (cont`d)

2. CONNECT THE RANGE TO GAS (cont`d)

- Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.
- Install male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at inlet of regulator. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage. When installing the range from the front, remove the 90° elbow for easier installation.
- Install male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve to keep it from turning.
- Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.
- When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

*Teflon: registered trademark of Dupont



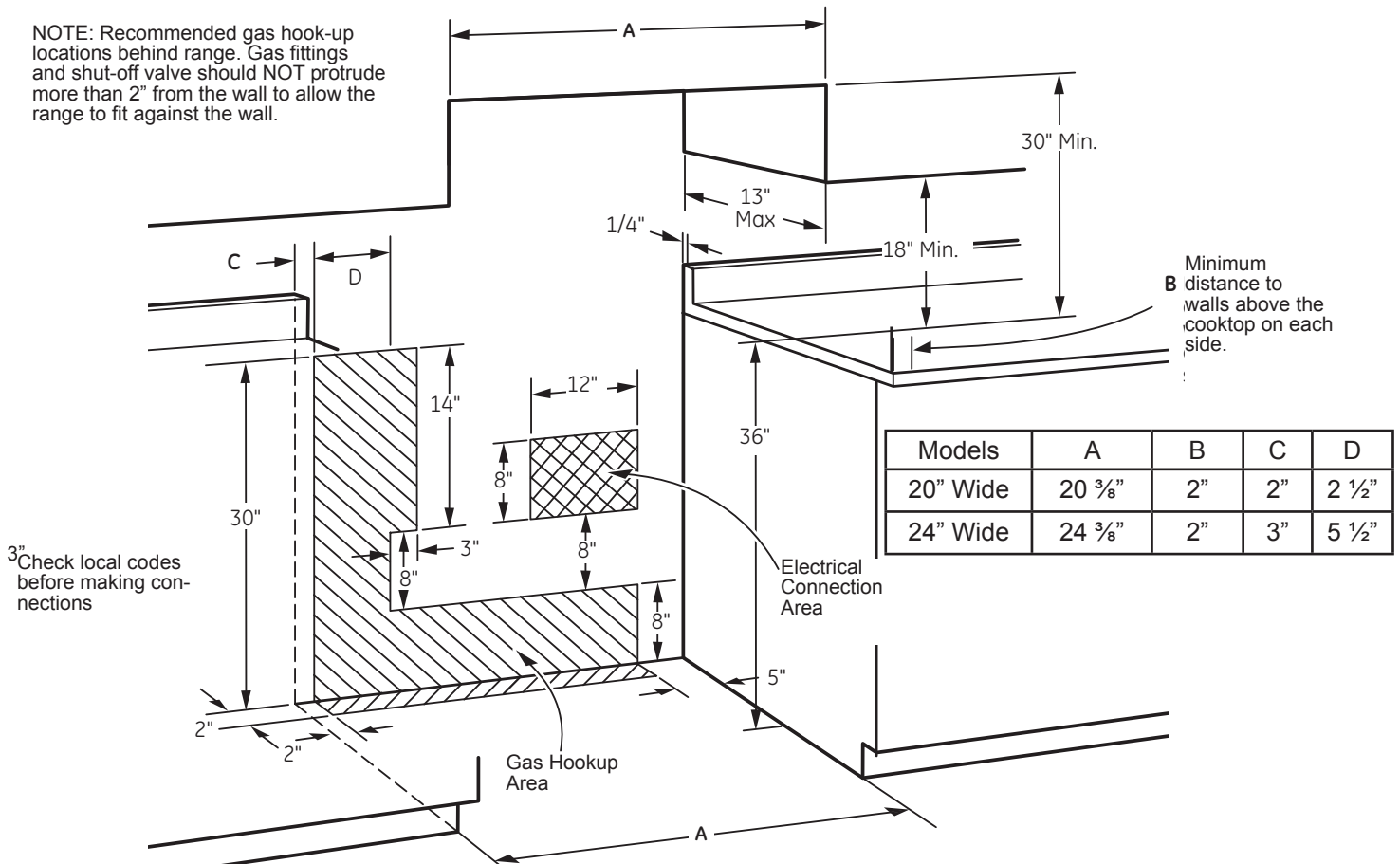
WARNING

Fire hazard: do not use a flame to check for gas leaks.

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the rane from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

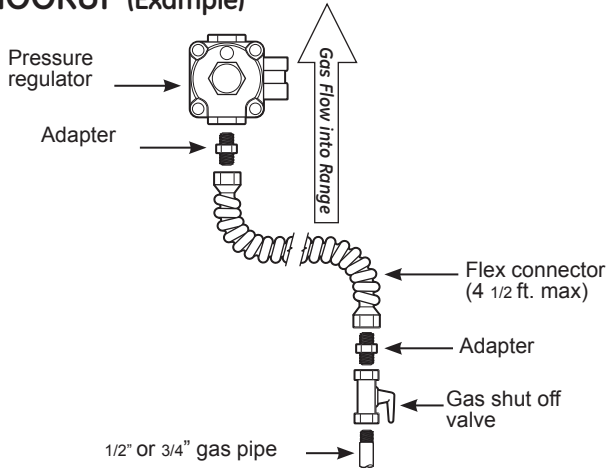
Recommended Gas and Electric Supply Location

NOTE: Recommended gas hook-up locations behind range. Gas fittings and shut-off valve should NOT protrude more than 2" from the wall to allow the range to fit against the wall.



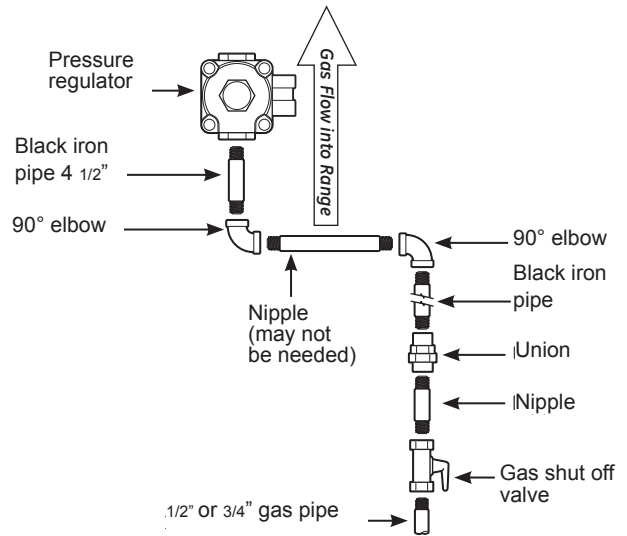
INSTALLATION INSTRUCTIONS

FLEXIBLE CONNECTOR HOOKUP (Example)



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve

RIGID PIPE HOOKUP (EXAMPLE)



Installer: Inform the consumer of the location of the gas and shut-off valve

3. ELECTRICAL CONNECTIONS

Electrical Requirements

120 volt, 60 hertz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 amp or 20 amp circuit breaker or time delay fuse.

NOTE: Use of automatic, wireless, or wired external switches that shut off power to the appliance are not recommended for this product.

Grounding:

WARNING

Shock Hazard: This appliance must be properly grounded. Failure to do so can result in electric shock.

Ensure proper ground exists before use

The power cord of this appliance is equipped with a three prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD. DO NOT USE AN ADAPTER. DO NOT USE AN EXTENSION CORD.

A word about GFCIs - GFCIs are not required or recommended for gas range receptacles. Ground Fault Circuit Interrupters (GFCIs) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCIs in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces. Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible.

28

INSTALLATION INSTRUCTIONS

4. SEAL THE OPENINGS

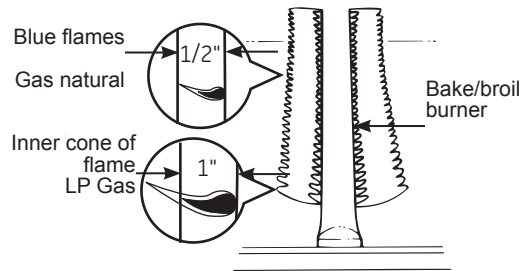
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

5. IF THE RANGE HAS ELECTRIC IGNITION

There are separate ignition devices for the left and right hand surface burners. Both of these ignitors are **ON** when any knob is turned to the **LITE** setting. The ignitors will **spark** as long as any of the top burner knobs are at the **LITE** setting.

In the event of an electrical power failure, the top burners can still be used. To light a burner, hold a lit kitchen match adjacent to the top burner to be used and turn valve knob to **LITE**. **USE EXTREME CAUTION.**

6. ADJUST THE OVEN BURNER AIR SHUTTER IF NECESSARY



For Natural Gas:

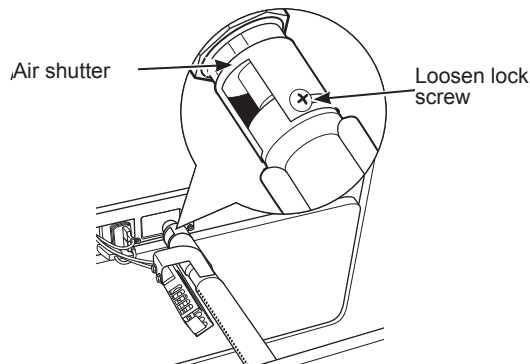
The oven burner flame should be a clean, blue flame with distinct inner cones approximately 1/2 inch long. A soft, lazy flame with indistinct cones means too much gas or not enough air. A noisy lifting flame means too much air.

For LP gas:

The flame should have approximately 1-inch blue cones. After 30 seconds of burner operation, check for flames lifting off the burner ports. If lifting is observed, gradually reduce the air shutter opening until flames are stabilized. Some yellow tipping may be normal for LP gas.

If Adjustment is Necessary:

A: Loosen the lock screw located at the top of the air shutter, then rotate the air shutter to the correct setting and retighten the screw.



B: Oven burner flame can be checked as follows (without burner baffle in place)

- To correct a yellow flame, increase size of air shutter opening
- To correct a lifting, but distinct, blue flame - Decrease size of air shutter opening.

C: The air shutter should be set approximately 2/3 open for natural gas, and approximately full open for LP gas.

D: The oven burner air shutter adjustment is the same on ranges with a gas pilot or electric ignition.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

7. QUALITY OF FLAMES

The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.

A: Yellow flames: call for service.



B: Yellow tips on outer cones: normal for LP gas



C: Soft blue flames: normal for natural gas



If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

8. REPLACE OVEN PARTS

After all adjustments are made, replace the oven bottom, shelves and oven door.

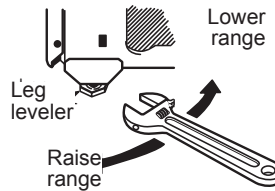
9. LEVELING THE RANGE

A. Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed with front access to front leveling legs and rear access to rear leveling legs. All legs must be leveled BEFORE the product is installed.

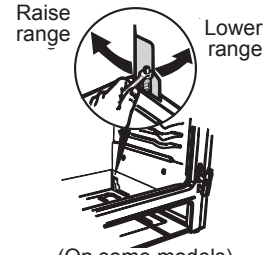
B. Check for levelness by placing a spirit level or a cup partially filled with water, on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings - with the level placed diagonally first in one direction and then the other.

C. Remove the drawer (on some models). See the Care and Cleaning of the Range section. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top (on some models) or the bottom.

D. Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.



(On some models)



(On some models)



WARNING

Never completely remove the leveling leg as the range will not be secured to the anti-tip device properly.

E. After leveling the unit, slide it into final position and verify levelness.

F. After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED

Make sure all controls are left in the off position. Make sure the flow of combustion and ventilation air to the range is unobstructed.


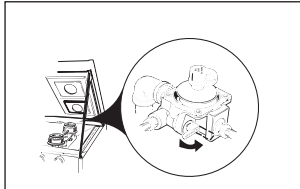
CONVERT TO LP GAS (or convert back to natural gas from LP)

This range leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions and LP orifices can be found attached to the back of the range.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Occasionally, a problem is minor and a service call may not be necessary - use this troubleshooting guide for a possible solution. If the unit continues to operate improperly, call an authorized service depot or Danby's Toll Free Number 1-800-263-2629 for assistance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven temperature too hot or too cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See the <i>Adjust the oven thermostat - easy to do yourself</i> section.
Top burners do not light or do not burn evenly.	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	On models with electric ignition, make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Burner holes on the side or around the top of the burner may be clogged.	Remove the burners and clean them with a safety pin or paper clip. Make sure you do not enlarge the holes.
	Burners may not be fitted correctly onto mounting brackets.	Remove the burners and reinstall them properly.
Burners have yellow or yellow-tipped flames.	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, further adjustment is required. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.  A-Yellow flames Further adjustment required B-Yellow tips on outer cones Normal for LP gas C-Soft blue flames Normal for natural gas
Burner flames very large or yellow.	LP gas is improperly connected.	Check all steps in the <i>Installation of the range</i> section.
	The thermostat capillary bulb must be clean and unobstructed.	Make sure the thermostat capillary bulb (located in the upper portion of the oven) is in the correct position, not touching oven sides and not coated with anything.
	The oven vent is blocked.	The oven vent, on the back of the range, must be unobstructed.
	Oven control improperly set.	See the <i>Using the oven for baking or roasting</i> section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the <i>Care and cleaning of the range</i> section.
Strong odor	Improper air/gas ratio in the oven.	Adjust oven burner air shutter. See the <i>Installation of the range</i> section.
	This is temporary.	An odor from the insulation around the oven liner is normal for the first few times the oven is used.
Surface burners light but oven does not	The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.	To check the oven gas shut-off valve on standard twin burner models, raise cooktop and look for gas shut-off lever at the extreme left rear corner. (Standing pilot models do not have a gas shut-off valve on the regulator.) Lever is shown closed. PULL TO OPEN. 
Oven light does not work.	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	Switch which operates the light is broken.	Call for service.

LIMITED IN-HOME APPLIANCE WARRANTY

This quality product is warranted to be free from manufacturer's defects in material and workmanship, provided that the unit is used under the normal operating conditions intended by the manufacturer.

This warranty is available only to the person to whom the unit was originally sold by Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.) (hereafter "Danby") or by an authorized distributor of Danby, and is non-transferable.

TERMS OF WARRANTY

Plastic parts, are warranted for thirty (30) days only from purchase date, with no extensions provided.

First year During the first twelve (12) months, any functional parts of this product found to be defective, will be repaired or replaced, at warrantor's option, at no charge to the ORIGINAL purchaser.

To obtain service Danby reserves the right to limit the boundaries of "In Home Service" to the proximity of an Authorized Service Depot. Any appliance requiring service outside the limited boundaries of "In Home Service", it will be the consumer's responsibility to transport the appliance (at their own expense) to the original retailer (point of purchase) or a service depot for repair. See "Boundaries of In Home Service" below. Contact your dealer from whom your unit was purchased, or contact your nearest authorized Danby service depot, where service must be performed by a qualified service technician. If service is performed on the units by anyone other than an authorized service depot, or the unit is used for commercial application, all obligations of Danby under this warranty shall be void.

Boundaries of in-home service If the appliance is installed in a location that is 100 kilometers (62 miles) or more from the nearest service center your unit must be delivered to the nearest authorized Danby Service Depot, as service must only be performed by a technician qualified and certified for warranty service by Danby. Transportation charges to and from the service location are not protected by this warranty and are the responsibility of the purchaser.

Nothing within this warranty shall imply that Danby will be responsible or liable for any spoilage or damage to food or other contents of this appliance, whether due to any defect of the appliance, or its use, whether proper or improper.

EXCLUSIONS

Save as herein provided, by Danby, there are no other warranties, conditions, representations or guarantees, express or implied, made or intended by Danby or its authorized distributors and all other warranties, conditions, representations or guarantees, including any warranties, conditions, representations or guarantees under any Sale of Goods Act or like legislation or statute is hereby expressly excluded. Save as herein provided, Danby shall not be responsible for any damages to persons or property, including the unit itself, howsoever caused or any consequential damages arising from the malfunction of the unit and by the purchase of the unit, the purchaser does hereby agree to indemnify and hold harmless Danby from any claim for damages to persons or property caused by the unit.

GENERAL PROVISIONS

No warranty or insurance herein contained or set out shall apply when damage or repair is caused by any of the following:

- 1) Power failure.
- 2) Damage in transit or when moving the appliance.
- 3) Improper power supply such as low voltage, defective house wiring or inadequate fuses.
- 4) Accident, alteration, abuse or misuse of the appliance such as inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions (extremely high or low room temperature).
- 5) Use for commercial or industrial purposes (ie. If the appliance is not installed in a domestic residence).
- 6) Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, acts of God such as hurricanes, floods etc.
- 7) Service calls resulting in customer education.
- 8) Improper Installation (ie. Building-in of a free standing appliance or using an appliance outdoors that is not approved for outdoor application). Proof of purchase date will be required for warranty claims; so, please retain bills of sale. In the event warranty service is required, present this document to our AUTHORIZED SERVICE DEPOT.

Warranty Service
In-home

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629
07/13

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce manuel n'est pas suivie à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
 - N'essayez pas d'allumer un appareil quel qu'il soit.
 - Ne touchez à aucun interrupteur.
 - Ne pas utiliser de téléphone dans le bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation ainsi que toute réparation doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT



- Tous les types de cuisinière peuvent basculer
- Il peut provoquer des brûlures et d'autres blessures graves.
- Installer et contrôler le support anti-renversement, en suivant les instructions fournies avec le soutien.

Pour réduire le risque de tomber dans la cuisine, elle doit être assurée par un support anti-renversement correctement installé. Voir les instructions d'installation fournies dans ce guide.



Pour vérifier si le support est installé et réglé correctement, vérifier que dans la cuisine le pied arrière est fixé à soutenir. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou panneau de protection peut être retiré pour faciliter l'inspection. Si vous ne pouvez pas faire une inspection visuelle, faites glisser le aller de l'avant, rm confique le support anti-renversement est fixé solidement à la forme de sol ou au mur, et glisser arrière cuisine de sorte que la bride antibasculement de pied arrière est ci-dessous.

Si la cuisine est poussé contre le mur pour une raison quelconque, toujours répéter cette procédure pour cocher la cuisine est bien bloqué par le support anti-renversement. Ne jamais supprimer complètement les pieds de nivellement, depuis la cuisine ne sera pas correctement installée pour Dispositif anti-basculement.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

Le « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de Californie stipule que le Gouverneur de Californie doit publier une liste des substances réputées être la cause d'anomalies congénitales ou autres dangers pour la reproduction, et que les entreprises doivent avertir leurs clients d'une éventuelle exposition à de telles substance.

L'isolation en fibre de verre dans un four auto-nettoyantes émet une petite quantité de monoxyde de carbone du cycle de nettoyage. L'exposition peut être réduite si elle est ventilée avec une fenêtre ouverte ou si un ventilateur ou hotte est utilisée.



AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Ne vous servez JAMAIS de cet appareil comme d'un radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

- Utilisez cet appareil aux fins prévues dans ce Guide de l'utilisateur.
- Faites installer et mettre votre cuisinière à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage et toute réparation ne doivent être effectués que par des installateurs de cuisinières à gaz ou techniciens qualifiés.
- Votre cuisinière est configurée pour l'alimentation au gaz naturel. Elle peut être reconfigurée pour l'alimentation au propane. Si nécessaire, ces ajustements doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux directives d'installation et les codes locaux. L'agence effectuant ces travaux assume la responsabilité pour la conversion.
- Demandez que le programme d'installation vous montre l'emplacement de la valve dans la cuisinière à gaz et la façon de le désactiver si nécessaire.
- Ne branchez votre cuisinière que sur une prise mise à la terre de 120V. Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche. Si vous avez un doute concernant la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité de faire remplacer une prise non mise à la terre par une prise à trois alvéoles mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil.
- Avant d'effectuer des travaux, débranchez la cuisinière ou déconnectez la source d'alimentation au panneau de distribution de la maison en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage de la cuisinière avant de l'utiliser pour éviter tout dommage dû à un incendie ou à de la fumée dans le cas où ces matériaux prendraient feu.
- Évitez de graffier ou frapper les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande, afin de ne pas casser la vitre. Ne pas cuire sur un appareil avec du verre brisé. Ceci peut vous rendre plus susceptible aux chocs électriques, brûlures ou égratignures.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance lorsque la cuisinière est chaude ou qu'elle fonctionne. Ils pourraient être gravement brûlés.
- Les articles pouvant susciter l'intérêt des enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur le dessus de la cuisinière, les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour atteindre.
- Ne laissez personne grimper, se tenir sur ou s'accrocher à la porte du four, la porte du compartiment gril ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, entraînant ainsi de graves blessures.

**LIRE ET SUIVRE CET CONSIGNES DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire à une bonne combustion et donc, au bon fonctionnement de la cuisinière. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four, et au bas de la cuisinière, en dessous du compartiment gril.
- Utilisez uniquement des poignées sèches, la vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Tenez les poignées éloignées des flammes lorsque vous soulevez l'ustensile. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place d'une poignée.
- Attention de ne pas toucher les surfaces chaudes de la cuisinière. Les surfaces potentiellement chaudes incluent les brûleurs, les grilles, la surface de cuisson, le dosseret, le four et l'intérieur de la porte et les crevasses autour de la porte du four.
- Ne faites pas chauffer un récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- Faites bien cuire la viande et la volaille, la température interne de la viande doit s'élever à au moins 160°F (71°C), et celle de la volaille à au moins 180°F (82°C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

AVERTISSEMENT

GARDER MATÉRIAUX INFLAMMABLES LOIN DE LA CUISINE

- Ne pas stocker ou utiliser des matériaux inflammables dans un four ou à proximité de la cuisinière, tels que le papier, le plastique, poignées, tissus, revêtements muraux, rideaux et de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables et des liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Soyez prudent lorsque vous vous penchez au-dessus de la cuisinière pour atteindre des objets rangés dans les armoires. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec une flamme ou une surface chaude du four et entraîner de graves brûlures.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près de la cuisinière.
- Nettoyez fréquemment la hotte de ventilation. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE, PROCÉDEZ COMME SUIT POUR PRÉVENIR LA PROPAGATION D'INCENDIE

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. N'essayez jamais de soulever un ustensile en feu. Arrêtez l'appareil. Éteignez les flammes de l'ustensile situé sur le brûleur de surface, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- S'il se produit un feu dans le four pendant la cuisson, éteignez le four et gardez la porte fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si nécessaire, utilisez un produit chimique sec multi-usage ou un extincteur de feu à mousse.
- S'il se produit un feu dans le four pendant le cycle d'auto nettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. **Ne pas forcer la porte.** Une infiltration d'air frais dans un four à la température d'autonettoyage peut engendrer une poussée de flammes dans le four. Le non-respect de cette consigne peut mener à des brûlures graves.

**LIRE ET SUIVRE CET CONSIGNES DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ CUISINE

- Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance lorsqu'un brûleur de surface est allumé. Les aliments, spécifiquement les aliments gras, peuvent s'enflammer et causer un feu qui pourrait se propager aux armoires environnantes.
- Ne jamais laisser l'huile sans surveillance pendant la friture. Si elle se réchauffe au-dessus du point de fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un feu qui pourrait se propager aux armoires environnantes. Dans la mesure du possible, utilisez un thermomètre à graisse pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un débordement d'huile et un feu, utilisez une quantité minimum d'huile pour la friture dans une poêle peu profonde, et évitez de cuire les aliments congelés avec une grande quantité de glace.
- Utilisez une poêle de la taille adéquate, et évitez d'utiliser une poêle instable ou facilement basculée. Choisissez des articles de cuisson qui correspondent à la taille du brûleur. Les flammes du brûleur devraient être ajustées de sorte qu'elles ne dépassent pas le dessous de la poêle. Un excès de flammes peut être dangereux.
- Utilisez toujours la position LITE/ALLUMAGE lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs se sont bien allumés.
- Lorsque vous utilisez un ustensile en verre, vérifiez qu'il a été conçu pour les surfaces de cuisson.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de débordement, tournez le manche des ustensiles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière, mais ne le faites pas surplomber un brûleur adjacent.
- Faire flamber des aliments sous une hotte, mettre le ventilateur.
- N'utilisez pas de wok sur la surface de cuisson s'il dispose d'un support rond métallique qu'il faut placer sur la grille du brûleur. Ce support retient la chaleur. Cela peut engendrer un niveau de monoxyde de carbone supérieur à celui des normes actuelles.
- Ne pas essayer de soulever la cuisine. Cela pourrait endommager le gaz de tuyau pour les brûleurs de surface, provoquant une fuite de gaz et d'incendie.
- Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages d'air au bas du four et ne couvrez pas une grille dans sa totalité avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air à travers le four et peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone. Ce qui présente un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SECURITE FOUR

AVERTISSEMENT

Ne couvrez JAMAIS les fentes, trous ou passages d'air au bas du four et ne couvrez pas une grille dans sa totalité avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air à travers le four et peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone. Une doublure en papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque le four est chaud et que vous en ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'échappent peuvent vous brûler les mains, le visage et les yeux.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. Graisse dans le four pourraient prendre feu.
- Placez les grilles du four aux emplacements désirés lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four de contact, l'élément de chauffage à chaud dans le four.

**LIRE ET SUIVRE CET CONSIGNES DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SECURITE FOUR

- Tirer la grille jusqu'au cran d'arrêt permet de soulever plus facilement les plats les plus lourds. Cela fait également office de protection contre les brûlures causées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Ne rangez rien à l'intérieur du four. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne laissez reins sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut enflammer les objets et faire éclater les récipients fermés en augmentant leur pression interne.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Ne jamais griller des aliments avec la porte ouverte. Vous risquez de surchauffer les cadrans de commande.

AVERTISSEMENT

TIROIR DE RÉCHAUD/ TIROIR INFÉRIEUR DU FOUR DIRECTIVES DE SÉCURITÉ (certains modèles)

- Le tiroir de réchaud sert à maintenir les aliments cuits à la température de service. Les bactéries peuvent croître très rapidement dans les aliments de 40 à 140 °F. Ne pas mettre des aliments froids dans le tiroir de réchaud. Ne pas laisser les aliments dans le tiroir de réchaud pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces directives peut engendrer une maladie d'origine alimentaire.
- Ne pas mettre des produits en papier ou en plastique, des aliments en conserve, ou des matériaux combustibles dans le tiroir, car ils risquent de s'enflammer.
- Ne pas toucher l'élément de chauffage ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Soyez prudent en ouvrant le tiroir. Ouvrez légèrement le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou remettre les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage, et/ou aux yeux.
- Ne pas mettre du papier aluminium dans le tiroir de réchaud. Le papier aluminium est un excellent isolant de chaleur, et il piège l'air chaud. Ceci affecte la performance du tiroir et pose un risque d'incendie.

**LIRE ET SUIVRE CET CONSIGNES DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Merci d'avoir choisi Danby

Nous savons que vous êtes excité. Nous sommes aussi! Cependant, le plus que vous vous familiarisez avec votre nouvel appareil, le mieux va être votre expérience. Nous suggérons donc de **lire ces instructions avant connecter votre nouvel appareil**. Ce manuel contient des informations opérationnel important qui vous aidera à faire un usage pleine de les caractéristiques techniques disponibles dans votre appareil Danby. Le manuel contient également des informations conçu pour améliorer la fiabilité et la sécurité de votre appareil ainsi que des conseils pour le maintien, pour vous assurez des années de bonheur.

Se il vous plaît visitez www.danby.com pour accéder les outils libre-service, FAQ et plus encore. Si jamais vous avez besoin d'aide supplémentaire, s'il vous plaît appelez 1-800-26-Danby (1-800-263-2629). S'il vous plaît ayez votre facture d'achat, le numéro de modèle, et le numéro de série près durant l'appel.

Remarque : Ces renseignements seront nécessaires si votre appareil a besoin d'entretien ou pour les demandes de renseignements généraux. Pour bénéficier d'une opération de maintenance ou de dépannage, le reçu original sera exigé.

Numéro de modèle : _____

Numéro de serie : _____

Date d'achat : _____

BESOIN D'ASSISTANCE ?

Veillez trouver quelques conseils avant de faire appel à nos services, cela nous aidera à mieux vous servir :

Lisez ce guide :

Il comprend des instructions pour l'utilisation et l'entretien adapté de votre appareil.

Si votre nouvel appareil est endommagé :

Contactez immédiatement le revendeur (ou le fabricant).

Gagnez du temps et de l'argent :

Avant de faire appel à nos services, consultez à nouveau la section « Dépannage ». Cette section vous aidera à résoudre des problèmes courants.

Si une réparation est nécessaire, ne vous inquiétez pas, la solution est au bout du fil.



1-800-26-**Danby**
(1-800-263-2629)

CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier selon le modèle

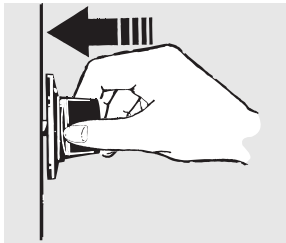
AVANT D'ALLUMER UN BRÛLEUR À GAZ

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en place.
- Assurez-vous que toutes les grilles de la cuisinière sont correctement placées avant d'utiliser un brûleur.

APRÈS AVOIR ALLUMÉ UN BRÛLEUR

- Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant de poser votre main, une poignée, un chiffon ou tout autre matériau dessus.

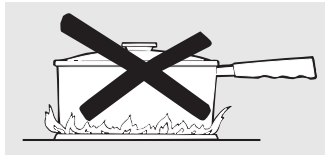
COMMENT ALLUMER UN BRÛLEUR À GAZ DE SURFACE



Poussez le cadran de commande et mettez-le dans la position **ALLUMER (LITE)**:

- Assurez-vous que tous les brûleurs de surface sont dans leurs positions respectives.
- Vous entendrez un clic – le bruit que produit l'étincelle qui allume le brûleur.
- Tournez le cadran pour ajuster la taille de la flamme. Si le cadran demeure en position **ALLUMER (LITE)**, il continuera à produire des clics.
- Lorsque l'un des brûleurs est en position **ALLUMER (LITE)**, tous les autres brûleurs seront déclenchés. Ne pas tenter de désassembler ou de nettoyer autour d'un brûleur tandis qu'un autre brûleur est allumé. Ceci peut mener à un choc électrique, qui vous rendra susceptible de renverser les articles de cuisson chauds.

COMMENT CHOISIR LA TAILLE DE LA FLAMME



AVERTISSEMENT

Les flammes qui ne sont pas couvertes par des articles de cuisson peuvent poser un risque de brûlure ou d'inflammation des vêtements. Ne jamais laisser les flammes dépasser les côtés des articles de cuisson.

- Surveillez la flamme et non le cadran en ajustant la chaleur. Même lorsque vous souhaitez chauffer un aliment rapidement, la taille de la flamme du brûleur à gaz doit correspondre aux articles de cuisson que vous utilisez.
- Les flammes d'une taille supérieure à celle du fond des articles de cuisson ne réchaufferont pas les aliments plus rapidement, et elles peuvent être dangereuses.

USTENSILES POUR SURFACE DE CUISSON

- **Aluminium** : Les ustensiles de poids moyen sont recommandés, car ils chauffent plus rapidement et de manière plus uniforme. La plupart des aliments dorent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles bien ajustés lorsque vous cuisinez avec une petite quantité d'eau.
- **Fonte** : Si elles sont chauffées lentement, la plupart des poêles donnent des résultats de cuisson satisfaisants.
- **Émail** : Dans certaines conditions, l'émail de quelques ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.
- **Verre** : Il existe deux (2) types d'ustensile en verre, ceux recommandés pour les fours et ceux pour les surfaces de cuisson (casseroles, cafetières et théières). Le verre conduit très lentement la chaleur.
- **Vitrocéramique résistant à la chaleur** : Elle peut être utilisée avec le four ou la surface de cuisson. Elle conduit la chaleur et refroidit très lentement. Vérifiez les instructions du fabricant de l'ustensile pour vous assurer qu'il peut être utilisé avec une cuisinière à gaz.
- **Acier inoxydable** : Ce métal a de faibles qualités de conducteur thermique lorsqu'il est seul. Il est généralement combiné au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour une meilleure distribution de la chaleur. Les poêles en alliage sont généralement satisfaisantes si elles sont utilisées à moyenne chaleur, comme il est recommandé par le fabricant.

DANS LE CAS D'UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

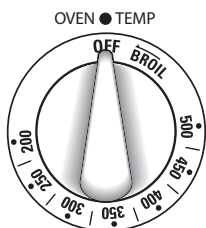
- Dans le cas d'une panne d'électricité, vous pouvez allumer les brûleurs de surface de votre cuisinière à l'aide d'une allumette. Tenez une allumette enflammée près des ports du brûleur, et tournez lentement le cadran de commande dans la position ALLUMER (LITE). Soyez très prudent en allumant les brûleurs de cette façon.
- Les brûleurs de surface en cours d'utilisation lorsqu'une panne d'électricité se produit continueront à fonctionner normalement.

CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DU FOUR

Dans tout ce manuel, les caractéristiques et l'aspect peuvent varier selon le modèle

COMMANDES DU FOUR



- Votre four est contrôlé par un bouton OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR). Les flammes peuvent prendre jusqu'à 90 secondes pour s'allumer.
- Une fois la température sélectionnée atteinte, le brûleur du four la maintient.

COUPURE DE COURANT

- Le four ou le gril ne peuvent pas être allumés pendant un coupure de courant.
- Si le four est en cours d'utilisation au moment d'une coupure de courant, le brûleur s'éteint et ne peut pas être rallumé tant que le courant n'a pas été rétabli. En effet, l'écoulement de gaz est automatiquement arrêté et ne reprend, lorsque le courant est rétabli, qu'une fois que l'allumeur à incandescence a atteint la température de fonctionnement.

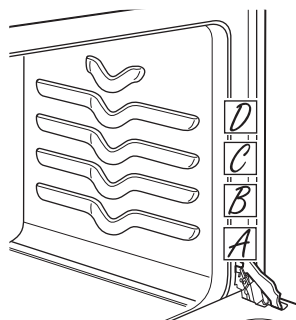
POSITIONS DES GRILLES DU FOUR

Pour éviter toute brûlure, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four

Avant de commencer...

Bloquants ont des étagères, de sorte que lorsqu'il est placé correctement sur supports (A à D) cesseront avant tout sortir et ne cédera pas.

Lors du chargement et la suppression cuisson untesilios, pousser le plateau sur le bouchon sur le support d'étagère.



Le four possède 4 positions de grille.



AVERTISSEMENT

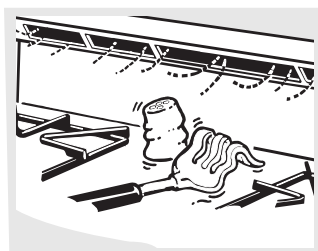
Soyez prudent en retirant une grille dans la position la plus basse (A). Nous recommandons que vous retirez la grille de quelques pouces, et que vous utilisez ensuite deux maniques pour agripper les côtés et la retirer. Puisque la grille est basse, vous risquez de vous brûler en agrippant le centre de la grille et en la retirant complètement.

Pour retirer une grille du four, tirez-la vers vous, faites basculer l'avant de la grille vers le haut, puis sortez-la.

Pour remplacer, placez l'extrémité du plateau (arrêt-locks) sur le support, incliner vers le haut à l'avant et pousser le plateau dans.

REMARQUE : La tablette n'est pas conçue pour être retirée lorsqu'elle est dans la position ultra-basse (A).

FOUR SUPÉRIEUR VENT



Les objets sur la surface de cuisson peuvent fondre si vous les mettez trop près de l'évent. L'apparence et l'emplacement de l'évent peuvent varier.

Votre four est ventilé à travers d'orifices à l'arrière de la cuisinière. Ne pas bloquer ces orifices en cuisinant des aliments dans le four - il est important que le flux d'air chaud provenant du four et l'air frais acheminé au brûleur du four ne soient pas interrompus. Évitez de toucher les ouvertures de l'évent ou les surfaces environnantes tandis que le four ou le gril est en marche, car elles peuvent devenir chaudes.

- Les poignées des ustensiles posés sur la surface de cuisson peuvent devenir très chaudes si elles sont trop près de l'évent.
- Ne laissez aucun objet en plastique sur la surface de cuisson, ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Ne laissez pas des emballages scellés sur le dessus de la cuisine. La pression dans des conteneurs scellés elle peut augmenter, ce qui peut les faire exploser.
- Les objets en métal deviennent très chauds s'ils restent sur la surface de cuisson et vous pourriez vous brûler.

CONSIGNES D'UTILISATION

LA LUMIÈRE DE FOUR

Sur certains modèles : Utilisez l'interrupteur sur le panneau de commande inférieur pour allumer ou éteindre la lumière.

Sur certains modèles : Appuyez le bouton de la lumière de four sur le panneau de commande supérieur pour allumer ou éteindre la lumière.

LE TYPE DE MARGARINE QUE VOUS UTILISEZ INFLUE SUR LES RÉSULTATS DE CUISSON

- La plupart de recettes sont élaborées avec des produits riches en matières grasses, comme le beurre ou la margarine (80% de matières grasses). Si vous diminuez l'apport de matières grasses, la recette peut donner des résultats différents.
- Une recette de gâteau, tarte, pâtisseries, biscuits ou bonbons peut être manquée si vous utilisez une tartinade à faible teneur en matières grasses. Moins la tartinade contient de matières grasses, plus la différence est flagrante.
- Les normes fédérales que les matières grasses doivent constituer au moins 80% du poids de tout produit appelé « margarine ». Les tartinades à faible teneur en matières grasses, quant à elles, contiennent moins de matières grasses et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces tartinades affecte la texture et le goût des préparations cuites. Pour obtenir de meilleurs résultats avec vos recettes favorites, utilisez de la margarine, du beurre ou des tartinades en plaquette qui contiennent au moins 70% d'huile végétale.

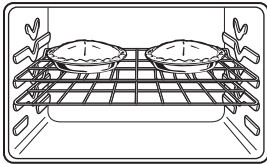
UTILISATION DU FOUR POUR LA CUISSON

Pour éviter toute brûlure, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

Pour programmer la cuisson

1. Fermez la porte du four. Réglez ensuite le bouton **OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR)** sur la température désirée.
2. Vérifiez si les aliments sont cuits après la durée minimale de cuisson indiquée sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire. Mettez le bouton **OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR)** sur **OFF (ARRÊT)** et sortez les aliments.

GRILLES DU FOUR



Placez la plupart des aliments à mi-hauteur.

Placez la ou les grilles aux emplacements désirés lorsque le four est froid. La position appropriée de la grille dépend du type d'aliment et du degré de brunissage désiré.

En général, placez la plupart des aliments à mi-hauteur, sur la position de grille **B** ou **C**. Consultez le tableau pour les positions de grille suggérées.

Types d'aliments	Position de la grille
Gâteau des anges	A
Biscuits secs, muffins ou petits gâteaux	B ou C
Biscuits	C ou D
Brownies	B ou C
Gâteau à étages	B ou C
Gâteau Bundt ou quatre-quarts	B
Tartes ou fonds de tarte	B ou C
Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits)	B ou C
Plats en cocotte	B ou C

PRÉCHAUFFAGE

Pour préchauffage le four, réglez-le à la bonne température, sélectionner une température plus élevée ne diminue pas la durée de préchauffage.

Préchauffez le four pendant 10 minutes si la recette le requiert. Préchauffer le four signifie le faire atteindre la température indiquée avant d'y placer des aliments.

Le préchauffage est nécessaire à de bons résultats de cuisson lorsque vous préparez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries ou du pain. Pour la plupart des plats en cocotte et des rôtis, le préchauffage n'est pas nécessaire.

CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DU FOUR POUR LA CUISSON

UTENSILES DE CUISSON

Utilisez l'ustensile de cuisson approprié. Le type de revêtement de l'ustensile détermine le degré de brunissage des aliments.

- Les plats en verre absorbent également la chaleur. Lorsque vous cuisez des aliments dans des récipients en verre, diminuez la température de 25°F/14°C et respectez la durée de cuisson indiquée dans la recette. Toutefois, cela n'est pas nécessaire lorsqu'il s'agit de tartes ou de plats en cocotte.
- Les moules foncés, rugueux ou au fini mat absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Utilisez ce type d'ustensile pour les tartes.
- Les moules lisses et au fini brillant réfléchissent la chaleur et donnent une croûte plus tendre et plus légère. Ces ustensiles conviennent mieux gâteaux et aux biscuits.

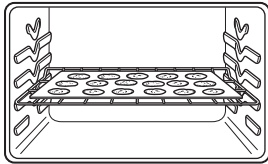
POSITIONNEMENT DE L'USTENSILE DE CUISSON

Pour une cuisson uniforme et un brunissage approprié, il doit y avoir assez d'espace pour que l'air circule dans le four. Les résultats de cuisson seront meilleurs si les ustensiles de cuisson sont aussi centrés que possible, plutôt qu'à l'avant ou à l'arrière du four.

Les ustensiles ne doivent pas se toucher et ne pas entrer en contact avec les parois du four. Laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 3,8 cm) entre les ustensiles et les parois du four.

Si vous devez utiliser deux grilles, décalez les ustensiles de manière à ce qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre.

BISCUITS



Les plaques à biscuits plates (sans côtés) permettent d'obtenir des biscuits à l'apparence plus belle. Les biscuits cuits sur une plaque à roulé (petits rebords tout autour) peuvent foncer sur les côtés et devenir plus pâles ou moins dorés.

N'utilisez pas une plaque à biscuits trop grande qui touche les parois ou la porte du four. Ne recouvrez jamais complètement une grille avec une grande plaque à biscuits.

TARTES

Pour de meilleurs résultats, cuisez les tartes dans des moules foncés, rugueux ou au fini mat pour une croûte plus dorée et plus croustillante.

Les tartes surgelées dans des moules en aluminium doivent être placées sur une plaque à biscuits en aluminium lors de la cuisson. Le moule brillant réfléchissant la chaleur et l'éloignant, la plaque à biscuits permet de la retenir.

Consultez la recette pour vérifier que la taille de l'ustensile est bien celle conseillée.

GÂTEAUX

Lorsque vous cuisez des gâteaux, des moules déformés ou tordus engendrent des résultats de cuisson non uniformes et des gâteaux à la forme irrégulière.

Un gâteau cuit dans un ustensile plus grand que celui indiqué par la recette est généralement plus croustillant, plus fin et plus sec qu'il ne devrait l'être.

Si le gâteau est cuit dans un moule plus petit que celui recommandé, il peut être mal cuit et de la pâte peut déborder du récipient.

Consultez la recette pour vérifier que la taille de l'ustensile est bien celle conseillée.

NE JETEZ PAS UN COUP D'ŒIL

Réglez la minuterie sur la durée de cuisson estimée et n'ouvrez pas la porte pour regarder les aliments. La plupart des recettes indiquent les durées minimale et maximale de cuisson : « Laissez cuire de 30 à 40 minutes ».

N'OUVREZ PAS la porte pour vérifier la cuisson tant que la durée minimale ne s'est pas écoulée. Ouvrir souvent la porte durant la cuisson permet à la chaleur de s'échapper et augmente la durée de cuisson. Les résultats de cuisson peuvent en être affectés.

CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DU FOUR POUR LA CUISSON

UTILISATION DU PAPIER D'ALUMINIUM

Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir la lèchefrite et sa grille. Cependant, vous devez bien ajuster le papier d'aluminium sur la lèchefrite et pratiquer des ouvertures là où il y en a dans la grille.

Le papier d'aluminium peut également être utilisé pour retenir les éclaboussures et débordements. Pour cela, placez une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille plus basse située à plusieurs pouces (une dizaine de centimètres) sous les aliments.

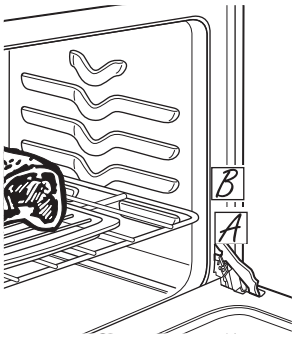
L'HUMIDITÉ FOUR

À mesure que le four se réchauffe, le changement de la température de l'air peut causer la formation de gouttes d'eau sur le verre de la porte. Ces gouttes ne causent pas de problèmes, et elles s'évaporeront à mesure que le four se réchauffe.

UTILISATION DU FOUR POUR LE RÔTISSAGE

Le rôtiissage consiste à cuire avec de la chaleur sèche. La viande tendre et la volaille peuvent être rôties dans votre four sans être couvertes. Les températures de rôtiissage, qui doivent être basses et stables, minimisent les projections.

Le rôtiissage est une méthode de cuisson utilisée pour les viandes. Faire rôtir des aliments est simple, vous n'avez qu'à suivre les instructions.



Placez la grille à la position A ou B.

1. Placez la grille à la position A ou B. Le préchauffage est inutile.
2. Vérifiez le poids de la viande. Placez-la avec le gras vers le haut (ou avec la poitrine vers le haut pour la volaille) dans un ustensile peu profond, sur une grille de rôtiissage. La graisse fondue arrosera la viande. Choisissez un ustensile de cuisson dont la taille convient le mieux à celle de la viande. Recouvrez l'ustensile d'aluminium lorsque vous l'utilisez pour faire des marinades, cuire avec des fruits, cuire des viandes très fumées ou arroser les aliments lors de la cuisson.
3. Mettez le bouton **OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR)** sur le réglage désiré.
4. Une fois le rôtiissage terminé, tournez le bouton **OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR)** sur **OFF (ARRÊT)**, puis sortez les aliments du four.

RÉGLAGE DU THERMOSTAT - FAITES-LE VOUS-MÊME

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuit différemment de votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser. Si vous pensez toujours votre four est trop ou pas assez chaud, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

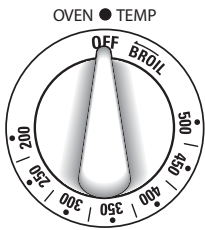
N'utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 20 à 40°F (11 à 22°C).

REMARQUE : Ce réglage ne s'applique pas aux températures de gril. Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.

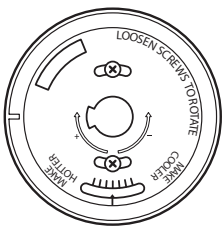
CONSIGNES D'UTILISATION

RÉGLAGE DU THERMOSTAT - FAITES-LE VOUS-MÊME

POUR RÉGLER LE THERMOSTAT AVEC CE TYPE DE BOUTON



Avant du bouton OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR) l'aspect du bouton peut varier



Arrière du bouton OVEN TEMP

1. Tirez sur le bouton **OVEN TEMP** pour l'enlever de la cuisinière et regardez au dos de celui-ci. Pour le régler, desserrez (d'environ un tour) les deux vis situées à l'arrière du bouton, mais ne les retirez pas complètement.
2. Avec le dos du bouton face à vous, tenez le bord extérieur du bouton d'une main et tournez l'avant du bouton de l'autre main.

Pour augmenter la température du four, déplacez la vis supérieure vers la droite. Vous entendrez un « clic » à chaque cran.

Pour diminuer la température du four, déplacez la vis supérieure vers la gauche.

Chaque cran modifie la température d'environ 10°F (6°C). (Cela va de plus ou moins 60°F/33°C à partir de la flèche). Nous vous conseillons de ne changer le réglage que d'un cran et de vérifier la performance du four avant de faire des modifications supplémentaires.

3. **Un fois le réglage effectué**, resserrez bien les vis pour, mais pas à l'excès.
4. Remettez le bouton en place, en positionnant la surface plate du bouton au-dessus de l'axe, et vérifiez la performance du four.

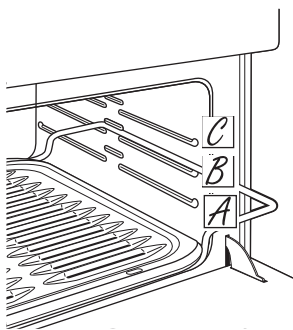
UTILISATION DU FOUR POUR LE GRIL

Le gril cuit les aliments avec de la chaleur sèche qui provient du dessus. La plupart des poissons et des morceaux de viande tendres peuvent être cuits au gril. Suivez ces étapes pour minimiser les projections et la formation de fumée.

Votre cuisinière possède un compartiment gril sous le four. Une lèchefrite spécialement conçue permet à la graisse de s'écouler loin des aliments.

La porte du four et le compartiment gril doivent tous les deux rester fermés lors de l'utilisation du gril.

POUR PROGRAMMER LE GRIL

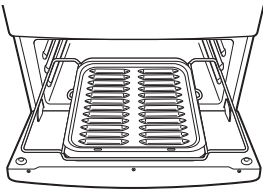


1. Vous pouvez changer la distance des aliments par rapport à la source de chaleur en modifiant la position de la grille dans le compartiments gril :
 - **A** (bas du compartiment gril),
 - **B** (centre du compartiment gril),
 - **C** (haut du compartiment gril).Généralement, le gril doit être utilisé à la position **A**.
2. Préchauffez le gril pour de meilleurs résultats.
3. Si le bord de la viande est composé de gras ou de cartilage, faites des entailles verticales dans ceux-ci, mais pas dans la viande. Nous vous recommandons d'enlever une partie du gras, en laissant une couche d'environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur, pour éviter une formation de fumée excessive.
4. Fermez la porte du four et le compartiment gril.
5. Mettez le bouton **OVEN TEMP (TEMPÉRATURE DU FOUR)** sur **BROIL (GRIL)**.
6. Retournez la plupart des aliments une fois durant la cuisson. À environ la moitié de la durée de cuisson totale, retournez les aliments, puis laissez-les finir de cuire à votre convenance.
7. Mettez le bouton **OVEN TEMP** sur **OFF (ARRÊT)**. Retirez la lèchefrite de la grille et servez immédiatement les aliments. Laissez la lèchefrite hors de la cuisinière pour qu'elle refroidisse.

CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DU FOUR POUR LE GRIL

COMPARTIMENT GRIL (certains modèles seulement)

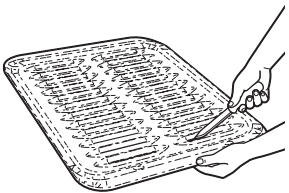


Le four et les portes du compartiment de grillade doivent être fermés pendant la grillade.

Tournez la plupart des aliments une fois pendant la cuisson (à l'exception des filets de poisson minces; huilez l'un des côtés, déposez ce côté sur le grill, et cuisez sans tourner jusqu'à ce que le poisson est prêt). Cuisez pendant la moitié du temps de cuisson total, tournez les aliments, et continuez à cuire jusqu'à ce qu'il est prêt.

1. Vous pouvez modifier la distance entre les aliments et la source de chaleur en positionnant le plateau de grillade et le grill dans l'une des trois positions : dans le compartiment de grillade - A (fond du compartiment de grillade), B (milieu) et C (haut).
2. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le grill ou le four. Ceci peut donner de faibles résultats.
3. Si la viande est entourée de gras ou de cartilage, faites deux coupes verticales à travers du gras et du cartilage, environ 5 cm l'un de l'autre. Vous pouvez enlever le gras, en laissant une couche d'environ 0,3 cm d'épaisseur.
4. Disposez les aliments sur la grille et positionnez le plateau de grillade sur la grille appropriée dans le four ou le compartiment de grillade. Si vous placez les aliments plus près de la flamme, ceux-ci deviendront plus bruns et vous réduirez la possibilité d'éclaboussures et de l'inflammation du gras ou des jus.
5. Fermez le four et la porte du compartiment de grillade.
6. Tournez **cadran de commande** du four au réglage **GRIL (BROIL)**.
7. Une fois terminé, tournez **cadran de commande** du four au réglage **ARRÊT (OFF)**. Retirez le plateau de grillade du compartiment et servez immédiatement les aliments. Laissez le plateau refroidir à l'extérieur de la cuisinière.

UTILISATION DU PAPIER D'ALUMINIUM



Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir la lèchefrite et sa grille. Cependant, vous devez bien ajuster le papier d'aluminium sur la lèchefrite et pratiquer des ouvertures là où il y en a dans la grille.

GUIDE DU GRIL

- Le four et les portes du compartiment de grillade doivent être fermés pendant la grillade.
- Toujours utiliser le plateau de grillade et la grille fournis avec votre cuisinière. Ceux-ci sont conçus pour minimiser les fumées et les éclaboussures en piégeant les jus dans la partie inférieure fermée du plateau.
- Pour les biftecks et les filets de porc, coupez le gras uniformément sur le périmètre de la viande. Coupez diagonalement à travers de la surface extérieure de gras, jusqu'au bord de la viande. Utilisez des pinces pour tourner la viande et empêcher de percer la viande et perdre les jus.
- Si vous le souhaitez, faites mariner la viande ou la volaille avant de la cuire au grill. Ou badigeonnez-la de sauce barbecue lors des 5 à 10 dernières minutes.
- Lorsque vous disposez des aliments dans un ustensile, ne laissez pas les extrémités grasses dépasser des bords de l'ustensile. Les gouttes de graisse saliraient les compartiment grillade.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le compartiment de grillade. Cependant, pour les aliments très minces, ou pour les brunir davantage, préchauffez le compartiment de grillade si désiré.
- Vous pouvez griller les biftecks congelés en positionnant la grille au niveau inférieur suivant, et en augmentant le temps de cuisson indiqué dans ce guide de 1,5 fois de chaque côté.

CONSIGNES D'UTILISATION

UTILISATION DU FOUR POUR LE GRIL

GUIDE DU GRIL

L'USDA vous recommande de vérifier pour les températures internes minimum suivantes :

- Biftecks ou filets de bœuf, porc, agneau, ou veau crus : 145 °F tel que mesuré avec un thermomètre alimentaire avant de retirer la viande de la source de chaleur. Pour assurer la sécurité et la qualité, laissez la viande reposer pendant au moins trois minutes avant de la découper ou la consommer.
- Bœuf, porc, agneau, ou veau haché : 160 °F tel que mesuré avec un thermomètre alimentaire.
- Volaille : 165 °F tel que mesuré avec un thermomètre alimentaire.
- Pour des renseignements additionnels, veuillez visiter : www.isitdoneyet.gov ou appeler la ligne téléphonique pour viande et volaille de l'USDA sans frais en composant le 1-888-674-6854.

SOINS ET D'ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.

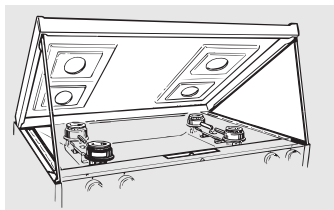
L'entretien et le nettoyage adéquats sont importants et contribuent au fonctionnement efficace et satisfaisant de votre cuisinière. Suivez ces consignes attentivement pour vous assurer d'un entretien sécuritaire et adéquat de votre cuisinière.



AVERTISSEMENT

- Si votre cuisinière est déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de la cuisinière et des blessures.
- Pour vérifier que le support est installé et engagé correctement, regarder en-dessous de la cuisinière pour assurer que le bras anti-basculement fixé au panneau latéral est engagé dans le support. Sur certains modèles, vous pouvez enlever tiroir de rangement ou le panneau bas de porte pour faciliter l'inspection.
- S'il est impossible d'effectuer une inspection visuelle, glissez la cuisinière vers l'avant, confirmez que le support anti-basculement est solidement fixé au plancher ou au mur, et glissez la cuisinière vers l'arrière de sorte que le bras anti-basculement glisse en-dessous du support anti-basculement. Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure afin de vérifier qu'elle est correctement fixée par le support anti-basculement.

SURFACE DE CUISSON RELEVABLE (sur les modèles de brûleurs jumelles standard)



- Lavez souvent la zone située sous la surface de cuisson. Les résidus accumulés, et particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.
- La surface de cuisson peut être relevée ouverte pour faciliter le nettoyage.
- **REMARQUE** : Ne pas soulever la surface de cuisson sur les modèles avec brûleurs scellés. Ceci peut provoquer des dommages et mener à la mauvaise utilisation de la cuisinière.

Certains modèles sont munis de deux tiges de support qui tiennent la surface de cuisson en place alors que vous nettoyez en dessous.

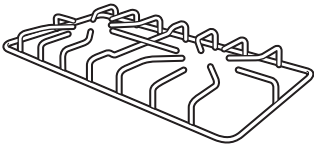
Pour soulever la surface de cuisson :

1. Assurez-vous que les brûleurs sont éteints.
 2. Enlevez les grilles.
 3. Agrippez les deux puits des brûleurs avant et soulevez.
- Nettoyez en-dessous de la surface de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude et un linge propre. Si vous avez enlevé les brûleurs de surface en nettoyant, assurez-vous qu'ils reposent correctement lorsque vous les réinsérez.
 - Après le nettoyage, abaissez la surface de cuisson (attention de pas coincer vos doigts).

SOINS ET D'ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

GRILLES DE BRÛLEUR



Votre cuisinière a deux ou trois grilles doubles de style professionnel. Ces grilles sont spécifiques aux positions. Pour une stabilité maximale, ces grilles ne devraient être utilisées que dans la position prévue; elles ne devraient pas être déplacées de gauche à droite ou d'avant en arrière. Par commodité, ces grilles sont marquées « GAUCHE AVANT » (LEFT FRONT) et « DROITE AVANT » (RIGHT FRONT).

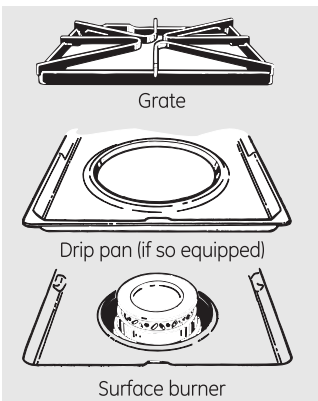
Assurez-vous que la portion frontale des deux grilles est à l'avant. La grille du milieu est courbée. Assurez-vous que la portion courbée est orientée vers l'avant de la cuisinière. De plus, la grille du milieu est supportée par les grilles gauche et droite, et elle doit être installée DERNIÈRE pour assurer sa stabilité.

Nettoyage

- Retirez les grilles alors que le four est froid. Les grilles devraient être lavées régulièrement, surtout après les débordements. Lavez-les dans de l'eau savonneuse chaude, et rincez-les avec de l'eau propre. Lorsque vous réinstallez les grilles, assurez-vous qu'elles sont positionnées solidement au-dessus des brûleurs.
- Remplacer les grilles de sorte que les arcs continus sont formés avec les nervures centrales des trois grilles.
- Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une durée prolongée sans ustensile sur la grille. Le revêtement de la grille peut s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.
- Pour enlever les aliments brûlés, placez les grilles dans un récipient fermé (ou sac plastique) avec 1/4 de tasse (60 ml) d'ammoniaque pour désincruster la saleté. Si nécessaire, frottez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon.
- Malgré leur durabilité, les grilles perdent peu à peu leur aspect brillant, même si vous les entretenez de la meilleure façon qui soit. Cela est dû à leur exposition continue à des températures élevées.
- **REMARQUE :** Ne pas nettoyer les grilles dans un four autonettoyant.

ASSEMBLAGES DE BRÛLEUR DOUBLE STANDARD (SUR CERTAINS MODÈLES)

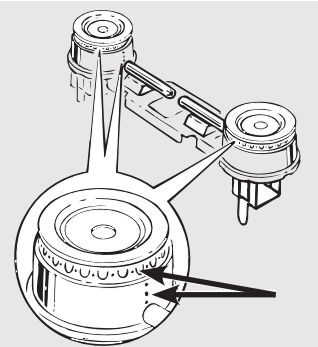
Pour des directives de nettoyage des brûleurs scellés, veuillez lire la section ci-dessous. Les brûleurs scellés ne peuvent pas être soulevés.



- Sur les modèles avec brûleurs doubles standard, la surface de cuisson peut être soulevée pour un accès facile.
- **ÉTEIGNEZ** toutes les fonctions avant d'enlever les pièces du brûleur et les plateaux (le cas échéant).
- Les grilles du brûleur et les plateaux d'égouttement peuvent être soulevés, ce qui les rend facile à nettoyer.
- Les trous dans les brûleurs de surface de votre cuisinière doivent rester propre en tous temps pour assurer un allumage correct, et une flamme uniforme et libre.
- Nettoyez les brûleurs de surface régulièrement, spécifiquement après les débordements graves qui risquent de bloquer ces trous.
- Essuyez les brûleurs de surface. Si un débordement grave se produit, retirez les brûleurs de surface de la cuisinière. Vous pouvez soulever les brûleurs pour les nettoyer. Soulevez la surface de cuisson et retirez les brûleurs de surface.
- Pour éliminer les résidus d'aliments, trempez le brûleur de surface dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude. Trempez le brûleur de surface pendant 20 à 30 minutes.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant. Rincez complètement pour éliminer tous les résidus de nettoyant qui peuvent bloquer les orifices du brûleur de surface.
- Ne pas utiliser de la laine d'acier, car celle-ci risque de bloquer les orifices du brûleur de surface. Si les trous sont bloqués, nettoyez-les avec une aiguille et une attache.
- Avant de réinstaller le brûleur de surface, secouez-le pour éliminer l'excès d'eau, et séchez-le complètement en l'insérant dans un four chaud pendant 30 minutes. Remettez-le dans la cuisinière, en vous assurant qu'il repose correctement et qu'il est adéquatement nivelé.
- Vérifiez le patron de flamme de chaque brûleur. Si les flammes « sursautent » (pas stables), nettoyez de nouveau les trous avec une aiguille et une attache.

⚠ PRECAUTION

Ne pas utiliser la surface de cuisson à moins que toutes les pièces du brûleur, les plateaux d'égouttement (le cas échéant) et les grilles sont en place.

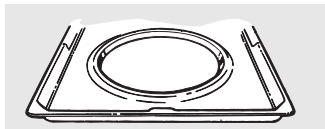


Nettoyez ces trous entièrement de chaque côté.

SOINS ET D'ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

Les plateaux d'égouttement (le cas échéant)

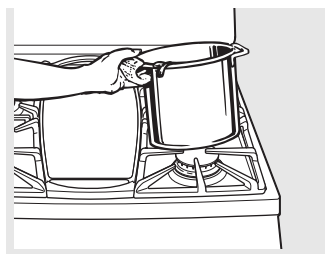


- Enlevez les grilles et soulevez les plateaux d'égouttement. Vous pouvez nettoyer les plateaux d'égouttement dans le lave-vaisselle ou à la main.
- Assurez-vous que les plateaux d'égouttement sont dans la position correcte lorsque vous les réinstallez.
- Placez-les dans un contenant couvert. Ajoutez ¼ tasse d'ammoniac et laissez-les tremper pendant plusieurs heures ou pendant la nuit. Lavez, rincez et séchez.

PRECAUTION

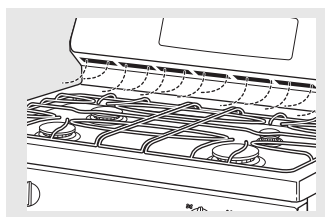
Ne pas nettoyer les plateaux d'égouttement dans un four autonettoyant.

Surface de cuisson

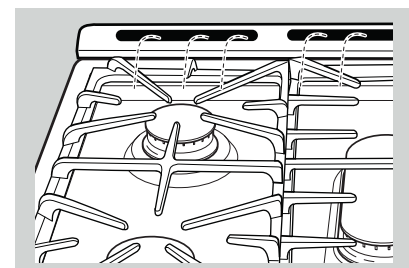


- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson en porcelaine émaillée et pour prévenir la décoloration, nettoyez immédiatement les débordements. Les aliments acides (tomates, choucroute, jus de fruit, etc.) ou les aliments avec une teneur élevée en sucre risquent de décolorer la surface si vous les laissez durcir.
- Lorsque la surface est froide, lavez et rincez. Pour les autres débordements tels que les éclaboussures de gras, lavez avec de l'eau savonneuse une fois que la surface est froide. Rincez et polissez avec un linge sec.
- **REMARQUE** : Pour les renseignements sur les surfaces de cuisson en acier inoxydable, consultez la section pertinente.

Bouches d'aération ouvertes

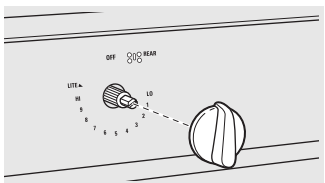


- Ne jamais bloquer les événements (orifices d'air de la cuisinière). Ils agissent d'entrée et de sortie d'air que nécessite la cuisinière pour pouvoir fonctionner correctement et produire la combustion.
- Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la surface de cuisson, et sur le haut et dans le fond de la porte du four, et au fond de la cuisinière.

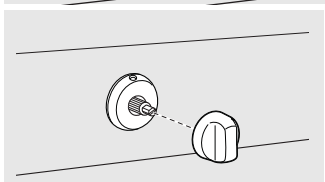
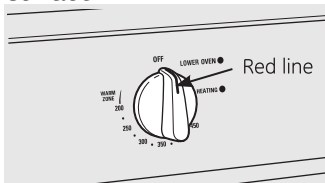


L'apparence de ventilation et l'emplacement varient.

Panneau inférieur de contrôle (panneau avant du collecteur) et poignées



Bouton du brûleur de surface



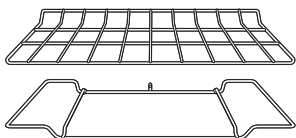
Bouton du four inférieur (Certains modèles seulement)

- Il est recommandé d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Utilisez un linge humide pour nettoyer ou rincer. Pour nettoyer, utilisez un savon doux et de l'eau ou une solution de 50 % vinaigre et 50 % eau. Rincez avec de l'eau propre et polissez avec un linge doux.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, nettoyeurs liquides puissants, tampons abrasifs en plastique ou nettoyeurs pour les fours sur le panneau de commande car ceux-ci peuvent endommager la finition.
- Ne pas déformer les cadrans en les tirant vers le haut ou le bas ou en suspendant une serviette ou un autre objet semblable. Ceci peut endommager la tige de soupape à gaz.
- Les cadrans de commande peuvent être désinstallés pour un nettoyage facile.
- Assurez-vous que les cadrans sont en mode **ARRÊT (OFF)** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.
- Vous pouvez nettoyer les cadrans dans un lave-vaisselle ou dans de l'eau savonneuse. Assurez-vous que l'intérieur des cadrans est sec avant de les réinstaller.
- Réinstallez les cadrans dans la position **ARRÊT (OFF)** pour assurer leur positionnement correct.
- Vous pouvez nettoyer les pièces métalliques dans de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de la laine d'acier, des produits abrasifs, de l'ammoniac, des acides ou des nettoyeurs de four commerciaux. Séchez avec un linge doux.
- **REMARQUE** : Les cadrans ne sont pas interchangeables. Assurez-vous de réinstaller les cadrans dans leurs positions originales.

SOINS ET D'ENTRETIEN

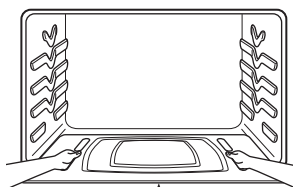
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

GRILLES DE FOUR ET DE GRIL



- Les grilles de four et de gril peuvent être nettoyées à la main avec de l'eau savonneuse ou un nettoyant abrasif. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau et séchez-les.
- Après le nettoyage, la graisse tous les bords de grilles du four avec une légère couche d'huile végétale. Cela aidera à maintenir la facilité de coulissement des crémaillères dans et hors du four.

SOLE DE FOUR AMOVIBLE



Vis moletée
(certains modèles
seulement)

Retirez tout d'abord les grilles du four. La sole du four se soulève par l'avant.

Pour la retirer :

1. Sur les modèles concernés, retirez la vis moletée située à l'avant de la sole du four.
2. Attrapez la sole du four par les deux côtés et poussez-la vers l'arrière.
3. Soulevez l'avant et tirez dessus pour sortir la sole du four.

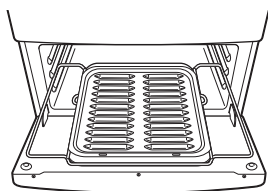
Pour la remettre en place :

1. Attrapez les deux côtés de la sole du four et guidez les pattes arrières pour qu'elles entrent dans les fentes à l'arrière du four.
 2. Abaissez la sole du four et tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle soit bien maintenue sous le bord avant du bas du four.
 3. Sur les modèles concernés, remettez la vis moletée en place, à l'avant de la sole du four.
- **REMARQUE** : Si la sole du four est mal remise en place, elle peut se déformer et engendrer des résultats de cuisson indésirables.

LA SOLE DU FOUR

- La sole du four est recouverte d'émail vitrifié. Pour faciliter le nettoyage, protégez la sole du four des éclabousseurs en plaçant une plaque à biscuits sur la grille en dessous de celle sur laquelle vous faites cuire des aliments. Ceci est particulièrement important lorsque vous faites cuire des tartes aux fruits chauds ou les aliments très acides (tomates, choucroute, et sauces au vinaigre ou au jus de citron) peuvent provoquer la corrosion de la surface en émail vitrifié ou l'endommager, et doivent être immédiatement essuyés.
- Pour nettoyer les débordements, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon rempli de savon. Rincez tous les résidus de savon avant l'autonettoyage.

COMPARTIMENT GRIL



- La lèche-frite est maintenue en place sur la grille.

Pour retirer la lèche-frite :

1. Tirez doucement sur la porte rabattable du gril.
2. Tirez la grille avec la lèche-frite vers vous jusqu'à ce que la grille s'arrête. Attrapez la lèche-frite et retirez-la de la grille.

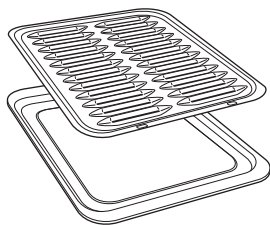
Pour remettre la lèche-frite en place :

1. Faites glisser la lèche-frite sur la grille et poussez les deux jusqu'au fond du compartiment gril.
2. Fermez la porte du gril.

Si une éclaboussure tombe dans le compartiment gril, laissez-le d'abord refroidir. Vous pouvez nettoyer le compartiment avec de l'eau savonneuse un nettoyant abrasif doux, des tampons à récurer imbibés de savon ou un nettoyant pour four en suivant les instructions sur l'emballage.

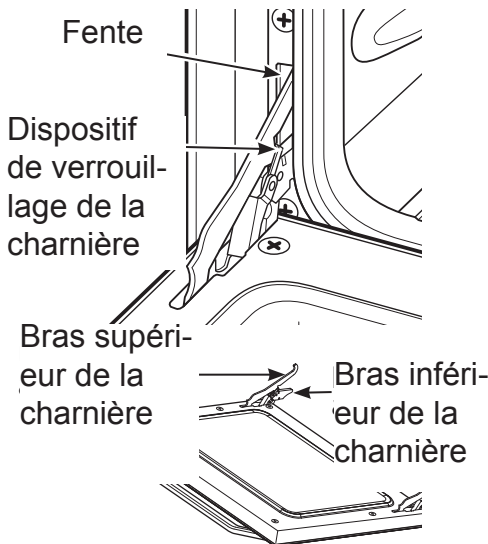
SOINS ET D'ENTRETIEN

LÈCHEFRITE ET SA GRILLE



- Après avoir utilisé le grill, retirez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez doucement la graisse contenue dans la lèchefrite dans un récipient approprié. Lavez et rincez la lèchefrite et sa grille avec de l'eau chaude et un tampon à récurer (en plastique ou autre) imbibé de savon.
- Si des aliments ont brûlé sur la grille, aspergez-la de détergent lorsqu'elle est chaude et couvrez-la d'un torchon ou d'essuie-tout humides. Faire tremper la lèchefrite permet de retirer les aliments brûlés.
- Ne rangez pas la lèchefrite et sa grille dans la cuisinière lorsqu'elles sont sales.

PORTE DE FOUR AMOVIBLE



La porte du four est amovible, mais lourde. Vous aurez peut-être besoin d'aide pour enlever et remettre la porte.

Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les dispositifs de verrouillage des charnières vers le haut, au-dessus des crochets de charnière, des deux côtés. Vous aurez peut-être besoin d'un tournevis plat pour soulever les dispositifs de verrouillage des charnières.
3. Tenez la porte fermement de chaque côté, soulevez-la légèrement et tirez-la vers l'extérieur, loin du four.

Pour remettre la porte en place :

1. Attrapez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
 2. Insérez et faites reposer les bras supérieurs et inférieurs des charnières sur les fentes du four.
 3. Poussez les dispositifs de verrouillage des charnières vers le bas à partir des crochets de charnière.
4. Fermez la porte du four et assurez-vous qu'elle fonctionne correctement. Si elle ne fonctionne correctement. Si elle ne fonctionne pas bien, enlevez-la et remplacez-la en suivant les étapes ci-dessus.

N'ESSAYEZ PAS DE FERMER LA PORTE AVANT D'AVOIR EFFECTUÉ CETTE ÉTAPE. VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LES CHARNIÈRES OU LA PORTE.

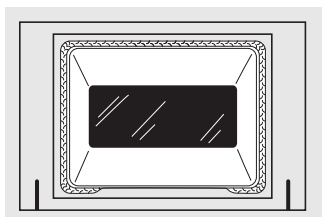
POUR NETTOYER LA PORTE :

Intérieur de la porte :

- Ne pas laisser l'eau s'infiltrer dans les trous ou les fentes dans la porte.
- Essuyez les éclaboussures durcies sur le verre avec un détergent. Utilisez une lame à côté unique pour nettoyer le verre. Essuyez-le avec un linge savonneux pour éliminer tous les résidus, et séchez.
- Vous pouvez nettoyer la surface à l'extérieur du joint avec un tampon abrasif en plastique rempli de savon.

Extérieur de la porte :

- Utilisez de l'eau et du savon pour bien nettoyer le haut, les côtés et l'avant du four. Rincez bien.
- Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou d'abrasif fort sur l'extérieur de la porte.



- Le bas du joint possède un trou pour permettre à l'air de bien circuler.
- Ne frottez et ne nettoyez pas le joint de porte - il présente une très faible résistance à l'abrasion.
- Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé de quelque manière que ce soit, ou qu'il s'est déplacé sur la porte, vous devez le faire remplacer.

SOINS ET D'ENTRETIEN

REVÊTEMENT INTÉRIEUR DU FOUR EN ÉMAIL VITRIFIÉ



- **REMARQUE : Laissez la cuisinière refroidir avant de la nettoyer.**
- S'il est bien entretenu, le revêtement en émail vitrifié de l'intérieur du four garde son aspect neuf pendant de nombreuses années.
- En général, de l'eau et du savon suffisent. Les éclaboussures ou projections importantes peuvent nécessiter un lavage avec un nettoyant légèrement abrasif. Vous pouvez également utiliser un tampon à récurer métallique, imbibé de savon. Ne laissez pas des projections d'aliments acides ou contenant un fort taux de sucre (comme les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tarte) sur la surface. Ces projections pourraient créer des taches opaques même après le nettoyage.
- L'utilisation d'ammoniaque domestique peut faciliter le nettoyage. Versez 1/2 tasse (120 ml) d'ammoniaque dans un verre ou un contenant en porcelaine peu profond et placez celui-ci dans le four froid pendant une nuit entière. Les vapeurs d'ammoniaque aideront à désincruster les aliments et les graisses brûlés.
- Vous pouvez vous servir d'un nettoyant pour four, si nécessaire. Suivez les instructions de l'emballage.

Mise en garde concernant l'utilisation de nettoyants pour four en aérosol :

- Ne vaporisez pas sur les commandes et interrupteurs électriques, cela pourrait entraîner un court-circuit et provoquer la formation d'étincelles ou un incendie.
- Ne laissez pas le nettoyant former un film sur le détecteur de température - le four pourrait fonctionner incorrectement. (Le capteur se situe dans la partie supérieure du four). Essuyez soigneusement le détecteur avec un chiffon après chaque nettoyage, en prenant soin de ne pas déplacer le détecteur (changer son emplacement pourrait affecter la façon de cuire du four).
- Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur l'extérieur de la porte, les poignées ou toute autre surface extérieure du four, le bois ou les surfaces peintes. Le nettoyant peut abîmer ces surfaces.

Surfaces peintes

Les côtés de la cuisinière, le panneau de commande et la porte sont recouverts de peinture. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre. N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes.

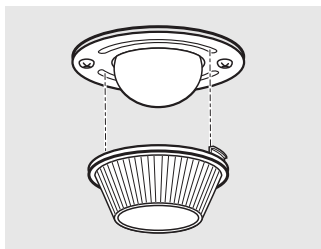
REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR (certains modèles seulement)



AVERTISSEMENT

CHOC OU BRÛLURE

Avant de remplacer l'ampoule du four, déconnectez la source d'alimentation de la cuisinière aux fusibles principaux ou au disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un choc électrique ou une brûlure. Laissez l'ampoule et le couvercle de l'ampoule se refroidir complètement.



Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever

Pour enlever la protection :

1. Tournez la lentille un quart de tour dans le sens antihoraire pour l'enlever. Ne pas enlever les vis pour enlever le couvercle.

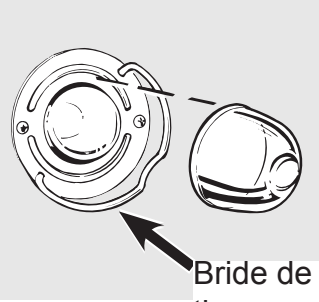
Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remplacer le couvercle :

1. Alignez les onglets de la lentille sur le boîtier, et tournez dans le sens horaire pour l'engager.

SOINS ET D'ENTRETIEN

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR



Bride de la protection.

L'ampoule du four est protégée par un couvercle de verre amovible qui est fixé en place par un fil façonné. Si vous le désirez, enlevez la porte du four pour pouvoir facilement manipuler le couvercle.

Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever.

Pour enlever la protection :

1. Mettez une main sur la protection pour qu'elle ne tombe pas quand elle sera détachée. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement la bride de la protection. Soulevez la protection. **N'enlevez aucune vis pour retirer, la protection.**
2. Ne touchez pas l'ampoule chaude avec un linge humide. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts ou appareils électroménagers.

Pour remplacer le couvercle:

1. Placez-le dans la rainure du réceptacle de lumière. Tirer le fil devant le centre du couvercle, jusqu'à ce qu'il se mette en place. Une fois en place, le fil tient fermement le couvercle. Assurez-vous que le fil se trouve dans la dépression au centre du couvercle.
2. Branchez l'alimentation électrique de la cuisinière.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Dans le Commonwealth du Massachusetts:

- Ce produit doit être installé par un plombier de monteur d'installations au gaz.
- Lors de l'utilisation vannes-off type boule de gaz, elles sont prises en-poignée T Type
- Un connecteur de gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 3 pieds.

AVANT DE COMMENCER

Lisez ces directives complètement et attentivement.

L'installation de cette cuisinière doit conformer aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, édition récente. La conception de cette cuisinière a été certifiée par CSA International selon ANSI Z21.1, édition récente.

Comme avec tout appareil alimentée par le gaz qui génère de la chaleur, vous devez respecter certaines précautions. Vous trouverez ces précautions dans les renseignements de sécurité importants au début de ce manuel. Lisez-les attentivement.

IMPORTANT - Conservez ces instructions pour l'inspecteur local.

IMPORTANT - Observez tous les codes et règlements en vigueur.

Remarque destinée à l'installateur - Veillez à laisser ces instructions au consommateur.

Remarque destinée au consommateur - Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Remarque - Cet appareil doit être correctement mise à la terre.

Remarque destinée - Le schéma électrique se trouve dans un enveloppe fixée au dos de la cuisinière.

Maison mobile – renseignements additionnels sur l'installation :

L'installation de cette cuisinière doit conformer aux Normes sur la construction et la sécurité des maisons mobiles, Titre 24 CFR, Partie 3280 (anciennement la Norme sur la construction des maisons mobiles, la Norme sur les installations des maisons mobiles, ANSI A225, 1/NFPA 501A ou les codes locaux.

Exigences sur les installations dans les maisons mobiles :

Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée au plancher pendant le transport. Toute méthode d'immobilisation est adéquate, à condition qu'elle est conforme aux normes indiquées ci-dessus.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

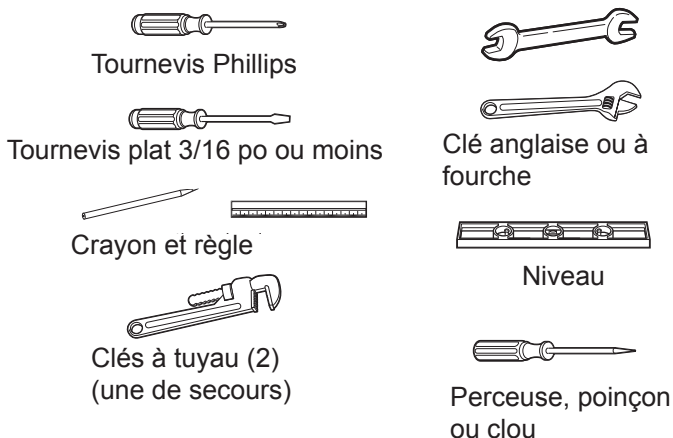
POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

Si vous détectez une odeur de gaz :

1. Ouvrez les fenêtres.
2. Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
3. Éteignez toute flamme nue.
4. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

OUTILS NÉCESSAIRES



ACCESSOIRES UTILES

- Robinet d'arrêt de gaz
- Un produit d'étanchéité pour joint ou du ruban pour filetage avec téflon*, homologué cUL, qui résiste à l'action du gaz naturel et du GPL.
- Un raccord flexible métallique pour électroménager (diamètre intérieur de 1/2 po). Une longueur de 5 pi est recommandée pour une installation plus facile, mais une autre longueur est acceptable. N'utilisez jamais un vieux raccord lorsque vous procédez à l'installation d'une nouvelle cuisinière.
- Raccord-union pour tuyau d'alimentation de gaz (3/4 po ou 1/2 po de filetage NPT x 1/2 po de diamètre).
- Détecteur de fuites liquide ou eau savonneuse.
- Tire-fond ou cheville métallique de 1/2 po de diamètre extérieur (pour les sols en béton seulement).

*Teflon: Marque déposée de DuPont.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Lisez attentivement toutes ces instructions. Une mauvaise installation, modification, réparation ou un mauvais réglage ou entretien peuvent causer des blessures ou des dommages matériels.

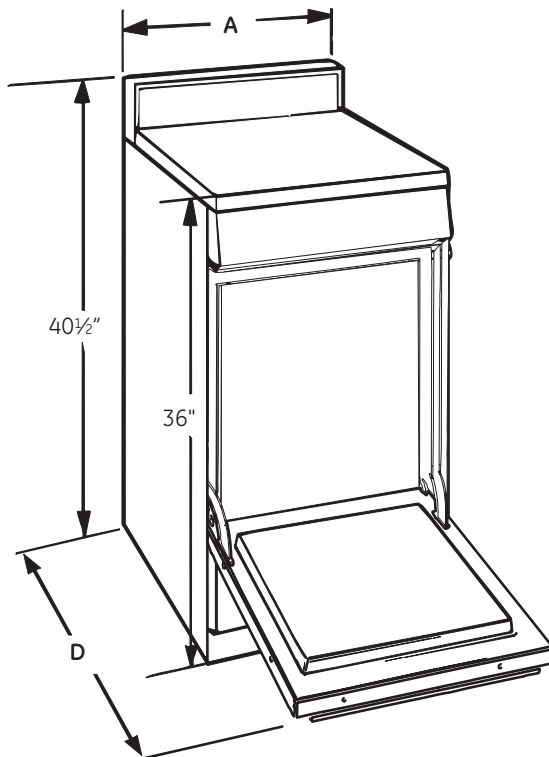
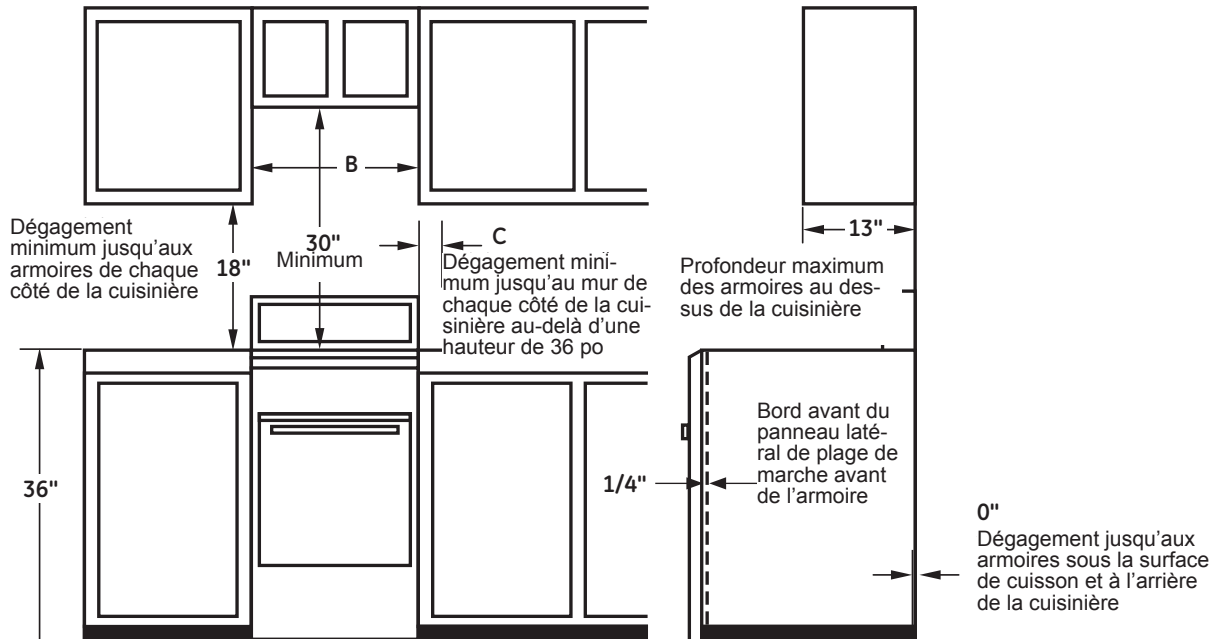
- Lisez attentivement toutes ces instructions. Une mauvaise installation, modification, réparation ou un mauvais réglage ou entretien peuvent causer des blessures ou des dommages matériels. Reportez-vous à ce manuel. Pour de l'aide ou des renseignements supplémentaires, consultez un installateur qualifié, une société de réparation, le fabricant (ou détaillant) ou le fournisseur de gaz.
- Ne réutilisez jamais de vieux raccords flexibles. Utiliser de vieux raccords flexibles peut être à l'origine de fuites de gaz et de blessures. Utilisez toujours des raccords flexibles **NEUFS** lorsque vous installez un appareil à gaz.
- Les essais de fuite doivent être effectués conformément aux directives du fabricant.
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et la littérature du four avant de raccorder l'alimentation de gaz et d'électricité de la cuisinière.
- N'essayez pas de faire fonctionner le four de cette cuisinière lors d'une coupure de courant (pour les modèles à allumage électrique uniquement).
- Faites installer votre cuisinière par un installateur qualifié.
- Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de ces codes, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70. Au Canada, la mise à la terre doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1, partie 1, en vigueur et/ou aux codes locaux. Consultez le chapitre Raccordements électriques de cette section.
- Avant d'installer votre cuisinière sur du linoléum ou tout autre revêtement de sol synthétique, assurez-vous que le revêtement de sol peut supporter une température de 180 °F (82 °C) sans rétrécir, se déformer ou se décolorer. N'installez pas la cuisinière sur de la moquette ou un tapis à moins de mettre une planche de contreplaqué ou d'un autre type d'isolant d'une épaisseur de ¼ po entre la cuisinière et la moquette/le tapis.
- Assurez-vous que les revêtements muraux peuvent supporter la chaleur émise par la cuisinière jusqu'à une température de 200 °F (93 °C).
- Évitez d'installer des armoires au-dessus de la cuisinière. Pour réduire les risques provoqués par le fait de se pencher au-dessus des flammes nues des brûleurs, installez une hotte au-dessus de la cuisinière de manière à ce qu'elle dépasse du bord des armoires d'au moins 5 po.
- La hotte doit être faite d'une feuille de métal d'au moins 0,0122 po d'épaisseur. Installez la hotte au-dessus de la surface de cuisson avec un dégagement d'au moins ¼ po entre la hotte et le dessous de l'armoire en matériau combustible ou métal. La hotte doit être au moins aussi large que la surface de cuisson et centrée au-dessus de celle-ci. Le dégagement entre la surface de cuisson et la hotte **NE DOIT JAMAIS ÊTRE INFÉRIEUR À 24 po.**
EXCEPTION : L'installation d'un four à micro-ondes ou appareil de cuisson homologué au-dessus de la surface de cuisson doit être conforme aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Si vous installez des armoires au-dessus de la cuisinière, laissez un dégagement d'au moins 30 po entre la surface de cuisson et le dessous non protégé des armoires.
- S'il ne vous est pas possible de laisser un dégagement de 30 po entre la surface de cuisson et les armoires en matériau combustible ou métal, protégez le dessous des armoires au-dessus de la surface de cuisson avec du carton fort isolant de ¼ po recouvert d'une feuille de métal d'au moins 0,0122 po d'épaisseur. Le dégagement entre la surface de cuisson et les armoires protégées **NE DOIT JAMAIS ÊTRE INFÉRIEUR À 24 po.**
- Lorsque le côté des armoires supérieures (si vous tracez une ligne verticale) se trouve à moins de 1 po des côtés de la cuisinière, le dégagement vertical entre le niveau de la surface de cuisson et le bas des armoires ne doit pas être inférieur à 18 po. (Reportez-vous à l'illustration Dimensions et dégagements de cette section.)

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

Laissez des dégagements suffisants entre la cuisinière et les surfaces adjacentes combustibles. Ces dimensions doivent être respectées pour utiliser votre cuisinière en toute sécurité.

Le dégagement entre la surface de cuisson et le mur du fond peut être de 0 po.



Modèles	A	B	C	D
20"	20"	20 3/8"	2"	41"
24"	24"	24 3/8"	2"	41"

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

EMPLACEMENT

Ne mettez pas la cuisinière là où elle serait exposée à de forts courants d'air. Toute ouverture dans le sol ou le mur derrière la cuisinière doit être obstruée. Assurez-vous que les ouvertures à la base de la cuisinière, qui fournissent de l'air frais pour la combustion et la ventilation, ne sont pas obstruées par de la moquette/un tapis ou des boiseries.

Votre cuisinière, comme tout autre appareil ménager, est lourde et peut s'enfoncer dans les revêtements de sol mous comme le vinyle coussiné ou la moquette/un tapis. Faites attention lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de revêtement de sol. Nous vous recommandons de suivre quelques instructions simples et peu onéreuses pour protéger votre sol.

La cuisinière doit être installée sur une planche de contreplaqué (ou d'un matériau similaire). Lorsque le revêtement de sol s'arrête au niveau de la cuisinière, la zone sur laquelle celle-ci repose doit être faite d'une planche de contreplaqué d'une hauteur équivalente ou supérieure à celle du revêtement de sol.

Cela permet à la cuisinière d'être déplacée en cas de nettoyage ou de réparation. De plus, assurez-vous que le revêtement de sol peut résister à une température de 180 °F (82 °C). (Consultez la section Consignes de sécurité pour l'installation.) Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur émise par celle-ci (jusqu'à 200 °F/93 °C). (Consultez la section Consignes de sécurité pour l'installation.)

IMPORTANT!

Retirez le ruban adhésif et l'emballage. Assurez-vous que les brûleurs sont bien en place et de niveau.

Soulevez la surface de cuisson et retirez tout matériau d'emballage en dessous.

Sortez le sachet d'accessoires du four et/ou du tiroir. Vérifiez qu'aucune des pièces de la cuisinière ne s'est desserrée pendant le transport.

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

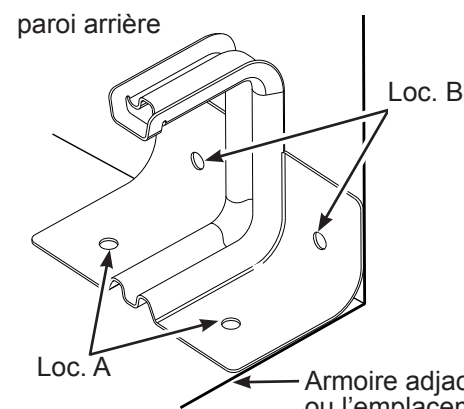
ÉTAPE 1 TROUVER LE SUPPORT



IMPORTANT :

Déterminez l'emplacement final de la cuisinière avant de tenter d'installer le support.

A Placez le support sur le plancher, avec la paroi postérieure contre le mur arrière. Si la cuisinière n'entre pas en contact avec le mur postérieur, alignez le bord postérieur du support avec le panneau postérieur de la cuisinière dans sa position finale.



Deux vis doivent entrer sol ou au mur à Loc. A ou B.

Armoire adjacente ou l'emplacement final du panneau latéral de gamme droit



IMPORTANT :

Si le support n'entre pas en contact avec le mur postérieur, vous DEVEZ visser le support au **PLANCHER** tel que décrit à l'Étape 2.

B Positionnez le côté du support contre l'armoire droite. En l'absence d'une armoire adjacente, alignez le bord du support avec le panneau droit de la cuisinière dans sa position finale. Si le comptoir dépasse l'armoire, déplacez le support sur l'armoire pour compenser le dépassement.

C Marquez l'emplacement de la paire de trous que vous prévoyez utiliser (voir l'illustration ci-dessus).

REMARQUE : Pour l'installation sur le plancher, utilisez la position A. Pour l'installation sur le MUR POSTÉRIEUR, utilisez la position B.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

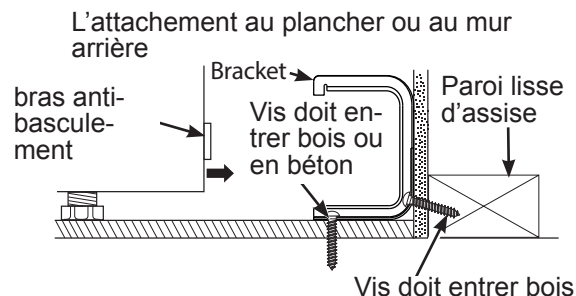
STEP 2 SECURE THE BRACKET

Le support doit être vissé au PLANCHER ou au MUR POSTÉRIEUR.

Installation sur le plancher

PLANCHER DE BOIS : Utilisez les vis fournies pour fixer le support en utilisant la paire de trous marqués (position A).

PLANCHER DE BÉTON : En utilisant une mèche pour béton, percez un trou pilote de 0,16 cm, 5 cm dans le béton au centre de chacun des trous marqués (position A). Utilisez les vis fournies pour fixer le support au plancher.



MUR ARRIÈRE Installation

Utilisez les 2 vis fournies pour fixer le support en utilisant la paire de trous marqués pour la position B. Les vis DOIVENT pénétrer une plaque de bois. Si le mur contient des poteaux métalliques ou des matériaux semblables, l'appareil doit être fixé au plancher.

ÉTAPE 3 VERIFIER LE SUPPORT

Après avoir installé le support, glissez la cuisinière dans sa position finale. Pour vérifier que le support est installé et engagé correctement, regarder en-dessous de la cuisinière pour assurer que le bras anti-basculement fixé au panneau latéral est engagé dans le support. Sur certains modèles, vous pouvez enlever tiroir de rangement ou le panneau bas de porte pour faciliter l'inspection. S'il est impossible d'effectuer une inspection visuelle, glissez la cuisinière vers l'avant, confirmez que le support anti-basculement est solidement fixé au plancher ou au mur, et glissez la cuisinière vers l'arrière de sorte que le bras anti-basculement glisse en-dessous du support anti-basculement. Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure afin de vérifier qu'elle est correctement fixée par le support anti-basculement.



IMPORTANT

Le support anti-basculement doit être **CORRECTEMENT INSTALLÉ** pour prévenir le basculement de la cuisinière. **NE JAMAIS** enlever les pieds de nivellement, car il sera impossible de fixer le support anti-basculement correctement.



AVERTISSEMENT



- Toutes les cuisines sont en baisse.
- Il peut provoquer des brûlures et d'autres blessures graves.
- Installer le contrôle et le support anti-basculement, en suivant les instructions fournies dans ce guide.




Pour réduire le risque de tomber dans la cuisine, il doit être fixé par un support anti-pointe correctement installé. Suivez les instructions d'installation.

Pour vérifier si le support est installé et ajusté tellement approprié, regardez sous la cuisine pour le pied de nivellement arrière est ajustée à l'appui. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de lancement peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. Si vous ne pouvez pas faire une inspection visuelle, faites glisser la plage avant, vérifiez que le support anti-renversement est correctement mis en place à la forme du sol ou au mur, et glissez vers l'arrière de la cuisine de sorte que le pied arrière est sous le support anti-renversement.

Si la cuisine est poussé contre le mur pour une raison quelconque, répéter toujours cette procédure pour vérifier que la cuisine est bien bloqué par le support anti-renversement.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

	<p style="text-align: center;">AVERTISSEMENT</p> <p style="text-align: center;">Danger de basculement</p> <p>Un enfant ou un adulte qui fait basculer la cuisinière risque de mourir. Vérifiez que le support anti-basculement est correctement installé et engagé au plancher ou au mur. Assurez-vous que le support anti-basculement est engagé lorsque vous déplacez la cuisinière en glissant le bras anti-basculement en-dessous du support. Ne pas utiliser la cuisinière sans le support anti-basculement en place et engagé. Le non-respect de ces directives peut mener à des blessures, voire la mort.</p>
---	--

INSTALLER LA CUISINIÈRE

1. APPROVISIONNEMENT APPROPRIÉ EN GAZ

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner à une pression de 4 po de colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 10 po de colonne d'eau pour le GPL (propane ou butane).

Assurez-vous que le type de gaz fourni à votre cuisinière est celui pour lequel elle a été conçue.

Cette cuisinière peut être convertie pour être utilisée avec du gaz naturel ou du propane. Si vous choisissez d'utiliser du GPL avec cette cuisinière, la conversion doit être effectuée par un installateur GPL qualifié avant que la cuisinière ne puisse être utilisée avec ce type de gaz.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz naturel au niveau du régulateur doit être comprise entre 6 et 13 po de colonne d'eau.

Pour le GPL, la pression fournie doit être comprise entre 11 et 13 po de colonne d'eau.

Lorsque vous vérifiez que le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée doit dépasser la pression de fonctionnement (au collecteur) mentionnée ci-dessus d'au moins 1 po.

Le régulateur de pression situé à l'entrée du collecteur de la cuisinière doit rester dans le tuyau d'alimentation quel que soit le type de gaz utilisé.

Si vous utilisez un raccord flexible métallique pour électroménager pour raccorder la cuisinière au tuyau d'alimentation en gaz, il doit avoir un diamètre intérieur de ½ po et une longueur de 5 pi pour que l'installation soit plus facile. Au Canada, les raccords flexibles doivent être des tuyaux à paroi simple d'une longueur maximum de 6 pi.

2. RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE AU GAZ

Fermez le robinet général d'alimentation en gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé jusqu'à ce que l'installation de la nouvelle cuisinière soit terminée. N'oubliez pas de rallumer la veilleuse des autres appareils électroménagers à gaz lorsque vous rouvrez le robinet d'alimentation en gaz.

Étant donné que les tuyaux rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, l'utilisation d'un raccord flexible métallique pour électroménager, certifié par CSA International, est recommandée (excepté lorsque les codes locaux exigent un raccord rigide).

N'utilisez jamais un vieux raccord lorsque vous procédez à l'installation d'une nouvelle cuisinière. Si vous utilisez un raccord rigide, vous devez bien aligner le tuyau sur le raccord. La cuisinière ne peut plus être déplacée une fois le raccordement effectué.

Pour éviter les fuites de gaz, appliquez un produit d'étanchéité sur tous les filetages mâles (extérieurs) ou entourez-les d'un ruban pour filetage avec Téflon*.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLER LA CUISINIÈRE

2. RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE AU GAZ

- Installez un robinet manuel d'arrêt de gaz sur le tuyau d'alimentation en gaz, à un endroit facilement accessible en dehors de la cuisinière. Assurez-vous que toute personne qui utilise la cuisinière sait où et comment couper l'alimentation en gaz de celle-ci.
- Installez un raccord-union de ½ po dans le filetage intérieur NPT de ½ po à l'entrée du régulateur. Utilisez une deuxième clé pour maintenir le raccord du régulateur et éviter de l'endommager.
- Installez un raccord-union de ½ ou ¾ po dans le filetage intérieur NPT du robinet manuel d'arrêt de gaz, en prenant soin de retenir le robinet pour qu'il ne tourne pas.
- Installez le raccord flexible métallique pour électroménager sur le raccord-union de la cuisinière. Positionnez la cuisinière de façon à permettre le raccordement au niveau du robinet d'arrêt.
- Lorsque toutes les connexions ont été effectuées, assurez-vous que tous les boutons de la cuisinière sont en position d'arrêt et ouvrez le robinet d'alimentation en gaz. Vérifiez l'absence de fuites au niveau de tous les joints et raccords à l'aide d'un détecteur de fuites liquide.

*Teflon: Marque déposée de DuPont.



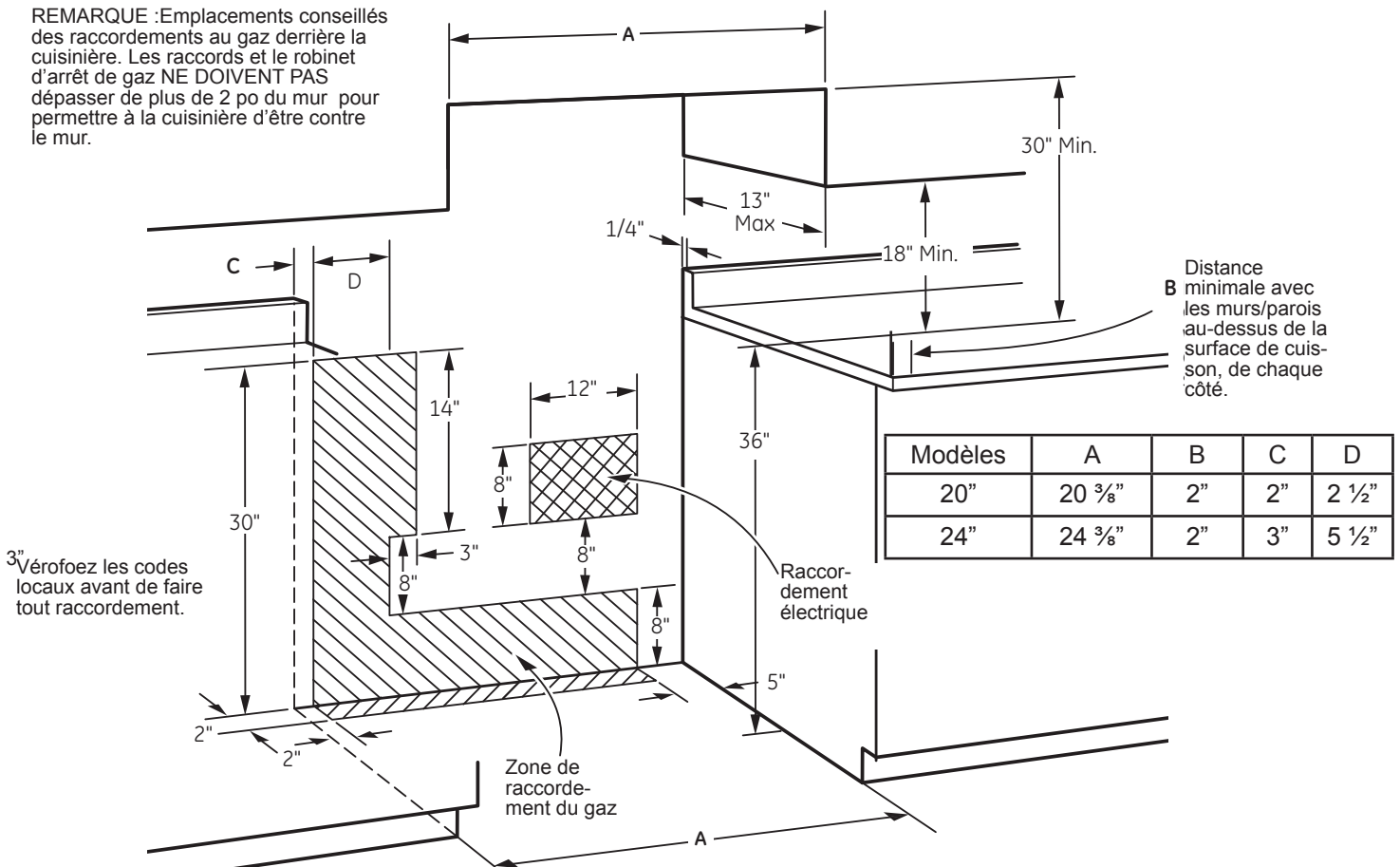
AVERTISSEMENT

N'utilisez pas une flamme pour vérifier la présence d'une fuite de gaz.

Lorsque vous utilisez des pressions de plus de ½ lb/po² (3,5 kPa) pour faire un essai de pression sur le système d'alimentation en gaz de votre domicile, débranchez la cuisinière et le robinet d'arrêt individuel de la tuyauterie d'alimentation en gaz. Lorsque vous utilisez des pressions de ½ lb/po² (3,5 kPa) ou moins pour faire un essai de pression sur le système d'alimentation en gaz, isolez tout simplement la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt individuel.

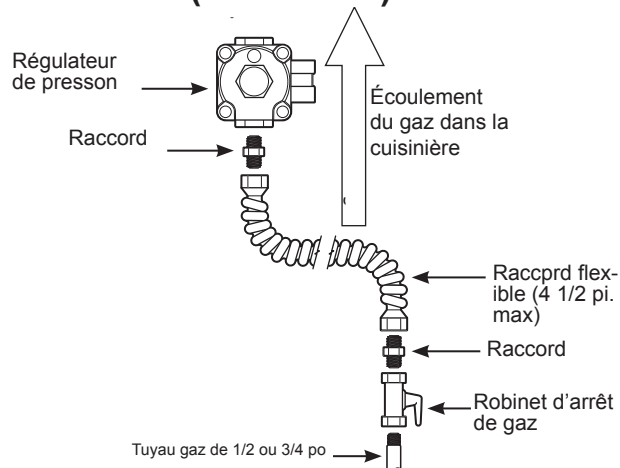
Emplacements recommandés des alimentations électrique et en gaz

REMARQUE : Emplacements conseillés des raccords au gaz derrière la cuisinière. Les raccords et le robinet d'arrêt de gaz NE DOIVENT PAS dépasser de plus de 2 po du mur pour permettre à la cuisinière d'être contre le mur.



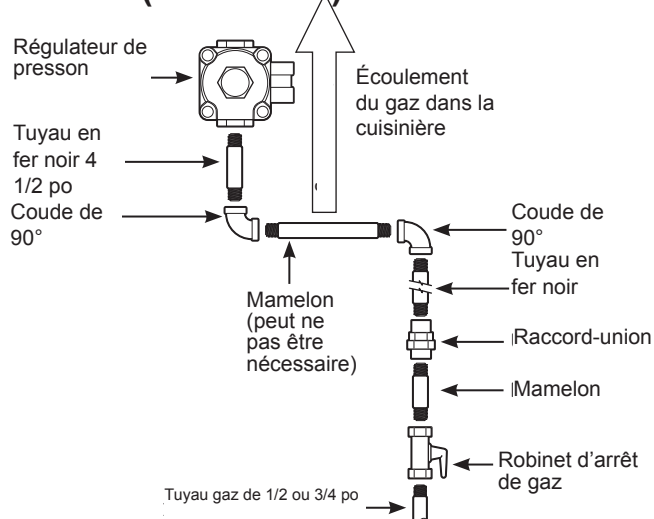
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION AVEC UN RACCORD FLEXIBLE (EXEMPLE)



Remarque destinée à l'installateur : Indiquez l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz au consommateur

INSTALLATION AVEC UN TUYAU RIGIDE (EXEMPLE)



Remarque destinée à l'installateur : Indiquez l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz au consommateur.

3. RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Exigences électriques

Un circuit indépendant correctement mis à la terre de 120 V et 60 Hz, protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé de 15 ou 20 ampères.

REMARQUE : L'utilisation de automatique, sans fil ou des commutateurs externes filaires que couper l'alimentation de l'appareil ne sont pas recommandés pour ce produit.

Mise à la terre :

AVERTISSEMENT

Risque de choc: Cet appareil doit être mis à la terre. Ne pas le faire peut entraîner un choc électrique.



Pour diminuer les risques de choc électrique, le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche à 3 broches, mise à la terre, qui correspond à une prise murale à 3 alvéoles (prise mise à la terre).

Le client doit s'adresser à un électricien qualifié qui vérifiera la prise murale et le circuit électrique pour s'assurer que la prise murale est correctement mise à la terre.

Si la prise murale est du type standard à 2 alvéoles, il incombe au client de la faire remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre.

NE COUPEZ OU NE RETIREZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DE LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION.

Un mot concernant les prises avec disjoncteur de mise à la terre – Les prises avec disjoncteur de mise à la terre ne sont pas nécessaires ni recommandées pour les prises des cuisinières à gaz.

Les disjoncteurs différentiels (prises avec disjoncteur de mise à la terre) sont des dispositifs qui détectent une fuite de courant dans un circuit, et qui coupent automatiquement l'alimentation lorsque le courant dépasse le niveau de seuil. Ces dispositifs doivent être manuellement réinitialisés par le consommateur. Le Code national de l'électricité exige que vous utilisiez des prises avec disjoncteur de mise à la terre dans la cuisine, notamment au niveau du comptoir. La performance de la cuisinière ne sera pas affectée par l'utilisation sur un circuit protégé par un disjoncteur de mise à la terre, mais le déclenchement occasionnel du disjoncteur de mise à la terre est possible.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

4. OBTURATION DES OUVERTURES

Une fois les raccordements effectués, obturez toute ouverture dans le mur situé derrière la cuisinière, ainsi que toute ouverture dans le sol sous la cuisinière.

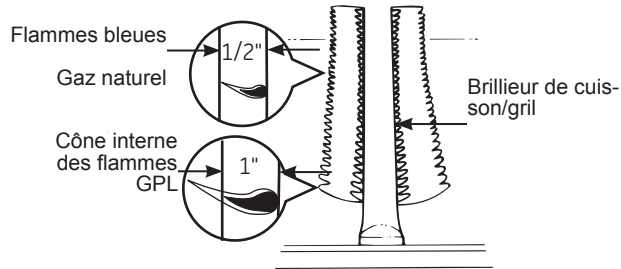
5. SI LA CUISINIÈRE POSSÈDE UN ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Il y a des systèmes d'allumage distincts pour les brûleurs gauches et droits. Ces deux systèmes d'allumage sont **ACTIVÉS** lorsque l'un des boutons est mis sur le réglage **LITE (Allumage)**. Ils produisent une étincelle tant qu'un des boutons des brûleurs de surface est sur le réglage **LITE**.

Lors d'une coupure de courant, les brûleurs de surface peuvent toujours être utilisés. Pour allumer un brûleur, tenez une allumette de cuisine près du brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez le bouton sur **LITE**.

FAITES EXTRÊMEMENT ATTENTION

6. RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR D'AIR DU BRÛLEUR DU FOUR, SI NÉCESSAIRE



Pour le gaz naturel :

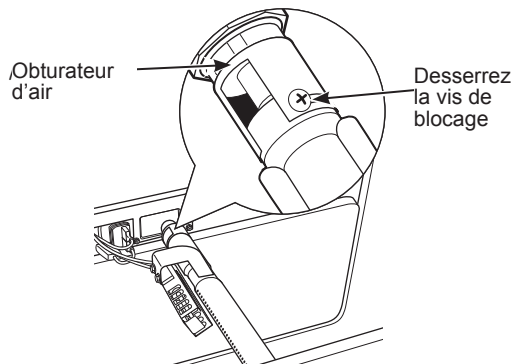
Les flammes du brûleur du four doivent être nettes et bleues avec des cônes internes distincts d'environ 1/2 po de long. Des flammes qui vacillent et dont les cônes ne sont pas nets indiquent un excès de gaz ou une insuffisance d'air. Des flammes bruyantes qui se soulèvent indiquent un excès d'air.

Pour le GPL :

Les flammes doivent avoir des cônes bleus d'environ 1 po. Après 30 secondes de fonctionnement du brûleur, regardez si les flammes se soulèvent des orifices des brûleurs. Si elles se soulèvent, réduisez graduellement l'ouverture des obturbateurs d'air jusqu'à ce que les flammes soient stables. Il est normal que le bout des flammes soit jaune avec du GPL.

SI UN RÉGLAGE EST NÉCESSAIRE :

A: Desserrez la vis de blocage située en haut de l'obturbateur d'air, puis faites tourner l'obturbateur jusqu'au réglage approprié et resserrez la vis.



B: Les flammes du brûleur du four peuvent être vérifiées comme suit (sans le déflecteur du brûleur en place) :

- Pour corriger des flammes jaunes – Augmentez la taille de l'ouverture de l'obturbateur d'air.
- Pour corriger des flammes bleues nettes, mais qui se soulèvent – Diminuez la taille de l'ouverture de l'obturbateur d'air.

C: L'obturbateur d'air doit avoir une ouverture d'environ 2/3 pour le gaz naturel et complètement ouvert pour le GPL.

D: Le réglage de l'obturbateur d'air du brûleur du four est identique sur les cuisinières à veilleuse permanente ou allumage électrique.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

7. QUALITÉ DES FLAMMES

La qualité de combustion des flammes des brûleurs se détermine visuellement.

A: Flammes jaunes : Réglage supplémentaire requis



B: Extérieur (bout) des flammes jaune : Normal pour le GPL



C: Petites flammes bleues : Normal pour le gaz naturel



Si les flammes du brûleur ressemblent à l'illustration (A), un réglage supplémentaire est requis. Des flammes normales doivent ressembler aux illustrations (B) ou (C), selon le type de gaz utilisé. Avec le GPL, il est normal que l'extérieur (le bout) des flammes soit jaune.

8. REMISE EN PLACE DES PIÈCES DU FOUR

Une fois tous les réglages effectués, remettez la sole, les grilles et la porte du four en place.

9. MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

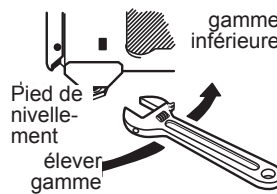
A. Installez les grilles du four dans la même position et la cuisine à l'endroit où il sera installé, avec accès frontal les pieds de nivellement et l'accès arrière ou pieds de nivellement avant et arrière. Tous les jambes doivent être nivelées. Avant que le produit est installé.

B. Vérifier la mise à niveau en plaçant un niveau à bulle ou une tasse, partiellement rempli d'eau, l'un des rebords four. Le niveau de l'esprit de SI, faire deux lectures - avec le niveau en diagonale dans un premier direction et puis l'autre.

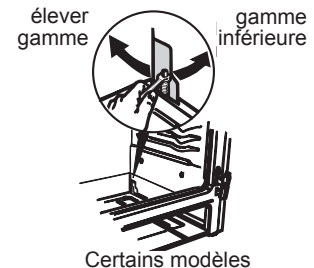
C. Retire tiroir (sur certains modèles). Lire le soin de la section et le nettoyage de la cuisine. Les pieds de nivellement avant

Ils peuvent être ajustés par le bas et les pieds arrière peuvent être réglés par le haut (dans certaines modèles) ou par le bas.

D. Utiliser une clé ou réglable pour ajuster les pieds de nivellement jusqu'à ce que la plage est de niveau.



Certains modèles



Certains modèles



AVERTISSEMENT

Ne jamais supprimer complètement les pieds de nivellement, depuis la cuisine ne sera pas bien fixé à l'appareil anti-basculement

E. Après le nivellement des diapositives unitaires dans la position finale et de vérification que le nivellement.

F. Après la cuisine est de niveau, le déplacer de la paroi, de sorte qu'il peut installer le dispositif anti-basculement.

UNE FOIS TOUS LES RACCORDEMENTS EFFECTUÉS

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'ARRÊT. Veillez à ce que le flux de l'air de combustion et de l'air de ventilation de la cuisinière ne soit pas entravé.

CONVERSION AU GPL (ou reconversion du GPL au gaz naturel)




Cette cuisinière est pré-réglée en usine pour une utilisation au gaz naturel. Si vous voulez convertir la cuisinière au GPL, la conversion doit être effectuée par un installateur GPL qualifié.

Les instructions de conversion et les gicleurs pour le GPL sont fixés à l'arrière de la cuisinière.

Conservez ces instructions et les gicleurs au cas où vous souhaiteriez reconverter la cuisinière au gaz naturel.

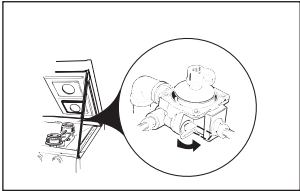
DÉPANNAGE

De temps en temps, un problème est mineur et un appel de service peut ne pas être nécessaire. Utilisez ce guide de dépannage pour trouver une solution possible. Si l'unité continue de fonctionner incorrectement, appelez un dépôt de service autorisé ou le **numéro sans frais de Danby** pour obtenir de l'assistance. **Tel: 1-800-26- DANBY (1-800-263-2629)**

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLES	SOLUTION
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé.	Consultez la section Réglage du thermostat – Faites-le vous-même.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement enfoncée dans la prise électrique.	Sur les modèles à allumage électrique, assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Les orifices sur le côté ou autour du brûleur peuvent être bouchés.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les avec une épingle de sûreté ou un trombone. Veillez à ne pas agrandir les orifices.
	Les brûleurs ne sont pas bien positionnés sur les supports de montage.	Retirez les brûleurs et réinstallez-les correctement.
Les flammes ou le haut des flammes des brûleurs est jaune	La qualité de combustion des flammes des brûleurs se détermine visuellement.	<p>Utilisez les illustrations ci-dessous pour déterminer si les flammes sont normales. Si les flammes du brûleur ressemblent à l'illustration A, un réglage supplémentaire est requis. Des flammes normales doivent ressembler aux illustrations B ou C, selon le type de gaz utilisé. Avec le GPL, il est normal que l'extérieur (le bout) des flammes soit jaune.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>A-Flammes jaunes Réglage supplémentaire requis</p> <p>B-Extérieur des flammes jaune normal pour le GPL</p> <p>C-Petites flammes bleues normal pour le gaz naturel</p>
Flammes des brûleurs très grandes ou jaunes	Le raccord au GPL a été mal fait.	Vérifiez toutes les étapes de la section Installation de la cuisinière.
	L'ensemble à bulbe et capillaire du thermostat doit être propre et non obstrué	Vérifiez que l'ensemble à bulbe et capillaire (situé dans la partie supérieure du four) est bien positionné, qu'il ne touche pas les parois du four et que rien ne le recouvre.
	La porte du four est bloquée	L'évent du four, à l'arrière de la cuisinière, ne doit pas être obstrué
	La commande du four est mal réglée	Consultez la section <i>Utilisation du four</i>
	Ustensile inapproprié ou de dimensions inadéquates	Consultez la section <i>Utilisation du four</i>

DÉPANNAGE

De temps en temps, un problème est mineur et un appel de service peut ne pas être nécessaire. Utilisez ce guide de dépannage pour trouver une solution possible. Si l'unité continue de fonctionner incorrectement, appelez un dépôt de service autorisé ou le **numéro sans frais de Danby** pour obtenir de l'assistance. **Tel: 1-800-26- DANBY (1-800-263-2629)**

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLES	SOLUTION
Forte odeur	Rapport air/gaz inapproprié dans le four	Réglez l'obturateur d'air du brûleur. Consultez la section <i>Installation de la cuisinière</i>
	Ceci est temporaire	Il est normal qu'un odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four
Les brûleurs de la surface de cuisson s'allument, mais pas ceux du four.	Le robinet de gaz du four a pu être bougé lors du nettoyage ou du déplacement.	<p>Pour vérifier le robinet de gaz sur les modèles à brûleurs standard doubles, relevez la surface de cuisson et trouvez le levier du robinet de gaz situé dans le coin arrière le plus à droite. (Les modèles à veilleuses permanentes ne disposent pas d'un robinet de gaz sur le régulateur).</p> <p>Levier illustré en position fermée. TIREZ POUR OUVRIR.</p> 
L'éclairage du four ne fonctionne pas	Ampoule est lâche ou défectueux.	Serrer ou remplacer l'ampoule.
	Interrupteur qui commande la lumière est cassée.	Appelez le service.

GARANTIE LIMITÉE SUR APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER À DOMICILE

Cet appareil de qualité est garanti exempt de tout vice de matière première et de fabrication, s'il est utilisé dans les conditions normales recommandées par le fabricant.

Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur initial de l'appareil vendu par Danby Products Limited (Canada) ou Danby Products Inc. (E.- U.A.) (ci-après « Danby ») ou par l'un des ses distributeurs agréés et elle ne peut être transférée.

CONDITIONS

Les pièces en plastique sont garanties pendant trente (30) jours seulement à partir de la date de l'achat, sans aucune prolongation prévue.

Premiers 12 mois Pendant les premiers douze (12) mois, toutes les pièces fonctionnelles de ce produit qui s'avèrent défectueuses seront réparées ou remplacées, selon le choix du garant, sans frais à l'acheteur INITIAL.

Pour bénéficier du service Le client sera responsable pour le transport et tous les frais d'expédition de tout appareil exigeant le service au dépôt de service autorisé le plus proche. S'adresser au détaillant qui a vendu l'appareil, ou à la station technique agréée de service la plus proche, où les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Si les réparations sont effectuées par quiconque autre que la station de service agréée où à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annulées.

Limites de l'entretien à domicile Si l'appareil est installé à plus de 100 kilomètres (62 milles) du centre de service le plus proche, il doit être livré à l'atelier de réparation autorisé par Danby le plus proche, car l'entretien doit uniquement être réalisé par un technicien qualifié et certifié pour effectuer un entretien couvert par la garantie de Danby. Les frais de transport entre votre domicile et le lieu de l'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie et doivent être acquittés par l'acheteur.

Aucune partie de la garantie ne prévoit implicitement que le fabricant sera tenu responsable des dommages subis par les aliments ou d'autres types de contenu, qu'ils soient causés par la défectuosité de l'appareil ou par son usage adéquat ou inadéquat.

EXCLUSIONS

En vertu de la présente, il n'existe aucune autre garantie, condition ou représentation, qu'elle soit exprimée ou tacite, de façon manifeste ou intentionnelle, par Danby ou ses distributeurs agréés. De même, sont exclues toutes les autres garanties, conditions ou représentations, y compris les garanties, conditions ou représentations en vertu de toute loi régissant la vente de produits ou de toute autre législation ou règlement semblables. En vertu de la présente, Danby ne peut être tenue responsable en cas de blessures corporelles ou des dégâts matériels, y compris à l'appareil, quelle qu'en soit les causes. Danby ne peut pas être tenue responsable des dommages indirects dus au fonctionnement défectueux de l'appareil. En achetant l'appareil, l'acheteur accepte de mettre à couvert et de dégager Danby de toute responsabilité en cas de réclamation pour toute blessure corporelle ou tout dégât matériel causé par cet appareil.

CONDITIONS GÉNÉRALES

La garantie ou assurance ci-dessus ne s'applique pas si les dégâts ou réparations sont dus aux cas suivants :

- 1) Panne de courant.
- 2) Dommages subis pendant le transport ou le déplacement de l'appareil.
- 3) Alimentation électrique incorrecte (tension faible, câblage défectueux, fusibles incorrects).
- 4) Accident, modification, emploi abusif ou incorrect de l'appareil tel qu'une circulation d'air inadéquate dans la pièce ou des conditions de fonctionnement anormales (température extrêmement élevée ou basse).
- 5) Utilisation dans un but commercial ou industriel (à savoir, si l'appareil n'est pas installé dans un domicile résidentiel).
- 6) Incendie, dommages causés par l'eau, vol, guerre, émeute, hostilités, cas de force majeure (ouragan, inondation, etc.).
- 7) Visites d'un technicien pour expliquer le fonctionnement de l'appareil au propriétaire.
- 8) Installation inappropriée (par exemple, encastrement d'un appareil autoportant, ou utilisation extérieure d'un appareil non conçu à cet effet). Une preuve d'achat doit être présentée pour toute demande de réparation sous garantie. Prière de garder le reçu. Pour faire honorer la garantie, présenter ce document à la station technique agréée ou s'adresser à :

Service sous garantie
Service au domicile

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Téléphone : (519) 837-0920 Télécopieur: (519) 837-0449

1-800-263-2629
03/14

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Téléphone: (419) 425-8627 Télécopieur: (419) 425-8629



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ADVERTENCIA

Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.
- **QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS**
 - No intente iluminar ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use teléfonos en su edificio.
 - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
 - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y las reparaciones debarán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA



- Todas las cocinas pueden sufrir caídas.
- Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.
- INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.



A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas en este guía. Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, controle que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el

panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

**LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

La Ley de Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

El aislante de fibra de vidrio en los hornos de auto limpieza despiden una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.



ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico para calentar al ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenamamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este guía.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.

**LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- **PRECAUCION:** No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- descrito en este manual. Un uso inadecuado puede provocar daños a la cocina y una descarga eléctrica o un riesgo de incendio.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. Tenga cuidado de no tocar los calentadores u otros elementos de calentar con las agarraderas. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- No toque las placas de cocción, las zonas próximas a éstas ni los calentadores y las superficies interiores del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación frecuentemente. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

**LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ADVERTENCIA

EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No utilice agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la cocción, apáguelo y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. **No abra la puerta del horno a la fuerza.** El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando están encendidos. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar a tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO



ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO



ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, agujeros, o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Los recubrimientos de aluminio también pueden atrapar el calor, causando riesgo de incendio.

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.



ADVERTENCIA

CAJÓN CALENTADOR/ CAJÓN DEL HORNO INFERIOR INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (algunos modelos)

- El objetivo del cajón calentador es mantener las comidas cocinadas a temperatura para servir. Por debajo de los 140 °F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos. No coloque comida fría en el cajón calentador. No guarde comida en el cajón calentador por más de 2 horas. Si no se siguen estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden prenderse fuego.
- No toque el elemento calentador o la superficie interna del cajón. Estas superficies pueden estar suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje salir el aire caliente y el vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire y el vapor calientes que salen pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/u ojos.
- No utilice papel de aluminio para revestir el cajón calentador. El papel metálico es un excelente aislante de calor y atraparé el calor debajo de él. Esto alterará el desempeño del cajón y potencialmente podría provocar un riesgo de incendio.

**LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Gracias por elegir Danby

Sabemos que está emocionado. Nosotros lo estamos también! Sin embargo, cuanto más se familiarice con su nuevo aparato, mejor será su experiencia. Por lo tanto le sugerimos de manera especial que lea **este manual de instrucciones antes de conectar su nuevo aparato**. Este manual contiene importante información operacional que le ayudará a hacer un uso completo de las características técnicas disponibles en su aparato Danby. El manual también contiene información diseñada para mejorar la fiabilidad y seguridad operacional de su aparato, así como consejos para el mantenimiento del mismo, lo que le traerá felicidad en los años venideros.

Por favor, visite www.danby.com para acceder a herramientas de autoservicio, preguntas frecuentes y más. En caso de necesitar asistencia adicional, por favor llame al 1-800-26-DANBY (1-800-263-2629). Por favor tenga disponible su recibo de compra y número de modelo cuando llame.

Nota: Esta información será necesaria si su unidad requiere servicio o para hacer consultas generales. Para recibir servicio técnico debe sonstrar el recibo original.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de la compra: _____

NECESITA AYUDA

Antes de solicitar servicio, hay algunas cosas que puede hacer para ayudarnos a servirle mejor:

Lea este manual:

Contiene instrucciones que lo ayudarán a mantener correctamente su unidad.

Si usted recibe un artefacto dañado:

Llame inmediatamente al distribuidor (o constructor) que se lo vendió.

Ahorre tiempo y dinero:

Lea la sección de Diagnóstico de problemas antes de llamar. Esta sección le ayudará a resolver problemas comunes que pudieran ocurrir.

Si necesita asistencia, no se preocupe y llámenos.



1-800-26-**Danby**
(1-800-263-2629)

OPERACIÓN

COMO USAR LOS QUEMADORES SUPERFICIALES DE GAS

A lo largo de este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.

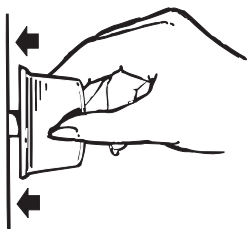
Antes de Encender un Quemador de Gas

- Asegúrese de que todos los quemadores estén en su lugar.
- Asegúrese de que todas las parrillas de la cocina estén correctamente ubicadas antes de usar un quemador.

Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla,

Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE

Asegúrese de que todos los quemadores superficiales estén ubicados en sus posiciones respectivas.

Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Escuchará un pequeño ruido de clic - el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador.

Gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en LITE, continuará haciendo clic.

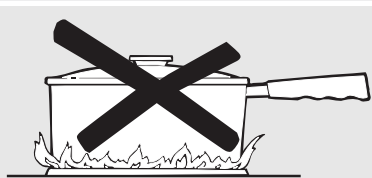
Cuando un quemador se gira a LITE, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

Como Seleccionar el Tamaño de la Llama



ADVERTENCIA

Las llamas del quemador que no están cubiertas por el utensilio de cocina pueden presentar un riesgo de quemaduras o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio.



Observe la llama, no la perilla a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente con el utensilio de cocina que esté usando.

Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.

OPERACIÓN

COMO USAR LOS QUEMADORES SUPERFICIALES DE GAS

Utensilio Sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

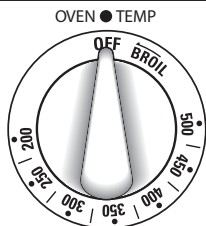
En Caso de Corte de Corriente

En caso de corte de corriente, puede encender los quemadores de gas superficiales de la cocina con un fósforo. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición LITE. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera. Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

NOTA: Si el Bloqueo del Control de Gas está en uso en el momento del corte de corriente, los quemadores superficiales no se podrán encender.

USO DEL HORNOS

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Control del Horno

El horno está controlado por la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno). Es posible que la llama tarde hasta 90 segundos en encenderse.

Una vez que el horno alcanza la temperatura seleccionada, el quemador del horno mantiene la temperatura seleccionada.

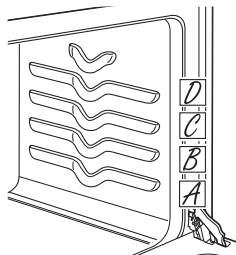
Corte de Corriente

El horno o parrilla no se podrán iluminar durante un corte de corriente. Si se produce un corte de corriente mientras el horno está en uso, el quemador del horno se apaga. Esto se debe a que el flujo de gas se detiene de forma automática y no se reinicia hasta que regresa la corriente.

OPERACIÓN

USO DEL HORNO

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.



El horno tiene 4 posiciones para las parillas

Antes de comenzar...

Los estantes poseen bloqueadores, de modo que al colocarlos correctamente sobre los soportes (A a D) se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán.

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope sobre el soporte del estante.



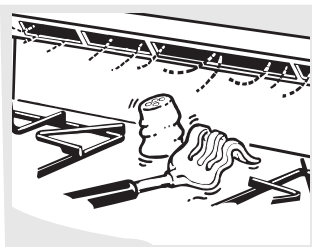
PRECAUCIÓN

Al usar un estante en la posición más baja (A), se deberá tener cuidado al empujar el estante varias pulgadas hacia afuera y luego, utilizando dos sostenedores de olla, empuje el estante hacia afuera sosteniendo los lados. El estante está en una posición baja y usted podría sufrir una quemadura si coloca la mano en medio del mismo al empujar hacia afuera.

Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para hacer un reemplazo, coloque el extremo del estante (bloqueadores) en el soporte, incline el frente hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

NOTA: El estante no está diseñado para deslizarse hacia afuera en la posición especial del estante bajo (A).



Ventilación del Horno Superior

Su horno es ventilado a través de conductos en la parte trasera de la cocina. No bloquee estos conductos al cocinar en el horno - es importante que el flujo de aire caliente desde el horno y el aire fresco hacia el quemador del horno no sean interrumpidos. Evite tocar las aberturas de la ventilación o superficies cercanas durante el funcionamiento del horno y el asador - se podrán calentar.

Los artículos de plástico sobre la parte superior del horno se podrán derretir si se los deja demasiado cerca de la ventilación. La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

- Las manijas de las ollas y cacerolas se podrán calentar al estar en la parte superior del horno si se las ubica demasiado cerca de la ventilación.
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la parte superior de la cocina; se podrán derretir o incendiarse si se encuentran demasiado cerca de la ventilación.
- No deje envases cerrados en la parte superior de la cocina. La presión en envases cerrados se podrá incrementar, lo cual podrá hacer que exploten.
- Los artículos de metal se calentarán demasiados si se los deja sobre la parte superior de la cocina y podrán ocasionar incendios.

Luz del Horno

En algunos modelos, presione la tecla Oven Light (Luz del Horno) que se encuentra en el panel de control superior para encender o apagar la luz.

En algunos modelos, utilice el interruptor que se encuentra en el panel de control inferior para encender o apagar la luz.

OPERACIÓN

USO DEL HORNOS

¡El Tipo de Margarina Afectará el Rendimiento del Horneado!

La mayoría de las recetas para hornear fueron desarrolladas utilizando productos con alto contenido de grasa tales como manteca o margarina (80% de grasa). Si se reduce la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados como con un producto con alto contenido de grasa.

Puede haber fallas en la preparación de la receta si las tortas, tartas, pasteles, galletas, o dulces se preparan con productos untados con bajo contenido de grasa. Cuanto más bajo es el contenido de grasa del producto untado, más notorias son estas diferencias.

Los estándares federales requieren que los productos con la etiqueta "margarina" contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos con bajo contenido de grasa poseen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad afecta la textura y el sabor de los productos horneados. Para un mejor con sus niejas recetas favouri-tas, use margarina, manteca o productos para untar que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

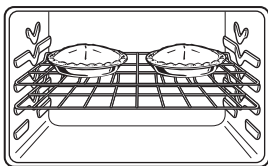
USO DEL HORNOS PARA HORNEAR

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno

Cómo Programar el Horno para Hornear

1. Cierre la puerta del horno. Luego gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) hasta la temperatura deseada.
2. Controle que la comida esté preparada en el tiempo mínimo de la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario. Gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) a OFF (Apagado) y retire la comida.

ESTANTES DEL HORNO



Coloque la mayoría de las comidas en el medio del horno

Ubique el estante o estantes del horno en las ubicaciones deseadas mientras el horno se enfría. La posición correcta de los estantes depende del tipo de comida y del dorado deseado.

Como regla general, coloque la mayoría de las comidas en el medio del horno, en la posición **B** o **C** del estante. Para consultar posiciones sugeridas de los estantes, lea el cuadro.

Tipo de Comida	Posición del Estante
Pastel de ángel	A
Galletas, molletes o magdalenas	B or C
Galletitas	C or D
Bizcochos de chocolate y nueces	B or C
Tortas con capas	B or C
Torta de bundt o panqué	B
Tartas o coberturas de tartas	B or C
Tartas congeladas (sobre bandeja para hornear)	B or C
Cazuelas	B or C

PRECALENTAMIENTO

Para precalentar, programe el horno en la temperatura correcta - seleccionar una temperatura más alta, no acorta el tiempo de precalentamiento.

Precaliente el horno por 10 minutos si la receta lo requiere. Precalentar significa subir la temperatura del horno hasta el punto especificado antes de introducir la comida.

Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al cocinar tortas, galletas, pasteles y panes. El precalentamiento no es necesario con la mayoría de las cazuelas y dorados.

OPERACIÓN

USO DEL HORNO PARA HORNEAR

MOLDES DE HORNEADO

Use el molde de horneado adecuada. El tipo de acabado del molde determina el nivel de dorado que se logrará

- Los platos para hornear de vidrio también absorben el calor. Al hornear en platos de horneado de vidrio, baje la temperatura hasta 25° F y use el tiempo de cocción recomendado en la receta. Esto no es necesario al hornear tartas o cazuelas.
- Los moldes oscuros, ásperos o mate absorben el calor, produciendo una capa más tostada y crocante. Use moldes de este tipo para tartas.
- Los moldes brillantes y pulidos reflejan el calor, produciendo un dorado más suave y delicado. Las tortas y galletas requieren este tipo de moldes.

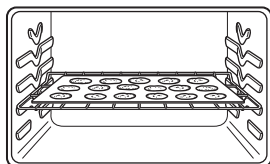
UBICACIÓN DEL MOLDE

Para una cocción pareja y un dorado parejo debe haber espacio suficiente para la circulación de aire en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes de horneado serán mejores si los moldes de horneado se colocan lo más al centro posible en lugar de colocarlos en la parte frontal o trasera del horno.

Los moldes no deben tocarse mutuamente ni tocar las paredes del horno. Deje un espacio de entre 1 y 1-1/2 pulgada entre los moldes como también de la parte trasera del horno, la puerta y los costados.

Si necesita usar dos repisas, escalone los moldes de modo que uno no esté directamente encima del otro.

Galletitas



Las planchas para galletitas planas (sin costados) producen galletitas con mejor aspecto. Es posible que las galletitas con horneadas en una fuente (con costados cortos alrededor) queden con los costados más oscuros y que el dorado sea más leve.

No use una plancha para galletitas tan grande que toque las paredes o la puerta del horno. Nunca cubra totalmente una repisa con una plancha grande para galletitas.

Tartas

Para obtener mejores resultados, hornee las tartas en moldes oscuros, ásperos o mate a fin de producir una capa más tostada y crocante.

Las tartas congeladas en moldes de papel de aluminio se deberían colocar en una plancha de aluminio para horneado de galletas, ya que el molde de aluminio brillante refleja el calor fuera de la capa de la tarta; la plancha para galletitas ayuda a retenerlo.

Tortas

Al hornear tortas, los moldes deformados o inclinados producirán horneados desparejos y productos deformados.

Una torta horneada en un molde más grande que el recomendado en la receta normalmente será más crocante, delgada y seca que como debería.

Si se hornea en un molde más pequeño que el recomendado, es posible que no alcance el punto de cocción y que la mantequilla se derrame.

Controle la receta para asegurarse de que el tamaño del molde usado sea el recomendado.

No Dé Vistazos

Programe el temporizador en el tiempo de cocción estimado y no abra la puerta para ver la comida. La mayoría de las recetas brindan tiempos de horneado mínimo y máximo tales como "hornee entre 30 y 40 minutos".

NO abra la puerta para controlar hasta que pase el tiempo mínimo. Abrir la puerta del horno de manera frecuente durante la cocción hace que el calor se escape y hace que los tiempos de horneado se extiendan. Los resultados del horneado se podrán ver afectados

OPERACIÓN

USO DEL HORNO PARA HORNEAR

Papel de Aluminio

No use papel de aluminio para revestir el fondo del horno. El aluminio atraparé el calor inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente la parte inferior del horno. los daños por uso inadecuado del papel de aluminio no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior, varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

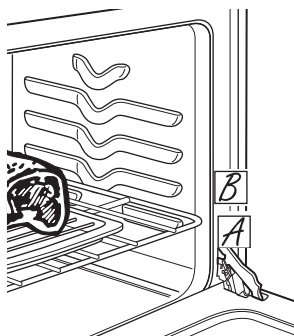
Humedad del Horno

A medida que el horno se caliente, el cambio de temperatura en el aire del horno podrá generar la formación de gotas de agua en el vidrio de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno se siga calentando.

USO DEL HORNO PARA DORAR

Dorar es cocinar con calor seco. Las carnes o aves tiernas se pueden dorar al descubierto en el horno. Las temperaturas para dorar, que deberían ser bajas y parejas, hacen que el salpicado sea mínimo.

Dorar es en realidad un procedimiento de horneado utilizado con las carnes. Dorar es fácil: sólo siga estas instrucciones:



Coloque la repisa en la posición A o B

Cómo Configurar el Horno para Dorar

1. Coloque la repisa en la posición **A** o **B**. No es necesario ningún precalentamiento.
2. Controle el peso de la carne. Coloque el lado de la grasa hacia arriba (o con las aves, el lado de la pechuga hacia arriba) en un estante para dorar en una bandeja con poca profundidad. La grasa derretida salpicará la carne. Seleccione una bandeja que sea del tamaño más similar posible a la carne. Alinee la bandeja para adobar, cocinar con frutas, cocinar embutidos o rociar comida durante la cocción.
3. Gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) hasta la configuración deseada.
4. Una vez completado el dorado, gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) a OFF (Apagado) y luego retire la comida del horno.

AJUSTE LOS TERMOSTATOS - ¡Hágalo usted mismo fácilmente!

Es posible que encuentre que su horno nuevo cocina de forma diferente al que reemplazó. Use su horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo. Si aún piensa que su horno nuevo está demasiado caliente o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo.

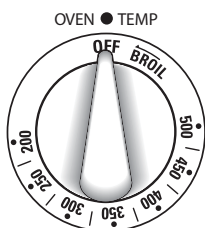
No use termómetros, tales como los que se venden en las tiendas, para controlar la temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados Fahrenheit.

NOTA: Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de auto limpieza. El ajuste se guardará en la memoria luego de un corte de corriente.

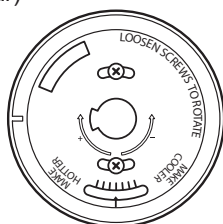
OPERACIÓN

AJUSTE LOS TERMOSTATOS - ¡Hágalo usted mismo fácilmente!

Para Ajustar el Termostato con este Tipo de Perilla



Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) de la parte frontal (la apariencia de la perilla puede variar)



Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) de la parte trasera.

1. Empuje la perilla **OVEN TEMP (Temperatura del Horno)** fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera del tornillo hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con la otra, para incrementar la temperatura del horno; mueva el tornillo superior hacia la derecha.

Para aumentar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada abertura que mueva la perilla.

Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10°F. (El rango es de más 60°F o menos 60°F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.

3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar los tornillos de modo que estén firmes, pero tenga cuidado de no ajustarlos en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.

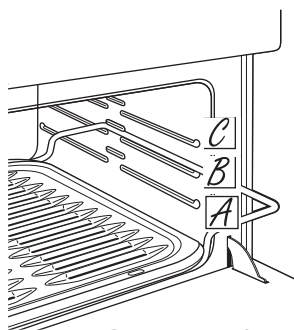
USO DEL HORNO PARA ASAR

Asar es cocinar la comida utilizando calor directamente desde arriba de la comida. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne se pueden asar. Siga estas instrucciones para comenzar a rociar y ahumar en el nivel mínimo.

Su cocina cuenta con un compartimiento para asar debajo del horno. Una bandeja especialmente diseñada para asar permite que el goteo de la grasa sea drenada de la comida.

Tanto el horno como el compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

Cómo Configurar el Horno para Asar



1. Puede cambiar la distancia de la comida con relación a la fuente de calor, posicionando el estante para asar en el compartimiento para asar:
 - **A** (parte inferior del compartimiento para asar),
 - **B** (parte central del compartimiento para asar),
 - **C** (parte superior del compartimiento para asar).

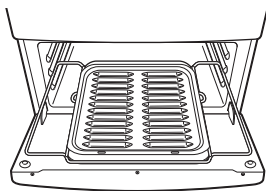
La mayoría de las veces que se va a asar, se deberá hacer en la posición **A**.

2. Para obtener mejores resultados, precaliente la parrilla.
3. Si la carne tiene grasa o cartílagos alrededor del borde, corte los mismos en tiras verticales con una separación de unas 2 pulgadas, pero no corte dentro de la carne. Le recomendamos retirar la grasa para evitar un ahumado excesivo, dejando una capa de un grosor de aproximadamente 1/8 de pulgada.
4. Cierre la puerta del horno y del cajón del compartimiento para asar.
5. Gire la perilla OVEN TEMP (temperatura del horno) a BROIL (asar).
6. Gire la mayoría de las comidas una vez durante la cocción, dé vuelta la comida y luego continúe cocinando hasta el punto de cocción preferido.
7. Gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) a OFF (apagar). Retire la bandeja para asar del estante para asar y sirva la comida de forma inmediata. Deje la bandeja fuera de la cocina para que se enfríe.

OPERACIÓN

USO DEL HORNO PARA ASAR

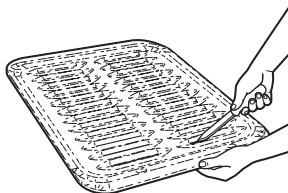
Cómo Configurar el Compartimiento para Asar (en algunos modelos)



Tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

Dé vuelta la mayoría de las comidas una vez durante la cocción (a excepción de los filetes finos de pescado; aceite un lado, coloque dicho lado hacia abajo en la parilla para asar y cocine sin dar vuelta hasta que esté listo). Cocine las comidas durante aproximadamente la mitad del tiempo de cocción, dé vuelta la comida y luego continúe cocinando hasta el punto de cocción preferido.

1. Usted puede cambiar la distancia de la comida desde la fuente de calor, posicionando la bandeja y la parilla para asar en una de las tres posiciones de los estantes del compartimiento para asar - A (parte inferior del compartimiento para asar), B (parte intermedia) y C (parte superior).
2. No es necesario precalentar la parilla o el horno y esto puede producir malos resultados.
3. Si la carne posee grasa o cartílagos sobre el borde, corte tiras verticales sobre ambas a 2" de distancia. Si se desea, la grasa se podrá cortar, dejando una capa de un grosor de 1/8".
4. Ubique la comida en la rejilla y posicione la bandeja para asar en el estante apropiado del horno o del compartimiento para asar. Colocar comida más cerca de las llamas incrementa el dorado exterior de la comida, pero también incrementa el rociado y la posibilidad que se incendien las grasas y los jugos de la carne.
5. Cierre la puerta del horno y del compartimiento para asar.
6. Gire la perilla OVEN CONTROL (temperatura del horno) a BROIL (asar).
7. Al finalizar de Asar, gire la perilla OVEN CONTROL (temperatura del horno) a OFF (apagado). Retire la bandeja para asar del compartimiento para asar y sirva la comida de forma inmediata. Deje la bandeja fuera de la cocina para que se enfríe.



Papel de Aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para alinear la cacerola para asar y la rejilla para asar. Sin embargo, deberá moldear el papel de aluminio de forma ajustada a la rejilla y cortar las aberturas al igual que en la rejilla.

Sugerencias de la Guía del Compartimiento para Asar

Tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

- Siempre use la cacerola y la rejilla para asar incluidas con su cocina. Fueron diseñadas para minimizar el humo y las salpicaduras, atrapando los jugos en la parte inferior cubierta de la cacerola.
- Al cocinar en bistecs y trozos, corte la grasa de forma pareja alrededor de los extremos exteriores de la carne. Realice dicho corte en forma diagonal a través de la superficie de grasa exterior hasta el extremo de la carne. Use tenazas para dar vuelta la carne, a fin de evitar la perforación de la carne y la pérdida de jugos.
- Si lo desea, marine las carnes o el pollo antes de asar. O cubra con salsa de barbacoa sólo los últimos 5 o 10 minutos.
- Al ubicar la comida en la cacerola, no deje que los extremos con grasa cuelguen sobre los costados, ya que el goteo de grasa podría ensuciar el horno.
- No es necesario precalentar el compartimiento para asar. Sin embargo, con cortes muy finos de comida, o para incrementar el dorado, precaliente si lo desea.
- Los bistecs congelados se podrá asar posicionando el estante en la siguiente posición inferior del estante e incrementando el tiempo de cocción dado en esta guía 1 1/2 veces por lado.

OPERACIÓN

USO DEL HORNO PARA ASAR

USDA recomienda las siguientes temperaturas mínimas internas y seguras:

- Carne cruda, cerdo, cordero, y bistec de ternera o costillas: 145° F de acuerdo con la medición de un termómetro de comida antes de retirar la carne de la fuente de calor. Por cuestiones de seguridad y calidad, deje descansar la carne durante por lo menos tres minutos antes de cortar o consumir.
- Carne picada cruda, cerdo, cordero o ternera: 160° F de acuerdo con la medición de un termómetro de comidas.
- Ave: 165° F de acuerdo con la medición de un termómetro de comidas.

Para más información visite: www.isitdoneyet.gov o llame a la línea gratuita de carnes y aves de USDA al **1-888-674-6854**.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

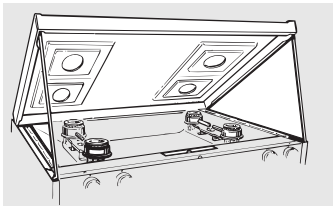
Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.



ADVERTENCIA

- Si la cocina es retirada para su limpieza, servicio técnico o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo anti-volcaduras vuelva a ser colocado de forma correcta cuando la cocina sea instalada nuevamente. Si no se tiene esta precaución, se podrá ocasionar la caída de la cocina y provocar lesiones.
- Para controlar que el soporte esté instalado y sujetado de forma adecuada, con cuidado incline la cocina hacia adelante. El soporte debería detener la cocina dentro de las 4 pulgadas. Si no lo hace, el soporte se deberá volver a instalar.
- Si la cocina no cuenta con el soporte anti-volcaduras, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo.

ELEVADOR DE LA ESTUFA (en modelos con quemadores gemelos estándar)



Algunos modelos cuentan con varas de soporte dual que sostendrán la estufa mientras limpia su parte inferior.

- Limpie el área debajo de la estufa con frecuencia. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, se puede incendiar.
- Para facilitar la limpieza, la estufa puede ser levantada.
- **NOTA:** No levante la estufa en modelos con quemadores sellados. Levantar la cocina puede producir daños y un funcionamiento inapropiado de la estufa.

Para levantar la estufa:

1. Asegúrese de que los controles de la superficie estén apagados.
2. Retire las parrillas.
3. Tome los dos quemadores frontales y levántelos.

- Limpie debajo de la estufa con agua caliente y jabón y una tela seca. Si retiró los quemadores durante la limpieza, asegúrese de que se encuentren correctamente posicionados al reemplazarlos.
- Luego de la limpieza, baje la estufa (evite pincharse los dedos).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

PARILLAS DE LOS QUEMADORES



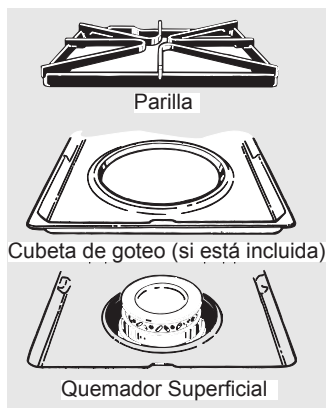
NOTA: No limpie las parrillas en el horno de auto limpieza.

Su cocina cuenta con tres parrillas dobles de tipo profesional. Estas parrillas poseen posiciones específicas. Para una estabilidad máxima, estas parrillas sólo se deberán usar en su posición adecuada; no se pueden cambiar de izquierda a derecha o del frente a atrás. Para mayor conveniencia, los lados inferiores de las parrillas izquierda y derecha están marcadas “LEFT FRONT” (frente izquierdo) y “RIGHT FRONT” (frente derecho). Asegúrese de que la posición frontal de ambas parrillas esté en el frente. La parrilla intermedia posee un arco en el frente. Asegúrese de que la parte arqueada esté hacia el frente de la cocina. Además, la parrilla intermedia está apoyada por las parrillas izquierda y derecha y debe ser instalada al final para mayor estabilidad.

LIMPIEZA

- Levante las mismas cuando estén frías. Las parrillas se deben lavar de forma regular y, por supuesto, luego de derrames. Lave las parrillas con agua caliente y jabón y enjuague con agua limpia.
- Al reemplazar las parrillas, asegúrese de que estén posicionadas de forma segura sobre los quemadores. Reemplace las parrillas de modo que se formen arcos continuos con las líneas centrales de las tres parrillas.
- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la rejilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- Para liberarse de comidas quemadas, coloque las parrillas en un envase cubierto. Agregue una taza de 1/4 de amoníaco y deje que permanezcan mojadas varias horas durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.
- Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas. Observará esto antes con parrillas de color claro.
- NOTA: No limpie las parrillas en un horno con función de auto limpieza

ENSAMBLES DEL QUEMADOR DOBLE ESTÁNDAR (en algunos modelos)



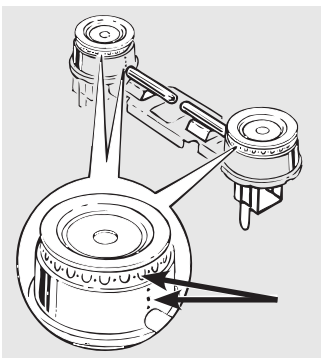
Para acceder a información sobre limpieza de quemadores sellados, consulte la siguiente sección Las estufas con quemadores sellados no se levantan.

- En modelos con quemadores dobles estándar, la parte superior de la estufa se levanta para fácil acceso.
- Coloque todos los controles en OFF (apagar) antes de retirar las partes del quemador y las cubetas de goteo (si se incluyen).
- Las parrillas de los quemadores y las cubetas de goteo (si se incluyen) se pueden levantar, facilitando la limpieza.
- Los agujeros de las cabezas de los quemadores de su cocina se deben mantener limpios en todo momento, para un correcto encendido y una llama pareja y sin obstrucciones.
- Debería limpiar las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas.
- Limpie las cabezas de los quemadores. Si se producen derrames importantes, retire las cabezas de los quemadores de la cocina. Los quemadores se pueden levantar para su limpieza. Levante la estufa y luego levante las cabezas de los quemadores.
- Para retirar comida quemada, moje las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente. Moje la cabeza del quemador por entre 20 y 30 minutos.
- Si se trata de manchas difíciles, use un limpiador. Enjuague bien para retirar cualquier rastro del limpiador que podría obstruir las aberturas de las cabezas de los quemadores.
- No use estropajos, ya que obstruirán las aberturas de las cabezas de los quemadores y rayarán sus superficies. Si los agujeros son obstaculizados, limpie los mismos con una aguja de coser o un alambre doblado.
- Antes de volver a colocar la cabeza del quemador, sacuda el exceso de agua y luego seque completamente colocando la cabeza en un horno caliente durante 30 minutos. Luego vuelva a colocar la cabeza en la estufa, asegurándose de que esté colocada y nivelada correctamente.
- Controle el patrón de la llama de cada quemador. Si las llamas “saltan” (no están parejas,) limpie los agujeros nuevamente con una aguja de coser o un alambre doblado.



PRECAUCIÓN

No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores, cubetas de goteo (si están incluidas) y las parrillas estén en sus respectivos lugares.

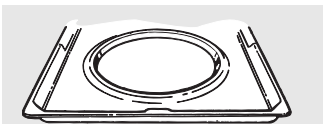


Limpie completamente los agujeros de cada quemador.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

CUBETAS DE GOTEO (si se incluyen)



Cubeta de goteo (si está incluida)

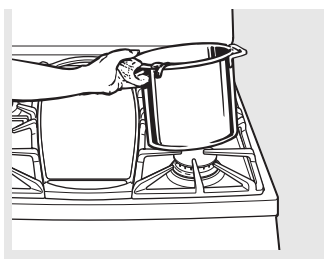
- Retire las parrillas y levante y retire las cubetas de goteo. Las cubetas de goteo se pueden limpiar en un lavavajillas o en forma manual.
- Al reemplazar, las cubetas de goteo, asegúrese de que estén en la posición correcta.
- Coloque las mismas en un envase cubierto. Agregue 1/4 de taza de amoníaco y deje en remojo durante varias horas o durante la noche. Lave, enjuague bien, y seque.



PRECAUCIÓN

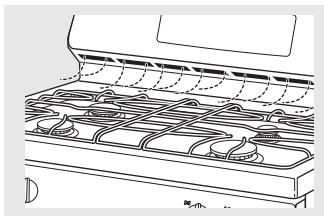
No limpie las cubetas de goteo en el horno de auto limpieza.

SUPERFICIE DE LA PARTE SUPERIOR de la COCINA

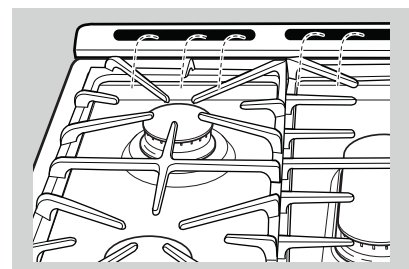


- A fin de evitar daños sobre la superficie esmaltada de porcelana sobre la parte superior de la cocina y para evitar que quede sin brillo, limpie los derrames de inmediato. La comida con mucho ácido (tomates, chucrut, jugos de fruta, etc.) o las comidas con alto contenido de azúcar pueden dejar un espacio sin brillo si no se limpian.
- Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón una vez que la superficie se haya enfriado. Luego enjuague y pule con una tela seca.
- **NOTA:** Para las cocinas de acero inoxidable, consulte la sección sobre superficies de acero inoxidable.

VENTILACIONES DE AIRE DEL HORNO

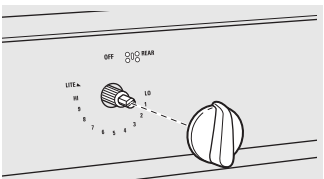


- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada.
- Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.

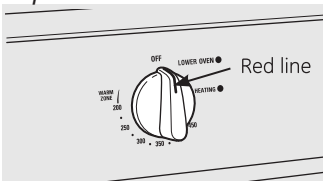


La apariencia y la ubicación de la ventilación pueden variar.

PANEL DE CONTROL INFERIOR (Panel de Colector Frontal) y PERILLAS



Perilla del quemador superficial



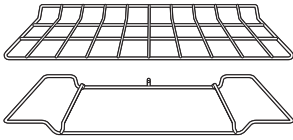
Perilla del horno inferior (en algunos modelos)

- Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso del horno. Use una tela húmeda para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Para enjuagar, use agua limpia. Pule en seco con una tela suave.
- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.
- No intente girar las perillas empujándolas hacia arriba o abajo ni colgando una toalla u otras cargas de ese tipo. Esto podrá dañar el eje de la válvula de gas.
- Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.
- Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones OFF (apagado) y empjue ls mismas desde los soportes de forma derecha para su limpieza.
- Las perillas se pueden limpiar en un lavavajillas o también se pueden lavar con agua y jabón. Asegúrese de que las partes interiores de las perillas estén secas antes de volver a colocarlas.
- Reemplace las perillas en la posición OFF (Apagado) para asegurar una ubicación adecuada.
- Las piezas metálicas se pueden limpiar con agua y jabón. No use estropajos, abrasivos, amoníacos, ácidos, o limpiadores para hornos comerciales. Seque con una tela seca.
- **NOTA:** Las perillas no se pueden cambiar de lugar. Asegúrese de volver a instalar las perillas en sus ubicaciones originales.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

REPISAS DEL HORNO Y ESTANTE PARA ASAR



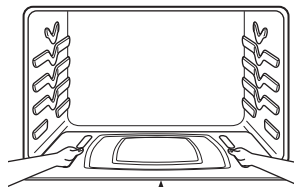
- Las repisas y el estante para asar se podrán limpiar de forma manual con agua y jabón o con un limpiador abrasivo o estropajo. Luego de la limpieza, enjuague las repisas y el estante para asar con agua limpia y seque con una tela limpia.
- Luego de la limpieza, engrase todos los extremos del estante del horno con una leve capa de aceite vegetal. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.

PARTE INFERIOR DEL HORNO EXTRAIBLE

Primero retire los estante del horno. La parte inferior del horno se levanta desde el frente.

Para retirar:

1. En los modelos con este equipamiento, retire el tornillo moleteado del frente de la parte inferior del horno.
2. Tome cada lado de la parte inferior del horno y empuje hacia atrás
3. Levantela parte frontal hacia arriba y luego hacia afuera del horno.



Tornillo moleteada (en algunos modelos)

Para reemplazar:

1. Tome cada lado de la parte inferior del horno y guíe sus lengüetas traseras sobre las ranuras en la parte trasera del horno.
2. Baje la parte inferior del horno y empuja la misma hacia adelante, hasta que esté segura debajo del extremo del piso del horno frontal.
3. En los modelos con este equipamiento, retire el tornillo moleteado del frente de la parte inferior horno.

NOTA: Si la parte inferior del horno es reemplazada de forma incorrecta, es posible que se combe y produzca resultados de horneado indeseables.

PARTE INFERIOR DEL HORNO

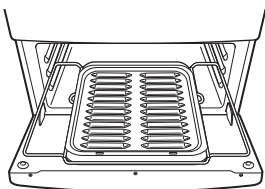
- La parte inferior del horno posee un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear en el estante que está debajo del estante sobre el cual está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear una tarta de fruta u otras comidas con alto contenido de ácido. Los rellenos de fruta caliente u otras comidas con alto contenido de ácido (tales como tomate, chucrut y salsas con vinagre o jugo de limón) pueden ocasionar fisuras y daños sobre la superficie de porcelana esmaltada y se deberán limpiar inmediatamente.
- Para limpiar derrames, use agua y jabón, un limpiador abrasivo o una almohadilla para fregar llena de jabón. Enjuague bien para eliminar cualquier resto de jabón antes de la función de auto limpieza.

COMPARTIMIENTO PARA ASAR

La bandeja para asar queda sostenida en el estante para asar.

Para retirar la bandeja para asar:

1. De forma suave empuje hacia adelante la puerta de la parrilla abatible
2. Empuje el estante para asar con la bandeja hacia adelante hasta que el estante se detenga. Tome la bandeja para asar y retire la misma del estante para asar.



Para reemplazar la bandeja para asar:

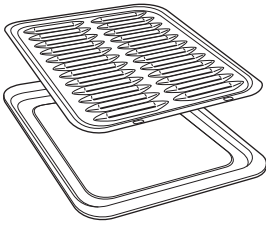
1. Deslice la bandeja para asar sobre el estante y empuje la bandeja para asar y el estante totalmente hasta el compartimiento para asar.
2. Cierre la puerta de la parrilla

Si se produce un derrame en el compartimiento para asar, deje que éste se enfríe primero. Puede limpiar el compartimiento con agua y jabón o un limpiador de horno siguiendo las instrucciones del paquete.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

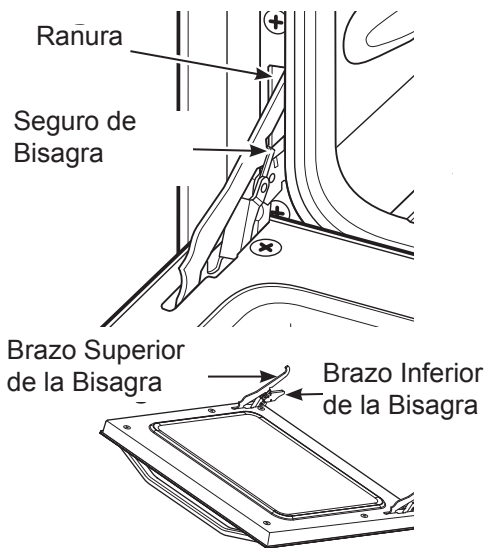
CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

BANDEJA PARA ASAR Y REJILLA



- Luego de asar, retire la bandeja para asar del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Con cuidado vierta la grasa de la bandeja en un envase adecuado. Lave y enjuague la bandeja para asar y la parrilla en agua caliente con un estropajo para fregar plástico lleno de jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con detergente mientras está caliente y cubra con toallas de papel mojadas o con un paño de cocina. Remojar la bandeja eliminará las comidas quemadas.
- *No guarde la bandeja para asar y la rejilla en ninguna parte de la cocina.*

LEVANTE LA PUERTA DEL HORNO



La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta.

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta hasta la posición de apertura completa.
2. Empuje hacia arriba los bloqueos de las bisagras sobre los ganchos de las bisagras a ambos lados. Es posible que deba usar un destornillador de punta plana para levantar los bloqueos de las bisagras.
3. Tome la puerta de manera firme a cada lado, levante un poco y empuje hacia afuera del horno.

Para reemplazar la puerta:

1. De manera firme tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Inserte y apoye los brazos superior e inferior de las bisagras en las ranuras del horno.
3. Empuje hacia abajo los bloqueos de las bisagras desde los ganchos de las bisagras.
4. Cierre la puerta del horno y asegúrese de que esté funcionando correctamente. Si no funciona de forma correcta, retire y reemplace la misma siguiendo los pasos anteriores.

NO INTENTE CERRAR LA PUERTA HASTA QUE ESTE PASO SE HAYA COMPLETADO. LA BISAGRA O LA PUERTA PODRÍAN ESTAR DAÑADAS.

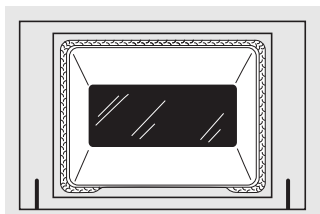
Limpeza de la puerta:

Para limpiar el interior de la puerta:

- No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.
- Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.
- El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta.
- El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales glaseados que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague.
- No use limpiadores para horno, polvos de limpieza o abrasivos duros sobre la parte exterior de la puerta.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir la circulación de aire adecuada.

No frote ni limpie la junta de la puerta: posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se vuelve caliente, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

INTERIOR DEL HORNO DE PORCELANA



- **NOTA: Espere a que la cocina se enfríe antes de limpiar.**
- Con el cuidado apropiado, el acabado de porcelana esmaltada en el interior del horno permanecerá con un aspecto nuevo por años.
- Le recomendamos que use guantes de goma al limpiar la cocina.
- El jabón y el agua normalmente harán el trabajo.
- Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se pueden usar estropajos con agua y jabón. No permita que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácido (tal como tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie. Pueden ocasionar una mancha importante luego de la limpieza.
- El amoníaco hogareño puede facilitar el trabajo de la limpieza.
- Coloque 1/2 taza en un vaso de vidrio o envase de cerámica en un horno frío durante la noche. Los gases del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y la comida quemada.
- De ser necesario, puede usar un limpiador para horno. Siga las instrucciones del paquete.

Precauciones sobre el uso de limpiadores para horno en forma de rociador:

- No rocíe sobre los controles y enchufes eléctricos, ya que esto podría ocasionar un cortocircuito y producir chisporroteos o un incendio.
- Evite que una capa del limpiador se acumule en el sensor de temperatura- podría hacer que el horno caliente de forma inadecuada. (El sensor está ubicado en la parte superior del horno). Con cuidado, limpie el sensor luego de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio de posición podría afectar la forma de hornear del horno.
- No rocíe sobre el exterior de la puerta, las mangas, o cualquiera parte exterior del horno, gabinete o superficie pintada. La limpiador pueda dañar estas superficies.

SUPERFICIES PINTADAS

Las superficies pintadas incluyen los costados, el panel de control y la puerta. Limpie los mismos con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. No use limpiadores comerciales para horno, polvos de limpieza, estropajos de acero o abrasivos duros sobre cualquier superficie pintada.

REEMPLAZO DE LA LUZ DE HORNO (en algunos modelos)



ADVERTENCIA

Riesgo de Descarga Eléctrica o Incendio: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o incendio.

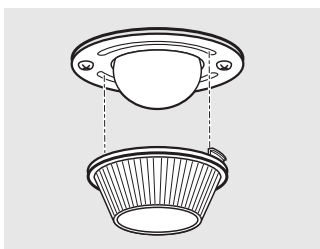
NOTA: Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

Para retirar la tapa:

1. Doble los cristales en dirección contraria a las agujas del reloj aproximadamente un cuarto. *No retire ningún tornillo para retirar la tapa.*
2. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts o por una lámpara de luz halógena de dos patas, según corresponda.

Para reemplazar la tapa:

1. Alinee las anillas del cristal encima de las anillas en la caja y dar vuelta a la derecha para engranar.

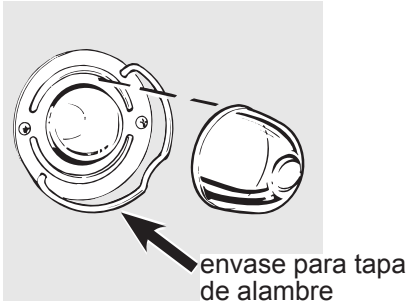


CUIDADO Y MANTENIMIENTO

REEMPLAZO DE LA LUZ DE HORNO (en algunos modelos)

PRECAUCIÓN

Antes reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica de la cocina del fusible principal o del panel del disyuntor. Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.



La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente.

Para retirar.

1. Sostenga una mano debajo de la tapa de modo que no se caiga al ser liberada. Con los dedos en la misma mano, empuje firmemente el suspensor de la tapa del cable. Levante la tapa. **No retire ningún tornillo para retirar la tapa.**
2. No toque la lámpara caliente con una tela húmeda. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos hogareños de 40 watts.

Para reemplazar la tapa:

1. Coloque la misma ranura del receptáculo de la luz. EMpuje el cable hacia adelante hasta el centro de la tapa, hasta que entre en el lugar correcto. Una vez en su lugar, el cable sostiene la tapa firmemente. Asegúrese de que el cable se encuentre en la hendidura que está en el centro de la tapa.
2. Conecte el cable de electricidad a la cocina.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE COMENZAR

En el Commonwealth de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un glomero licenciado o un mecánico gasista.
- Al usar válvulas de cierre de gas tipo balón, deberán ser del tipo de manija T.
- Al usar un conector de gas flexible no deberá exceder los 3 pies.

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

Esta cocina se deberá instalar de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código de Gas Combustible Nacional, ANSIZ223.1/NFPA 54, última edición. Esta cocina fue diseñada y certificada por CSA International, de acuerdo con ANSI Z21.1, última edición.

Al igual que con cualquier electrodoméstico, que utilice gas y genere calor, existen ciertas precauciones de seguridad que se deberán seguir. Encontrará estas precauciones en la sección de información importante de seguridad, en el frente de este manual. Lea las mismas detenidamente.

- **IMPORTANTE** - Conserve estas instrucciones para uso del inspector de electricidad local.
- **IMPORTANTE** - Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales
- **Nota para el Instalador** - Guarde estas instrucciones con el electrodoméstico una vez completada la instalación
- **Nota para el Consumidor** - Guarde este Manual del Propietario y las instrucciones de Instalación
- **Nota** - Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada.
- **Servicio Técnico**- El diagrama eléctrico es en el reverso de la cocina. La correcta instalación del producto es responsabilidad del instalador. Si se producen fallas en el producto debido a una instalación inadecuada, la Garantía no cubrirá las mismas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE COMENZAR (Continuación)

- **Casa Rodante - Requisitos de Información Adicional:** Esta cocina se deberá instalar conforme con el Estándar de Construcción y Seguridad para Hogar, Título 24 CFR, Pieza 3280 (anteriormente Estándar Federal para las Construcciones en Casas Móviles, use el estándar para las Instalaciones de Casas Fabricadas, ANSI A225, 1/FNPA 501S o con códigos locales).
- **Las instalaciones en casa móviles requieren:** Cuando la cocina es instalada en una casa móvil, se deberá asegurar al piso durante el tránsito . Cualquier método para asegurar la cocina es adecuado, siempre y cuando se realice conforme con los estándares que figuran a continuación.

Para Su Seguridad

No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de éste ni de otros electrodomésticos.

Si huele gas:

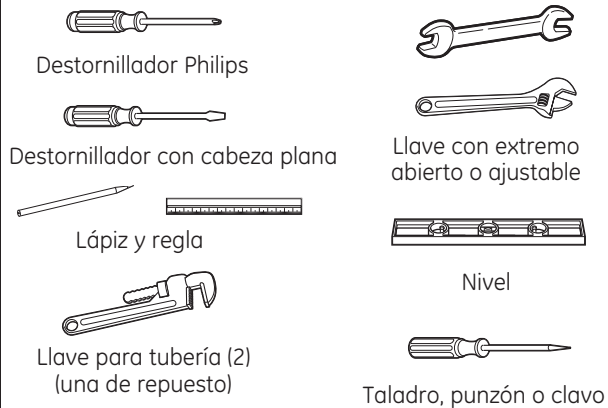
1. Abra las ventanas.
2. No toque los enchufes eléctricos
3. Extinga cualquier llama abierta
4. Inmediatamente llame a su proveedor de gas.

Materiales Necesarios

- Válvula de cierre para tubería de gas
- Sellador para junta de tubería o UL - cinta para tubería aprobada con Teflón*, resistente a la acción de gases naturales o LP.
- Conector para artefacto metálico flexible (1/2" I.D.) Se recomienda una longitud de 5 pies para una fácil instalación, pero otras longitudes son aceptables. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva.
- Adaptador para unión cónica para la conexión al regulador de presión en la cocina (1/2" O 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Detector de pérdida de líquido o agua con jabón.
- Tornillo de compresión o sujetador de manga 1/2" O.D. (sólo para pisos de concreto).

*Teflón: Marca registrada por DuPont

Herramientas Necesarias



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES PARA UNA INSTALACIÓN SEGURA

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir descarga eléctrica, incendio, lesiones graves, o la muerte.

- Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar lesiones o daños sobre la propiedad. Consulte este manual. Para recibir asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (comerciante) o proveedor de gas.
- Nunca vuelva a usar conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede ocasionar goteras y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles NUEVOS al instalar electrodomesticos de gas.
- La prueba de goteras del electrodoméstico se deberá realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Retire todo el material de embalaje y material escrito del horno antes de conectar el gas y el suministro de corriente a la cocina.
- No intente utilizar el horno de esta cocina durante un corte de corriente (sólo en modelos de encendido eléctrico).
- Solicite que su cocina sea instalada por un instalador calificado.
- Su cocina deberá estar correctamente conectada a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad (National Electric Code), NASI/ NFPA NO. 70, última edición).
- Antes de instalar su cocina sobre linóleo y cualquier otro revestimiento de piso sintético, asegúrese de que el revestimiento del piso resista los 180° F sin contraerse, combarse o descolorarse. No instale la cocina sobre alfombras, a menos que haya una hoja de contrachapado de un grosor de 1/4" o un aislante similar entre la cocina y la alfombra.
- Asegúrese de que el gabinetes, piso y revestimiento de pared alrededor de la cocina pueda resistir el calor de hasta 200° F generado por la cocina.
- Evite usar gabinetes sobre la cocina. Para reducir el riesgo ocasionado por la extensión de las llamas abiertas de los quemadores en funcionamiento, instale una campana de ventilación sobre la cocina que se proyecte hacia adelante por lo menos a 5" del frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación deberá estar construida de una lámina de metal de no menos de 0.0122" de grosor. Instale sobre la parte superior de la cocina, dejando un espacio de no menos de 1/4" entre la campana y la parte inferior del gabinete de material combustible o metal. La campana deberá ser por lo menos tan ancha como el electrodoméstico y estar centrada sobre el mismo. El despeje entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación **NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24"**.

EXCEPCIÓN: La instalación de un horno microondas o electrodoméstico de cocción que figuren en la lista sobre la parte superior de la cocina deberá cumplir con las instrucciones de instalación provistas con el electrodoméstico.

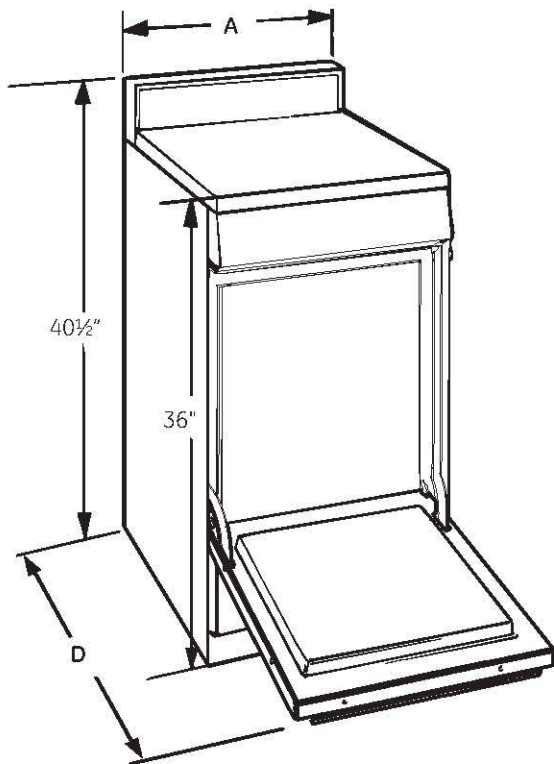
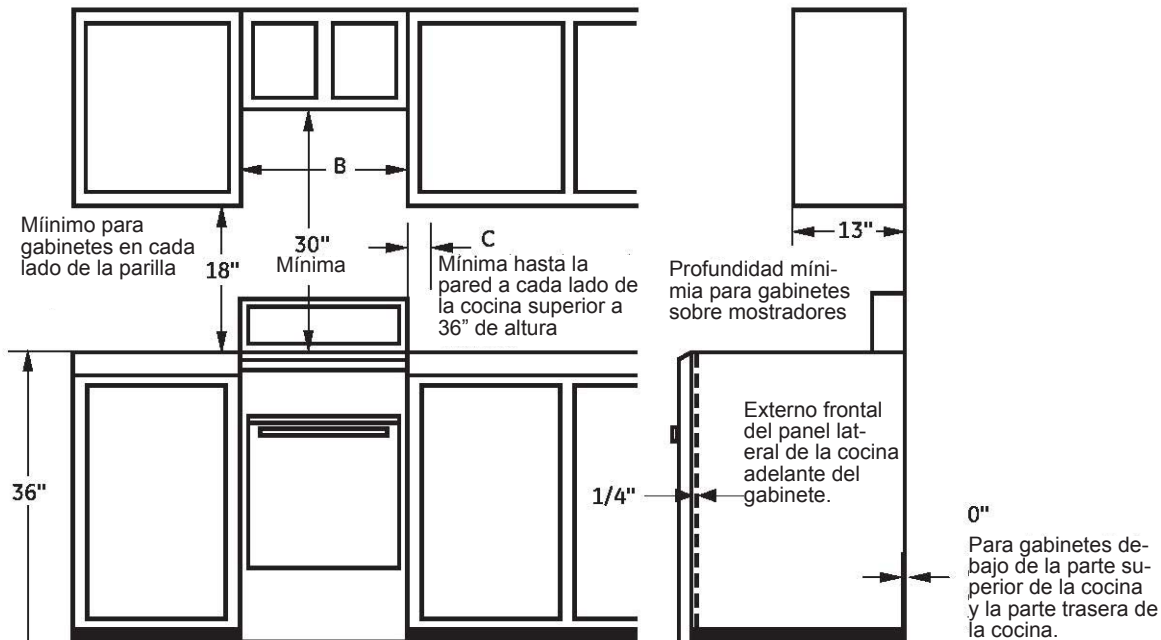
- Si se ubican gabinetes sobre la cocina, deje un espacio mínimo de 30" entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes desprotegidos.
- Si no se puede mantener una distancia de 30" entre la superficie de cocción y el material combustible en la parte superior o los gabinetes de metal, proteja la parte inferior de los gabinetes sobre la parte superior de la cocina con no menos de 1/4" de cartulina común aislante cubierta con una lámina de metal de no menos de 0.0122" de grosor. El despeje entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24"**.
- La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes de la parte superior que se extienden más cerca que 1" al plano de los lados de la cocina no deberá ser inferior a las 18" (Consulte la ilustración de Dimensiones y Espacios en esta sección).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES Y ESPACIOS

Deje el espacio adecuado entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones se deberán cumplir para un uso seguro de su cocina. La ubicación del tomacorriente de electricidad y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones del Gas y el Tomacorriente Eléctrico) se podrán ajustar para cumplir con los requisitos específicos.

La cocina se deberá ubicar con un espacio (nivelado) de 0" con relación a la pared trasera.



Modelos	A	B	C	D
20" de ancho	20"	20 3/8"	2"	41"
24" de ancho	24"	24 3/8"	2"	41"

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

UBICACIÓN

No ubique la cocina donde pueda haber corrientes de aire fuertes. Cualquier abertura en el piso o la pared detrás de la cocina deberán estar selladas. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y ventilación no estén obstruidas por alfombras ni piezas de carpintería.

Su cocina, al igual que muchos otros artículos del hogar, es pesada y se puede colocar sobre revestimientos de piso suaves tales como alfombras o vinilo acolchonado. Tenga cuidado al mover la parilla en este tipo de pisos. Se recomienda que se sigan las siguientes instrucciones simples y económicos para proteger su piso.

La cocina se debería instalar sobre una lámina de madera contrachapada (o material similar). Cuando el revestimiento del piso finaliza frente a la cocina, el área donde la cocina se apoyará deberá ser de contrachapado, al mismo nivel o más alto que el revestimiento del piso.

Esto permitirá que la cocina pueda ser movida para su limpieza o reparaciones técnicas. Además, asegúrese de que el revestimiento de su piso resista los 180° F. (Consulte la sección de instrucciones para una Instalación Segura.)

¡IMPORTANTE!

Quite toda la cinta adhesiva y embalaje. Asegurese de que los quemadores están colocados y nivelados apropiadamente.

Saque el paquete de accesorios del horno y/o cajón.

Cheque y asegurese de que las partes o accesorios the la estufa no se han soltado durante el envío.

INSTALACIÓN DE DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

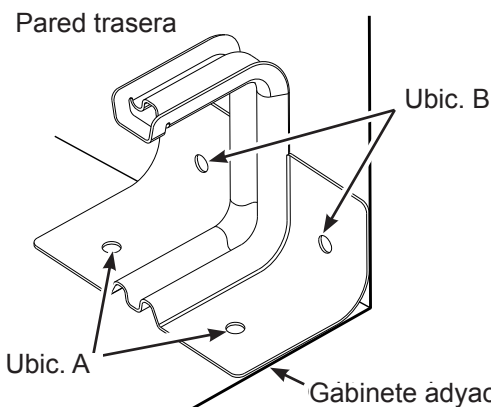
PASO 1 UBIQUE EL SOPORTE



¡IMPORTANTE:

Determine la ubicación final de la cocina antes de tratar de instalar el soporte.

A Coloque el soporte en el piso con el lado trasero sobre la pared trasera. Si la cocina no llega a la pared trasera, alinee el lado trasero del soporte con el panel trasero de la cocina en su ubicación final.



Dos tornillos deben ingresar en el piso pared en la Ubic. A o B.

Gabinete adyacente o ubicación final del panel lateral derecho de la cocina.



¡IMPORTANTE:

Si el soporte no toca la pared trasera, usted DEBE atornillar el soporte al PISO como se describe en el siguiente sección

B Coloque el lado del soporte sobre el gabinete derecho. Si no hay un gabinete adyacente, alinee el extremo del soporte con el panel lateral derecho de la cocina en su ubicación final. Si el mostrador de encimera sobresale del gabinete, modifique la posición del soporte desde el gabinete considerando la cantidad que sobresale.

C Marque la ubicación para el par de orificios que se utilizarán (ver la ilustración de arriba).

NOTA: Para instalaciones de PISO utilice la Ubic. A. Para la instalación de PARED TRASERA utilice la Ubic. B.

PASO 2 SUJETE EL SOPORTE

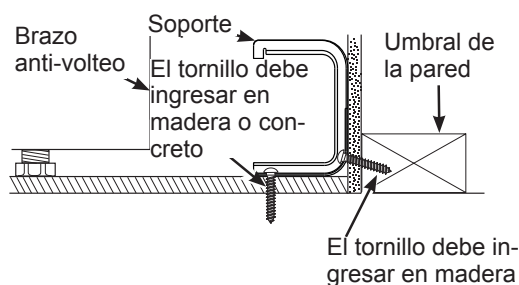
El soporte debe atornillarse al PISO o a la PARED TRASERA.

Instalación de PISO

PISO DE MADERA: Utilice los tornillos provistos para sujetar el soporte utilizando el par de orificios marcados (Ubic. A).

PISO DE CONCRETO: Utilizando una broca para concreto, perforo un orificio piloto de 5/32" de 2" de profundidad dentro del concreto en el centro de cada uno de los orificios marcados (Ubic. A). Utilice los tornillos provistos para sujetar el soporte al piso.

Sujeción al piso o la pared trasera



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación de PARED TRASERA

Utilice los 2 tornillos provistos para sujetar el soporte utilizando el par de orificios marcados en Ubic. B. Los tornillos DEBEN ingresar en el umbral de madera. Si la pared contiene parantes de metal o materiales similares, entonces debe usarse el piso.

PASO 3 VERIFIQUE EL SOPORTE

Luego de instalar el soporte, deslice la cocina hasta su posición final. Para revisar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina el brazo anti volteo, ensamblado en el lateral, este ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras. Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurada de forma correcta con un soporte anti volcaduras. Nunca elimine las patas niveladoras, ya que de ser así la cocina no estará adecuadamente asegurada por el dispositivo anti volcaduras.

IMPORTANTE:

El soporte anti-volcaduras debe **INSTALARSE DE MANERA CORRECTA** para evitar que la cocina vuelque. **NUNCA** quite las patas de nivelación. Esto no permitirá que la cocina quede bien sujeta al soporte **ANTI-VOLCADURAS**.



ADVERTENCIA



- Todas las cocinas pueden sufrir caídas.
- Se pueden producir **QUEMADURAS** y otras **LESIONES GRAVES**.
- **INSTALE** y **CONTROLE** el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con este guía.



A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Siga las instrucciones de instalación.

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.



ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir. Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente al piso o la pared. Asegúrese de que el soporte anti-volcaduras sea reajustado cuando mueva la estufa deslizando el brazo anti-volcaduras justo debajo del soporte. No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado. Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE LA COCINA

1. BRINDE EL SUMINISTRO DE GAS ADECUADO

Su cocina fue diseñada para funcionar con una presión de 5" sobre una columna de agua a gas natural o, si se desea usar con gas LP (propano y butano), una columna de agua de 10".

Asegúrese de que esté suministrando a su cocina el tipo de gas para el cual fue diseñada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o gas propano. Si decide usar esta cocina con gas LP, un instalador de LP calificado deberá realizar la conversión antes de intentar utilizar la cocina con dicho gas.

Para una instalación adecuada, la presión del gas natural suministrado al regulador deberá ser de una columna de agua de entre 6" y 13".

Para el gas LP, la presión suministrada deberá ser de una columna de agua de entre 11" y 13".

Al controlar el funcionamiento adecuado del regulador, la presión de entrada deberá ser por lo menos 1" mayor que la presión de funcionamiento (tubo) como se indica más arriba.

El regulador de presión ubicado en la entrada del tubo de la cocina deberá permanecer en la línea de suministro, más allá de si el gas natural o LP está siendo usado.

Un conector de metal flexible del electrodoméstico usado para conectar la cocina al suministro de gas debería tener un I.D. de 1/2" y 5 pies de longitud para una instalación más fácil. En Canadá, los conectores flexibles deberán ser conectores metálicos de pared simples, de no más de 6 pies de longitud.

2. CONECTE LA COCINA AL GAS

Cierre la válvula principal de suministro de gas antes de desconectar su vieja cocina y deje la misma apagada hasta que la nueva conexión se haya completado. No olvide volver a encender el piloto en otros electrodomésticos a gas cuando vuelva a encender el gas.

Debido a que las tuberías duras restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso del conector para electrodomésticos de metal flexible con certificación internacional de CSA, a menos que los códigos locales requieran una conexión de tubería dura.

Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tubería dura, deberá alinear la misma con cuidado; la cocina no se podrá mover una vez realizada la conexión.

Para evitar pérdidas de gas, coloque el compuesto de la junta de gas, o envuelva la cinta para roscas de tubería con Teflón* alrededor de todas las roscas de tubería macho (externas).

*Teflón: Marco registrada por DuPont.



ADVERTENCIA

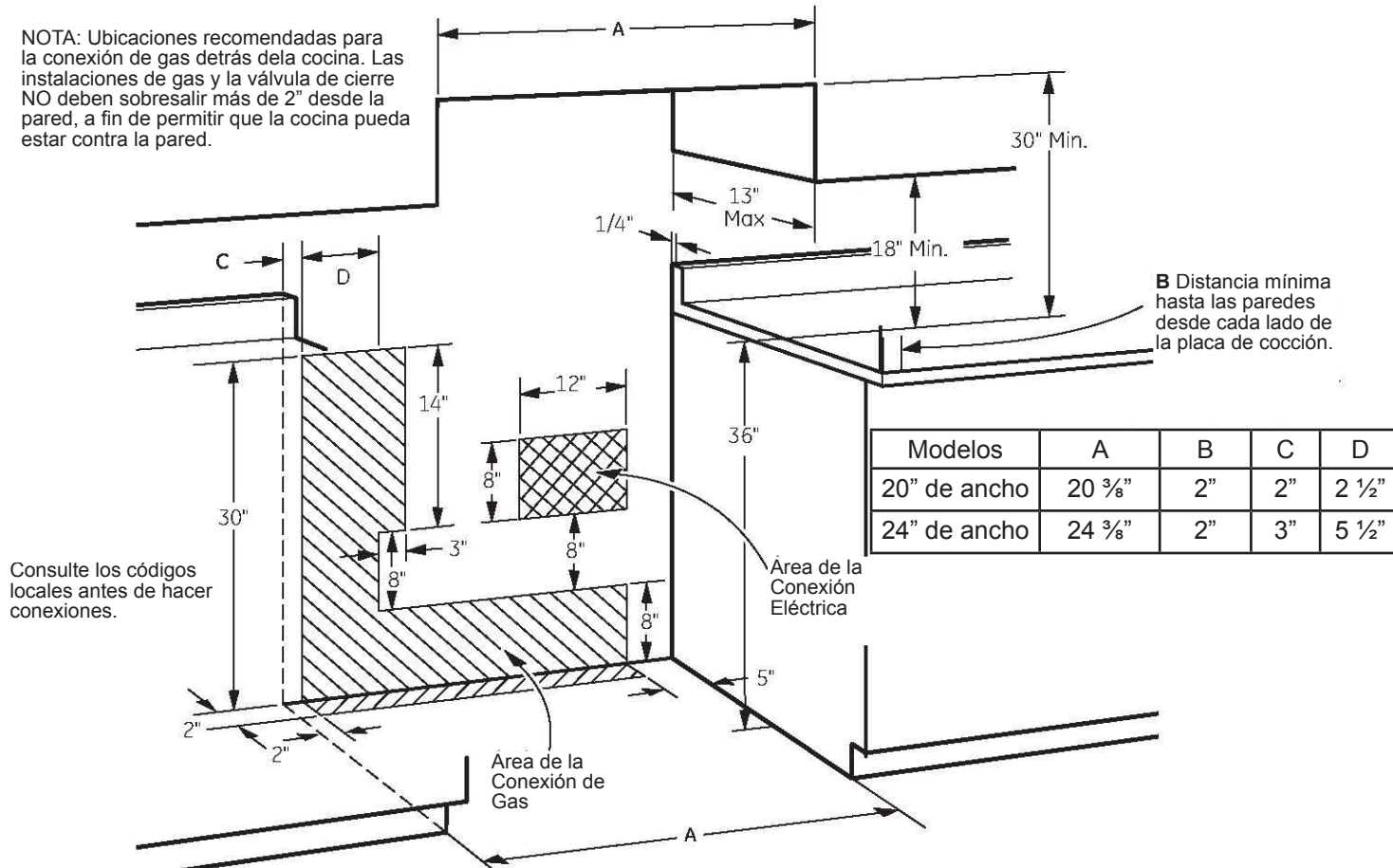
Riesgo de incendio: No use una llama para controlar las pérdidas de gas.

Al usar presión de prueba superior a 1/2 psig para controlar la presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la cocina y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Al usar las presiones de prueba de 1/2 psig o menos para controlar el sistema de suministro de gas, simplemente aisle la cocina del sistema de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre individual.

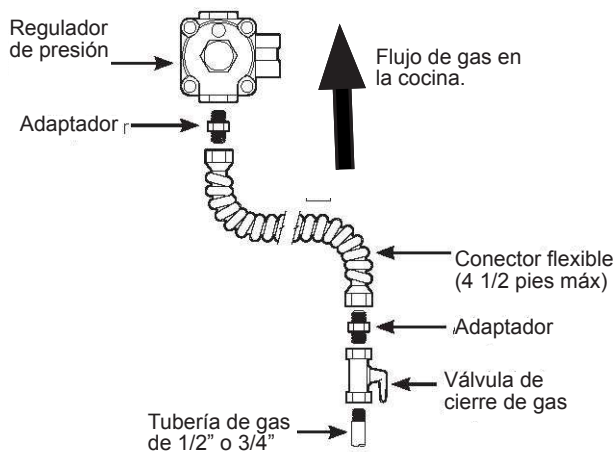
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

UBICACIÓN RECOMENDADA DE LOS SUMNISTROS DE GAS Y ELECTRICIDAD

NOTA: Ubicaciones recomendadas para la conexión de gas detrás de la cocina. Las instalaciones de gas y la válvula de cierre NO deben sobresalir más de 2" desde la pared, a fin de permitir que la cocina pueda estar contra la pared.

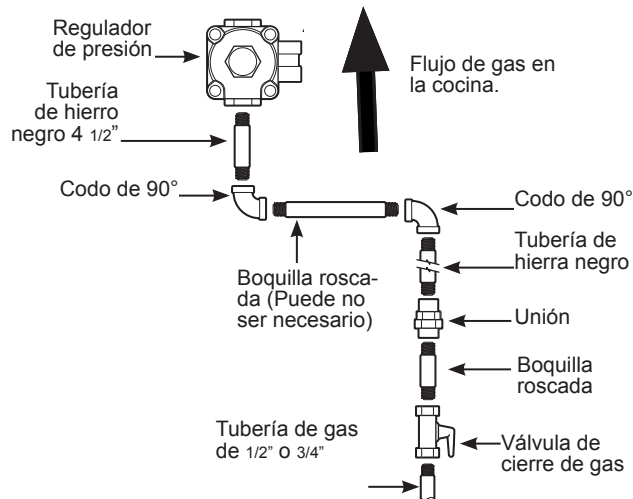


CONEXIÓN DEL CONECTOR FLEXIBLE (Ejemplo)



Instalador: Informe al consumidor sobre la ubicación de la válvula de cierre de gas.

OPCIONES DE CONEXIÓN DE TUBERÍA RÍGIDA (Ejemplo)



Instalador: Informe al consumidor sobre la ubicación de la válvula de cierre de gas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

3. CONEXIONES ELÉCTRICAS

Requisitos Eléctricos

Circuito específico de 120 voltios, 60 Hertz, correctamente conectado a tierra por un disyuntor de 15 o 20 amperes o fusible de retraso.

Nota: No se recomienda para este producto el uso de interruptores automáticos, inalámbricos o con cableado externo que apagan la corriente del electrodoméstico.

Conexión a tierra:



ADVERTENCIA

Riesgo de Descarga: Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada. Si no cumple con esto se podrán producir descargas eléctricas.



Asegúrese de contar con una conexión a tierra adecuada antes de usar.

El cable de corriente de este electrodoméstico cuenta con un enchufe de 3 patas (conexión a tierra) que se conecta a un toma corriente de pared estándar de 3 cables para minimizar la posibilidad de riesgos de descargas eléctricas por parte del mismo.

El cliente deberá contratar a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

En caso de contar con un tomacorriente de pared de 2 cables, es la responsabilidad y obligación del cliente reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 cables correctamente conectado a tierra.

NUNCA, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE NI ELIMINE EL TERCER CABLE (TIERRA) DEL CABLE DE CORRIENTE.

Unas palabras sobre los GFCI - no se requieren ni se recomiendan los GFCI para receptáculos de cocinas a gas.

Los Interruptores de Circuito de Tierra (GFCI) son dispositivos que detectan pérdidas de corriente en un circuito y automáticamente apagan la corriente cuando el límite del nivel de pérdida es detectado. El consumidor deberá reiniciar estos dispositivos de forma manual. El Código Nacional de Electricidad requiere el uso de los GFCI en receptáculos de cocina instalados para superficies de mostradores. El funcionamiento de la cocina no se verá afectado si se utiliza en un circuito GFCI protegido, pero es posible que se produzcan detenciones ocasionales no deseadas del interruptor GFCI.

4. SELLADO DE ABERTURAS

Selle cualquier abertura en la pared, detrás de la cocina y en el piso debajo de la cocina cuando las conexiones se hayan completado.

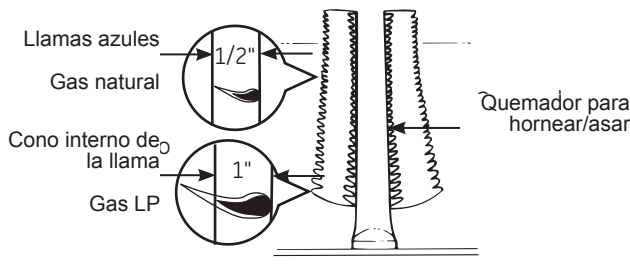
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

5. SI LA COCINA POSEE ENCENDIDO ELÉCTRICO

Hay dispositivos de encendido aparte desde los quemadores de la izquierda y derecha. Ambos arrancadores está en **ON** (Encendido) cuando cualquier perilla se gira a la configuración **LITE** (Luz). Los arrancadores emitirán chispas siempre que cualquiera de las perillas de los quemadores de la superficie esté en la configuración **LITE** (Luz).

En caso de un corte eléctrico, los quemadores superiores aún podrán ser usados. Para encender un quemador, coloque un fósforo de cocina encendido de forma adyacente al quemador que usará y gire la perilla de la válvula a **LITE** (Luz). **TENGA EXTREMA CUIDADO.**

6. DE SER NECESARIO AJUSTE EL CIERRE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO



Para Gas Natural:

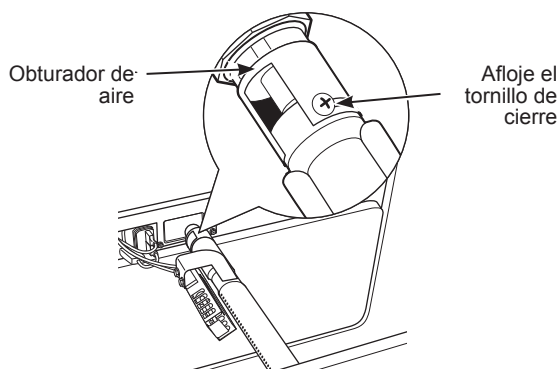
La llama del quemador del horno debería estar limpia, de color azul con conos internos definidos de aproximadamente 1/2 pulgada de largo. Si la llama es suave y floja con conos indefinidos significa que hay demasiado gas y no hay suficiente aire. Si la llama es ruidosa y se eleva, significa que hay demasiado aire.

Para Gas LP:

La llama debería tener conos azules de aproximadamente 1 pulgada. Luego de 30 segundos de funcionamiento del quemador, controle que las llamas se eleven por fuera de los puertos del quemador. Si se observa una elevación, reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las llamas se estabilicen. Algunas puntas amarillas serán normales cuando se trate de gas LP.

Si es Necesario un Ajuste:

A. Afloje el tornillo de cierre ubicado en la parte superior del obturador de aire, luego gire el obturador de aire hasta la configuración correcta y vuelva a ajustar el tornillo.



B. La llama del quemador del horno se podrá controlar de la siguiente manera (el resonador del quemador no está en su lugar)

- Para corregir una llama amarilla - incremente el tamaño de la abertura del obturador de aire.
- Para corregir una elevación, pero que se distinga la llama azul - Reduzca el tamaño de la abertura del obturador de aire.

C. El obturador de aire se debería configurar con una apertura de aproximadamente 2/3 para gas natural, y aproximadamente con apertura completa para gas LP

D. El ajuste del obturador de aire del quemador del horno es el mismo en cocinas con un piloto de gas o encendido eléctrico.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

7. CALIDAD DE LAS LLAMAS

La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.



A. Llamas amarillas - llame al servicio técnico.



B. Puntas amarillas - en conos externos - Normal para el gas LP



C. Llamas azul suave - normal para gas natural

Si las llamas del quemador se ven como en (A), llame al servicio técnico. El aspecto de la llama normal se ve como en (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

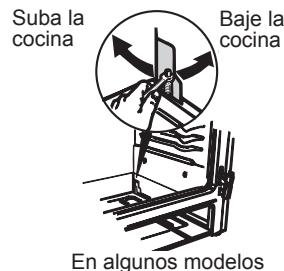
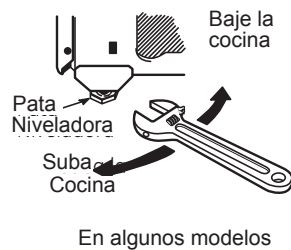
Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos.

8. REEMPLACE LAS PIEZAS DEL HORNO

Una vez realizados todos los ajustes, reemplace el fondo del horno, los estantes y la puerta del horno.

9. NIVELACIÓN DE LA COCINA

A. Instale las repisas del horno en el mismo y posicione la cocina en el lugar donde será instalada, con acceso frontal a las patas niveladoras frontales y acceso trasero o las patas niveladoras traseras. Todas las patas deberán ser niveladas ANTES de que el producto sea instalado.



B. Controle la nivelación ubicando un nivel de burbuja o una taza, parcialmente llena de agua, en una de las repisas del horno. Si usará un nivel de burbuja, haga dos lecturas - con el nivel ubicado de forma diagonal primero en una dirección y luego en la otra.

C. Retire el cajón (en algunos modelos). Lea la sección de Cuidado y limpieza de la cocina. Las patas niveladoras frontales se podrán ajustar desde la parte inferior y las patas traseras se podrán ajustar desde la parte superior (en algunos modelos) o desde la inferior.

D. Use una llave de tuercas o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.



ADVERTENCIA

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras

E. Luego de nivelar la unidad, deslice hasta la posición final y verifique la nivelación.

F. Luego de que la cocina esté nivelada, aleje la misma de la pared, de modo que se pueda instalar el dispositivo anti-volcaduras.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CUANDO TODAS LAS CONEXIONES SE HAYAN COMPLETADO

Asegúrese de que todos los controles queden en la posición de apagado. Asegúrese de que el flujo de la combustión y el aire de ventilación a la cocina estén desobstruidos.


CONVERTIR A GAS LP (o convertir nuevamente de LP a gas natural)

Esta cocina deja la configuración de fábrica para uso con gas natural. Se desea convertir a gas LP, la conversión deberá ser realizada por un instalador de gas LP calificado.

Las instrucciones de conversión y los orificios LP se pueden encontrar adjuntos a la parte trasera de la cocina. Guarde estas instrucciones y los orificios en caso de que desee hacer la conversión nuevamente a gas natural.

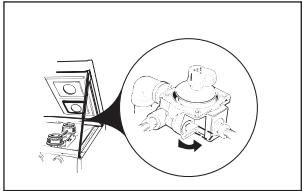
DIAGNÓSTICOS DE PROBLEMAS

A menudo, un problema es menor y quizás no sea necesario llamar para obtener servicio. Utilice esta guía de resolución de problemas para encontrar una posible solución. Si la unidad continúa funcionando de manera incorrecta, llame a un centro de servicio autorizado o al número gratuito de Danby 1-800-263-2629 para recibir asistencia.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	QUÉ HACER
La temperatura del horno demasiado caliente o demasiado fría.	El termostato del horno debe ser ajustado.	Lea la sección de <i>Ajuste del termostato del horno - ¡Hágalo usted mismo!</i>
Los quemadores superiores no se encienden o no queman de forma pareja.	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	En los modelos con encendido eléctrico, asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras de los quemadores al costado o alrededor de la parte superior del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores y limpie los mismos con un alfiler o gancho para sujetar papeles que sean seguros. Evite agrandar los agujeros.
	Es posible que los quemadores no se inserten de forma correcta en los soportes de montaje.	Retire los quemadores y inserte los mismos de forma correcta.
Los quemadores poseen llamas amarillas y con puntas amarillas.	La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.	Use las ilustraciones siguientes para determinar si las llamas de los quemadores son normales. Si las llamas de los quemadores se ven como en A, es necesario realizar más ajustes. El aspecto de la llama normal se ve como en B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos. 
		<p>A-Llamas amarillas Se requieren más ajustes</p> <p>B-Puntas amarillas en conos externos Normal para gas LP</p> <p>C-Llamas azul claro Normal para gas natural</p>

DIAGNÓSTICOS DE PROBLEMAS

(CONTINUACIÓN)

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	QUÉ HACER
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	El gas LP está incorrectamente conectado.	Controle todos los pasos de la sección de <i>Instalación de la cocina</i> .
El horno no funciona.	El termostato con bulbo capilar deberá ser limpiado y desobstruido.	Asegúrese de que el bulbo capilar del termostato (ubicado en la parte superior del horno) esté en la posición correcta, sin tocar los costados del horno ni estar cubierto con nada.
	La ventilación del horno está bloqueada.	La ventilación del horno, en la parte trasera de la cocina, deberá ser desobstruida.
	Control del horno configurado de forma incorrecta.	Consulte la sección de <i>Uso del horno</i> .
	Use de un utensilio incorrecto o de un utensilio de tamaño incorrecto.	Consulte la sección de <i>Uso del horno para hornear o dorar</i> .
	El fondo del horno no está correctamente ajustado en su posición.	Lea la sección de <i>Cuidado y limpieza de la cocina</i> .
Olor fuerte.	Proporción inadecuada de aire/gas en el horno.	Ajuste el obturador de aire del quemador del horno. Lea la sección de <i>Instalación de la cocina</i> .
	Esto es temporario.	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.
Los quemadores superficiales se encienden pero el horno no.	Se pudo haber movido la válvula de cierre del horno de forma accidental durante la limpieza o al moverlo.	<p>Para controlar la válvula de cierre de gas en modelos con quemadores dobles estándar, levante la placa de cocción y busque la palanca de cierre de gas en la esquina trasera del extremo izquierdo. (Los modelos con piloto continuo no cuentan con una válvula de cierre de gas en el regulador).</p> <p>La palanca se muestra cerrada. EMPUJE PARA ABRIR.</p> 
La luz del horno no funciona.	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o cambie la lámpara.
	El interruptor de funcionamiento de la luz está roto.	Llame al servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA PARA ELECTRODOMÉSTICO

Este producto de calidad está garantizado contra defectos de fabricación, incluyendo partes y mano de obra, siempre y cuando la unidad se utilice bajo las condiciones normales de funcionamiento para las que fue diseñado.

Esta garantía está solamente disponible para la persona que haya comprado originalmente esta unidad directamente de Danby Products Limited (Canada) o Danby Products Inc. (U.S.A.) (en adelante "Danby") o uno de sus distribuidores autorizados, y no es transferible.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Las piezas plásticas, se autorizan por treinta (30) días solamente a partir de la fecha de la compra, sin las extensiones proporcionadas.

Primeros 12 meses Durante los primeros 12 meses, cualquier parte en buen estado de este producto que resulte defectuosa, incluyendo cualquier sistema sellado, será reparado o reemplazado, a opción del fabricante, sin cargo para el comprador ORIGINAL.

Para obtener servicio Danby se reserva el derecho de limitar la cobertura de "Servicio en Domicilio" sujeto a la proximidad de un Taller de Servicio Autorizado. Para todo artefacto que requiera servicio fuera del área limitada de "Servicio en Domicilio", el cliente será responsable por transportar dicho artefacto hasta el Taller de Servicio Autorizado más cercano. Consulte "Límites del servicio técnico a domicilio", a continuación. Comuníquese con el distribuidor donde haya comprado la unidad, o llame al Taller de Servicio Autorizado más cercano, donde debe ser reparada por un técnico calificado. Si esta unidad es reparada en otro lugar que no sea un Taller de Servicio Autorizado, o si la unidad se utiliza para aplicaciones comerciales, Danby no se hará responsable de ninguna forma y la garantía será anulada.

Límites del servicio técnico a domicilio Si el electrodoméstico está instalado en un lugar que se encuentra a 100 kilómetros (62 millas) o más del centro de servicios más cercano, se debe llevar la unidad al Centro de servicios Danby autorizado más cercano, ya que dicho servicio sólo puede realizarlo un técnico calificado y certificado por Danby para prestar servicios de garantía. Los cargos por transporte desde y hacia el lugar en que se efectúe el servicio técnico no están cubiertos por esta garantía y son de responsabilidad del comprador.

Nada dentro de esta garantía implica que Danby será responsable por cualquier daño que hayan sufrido los alimentos u otros contenidos de este aparato, ya sea debido a un defecto del aparato, o su uso, adecuado o inadecuado.

EXCLUSIONES

Salvo lo aquí indicado por Danby, no existen otras garantías, condiciones o representaciones, explícitas o implícitas, concretas o intencionales por parte de Danby o sus distribuidores autorizados y todas las demás garantías, condiciones o representaciones, incluyendo cualquier garantía, condiciones o representaciones bajo cualquier Acta de Venta de Productos o legislación o estatuto similar, quedan de esta forma expresamente excluidas. Salvo lo aquí indicado, Danby no serán responsables por ningún daño a personas o bienes, incluyendo la propia unidad, sin importar su causa, o de ningún daño indirecto causado por el desperfecto de la unidad, y al comprar esta unidad, el comprador acepta por la presente, indemnizar y proteger a Danby contra cualquier reclamo por daños a personas o bienes causados por la unidad.

CONDICIONES GENERALES

No se considerará ninguna de estas garantías o seguros cuando el daño o la necesidad de reparación sea el producto de los siguientes casos:

- 1) Falla del suministro eléctrico.
- 2) Daños en tránsito o durante el transporte de la unidad.
- 3) Alimentación incorrecta, como bajo voltaje, instalación eléctrica defectuosa o fusibles inadecuados.
- 4) Accidente, modificación, abuso o uso incorrecto del artefacto, tal como insuficiente ventilación del ambiente o condiciones de operación anormales (temperatura ambiente extremadamente alta o baja).
- 5) Utilización comercial o industrial (v.g., si el electrodoméstico no está instalado en una vivienda particular).
- 6) Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidades, actos de fuerza mayor como huracanes, inundaciones, etc.
- 7) Pedidos de servicio debido a desinformación del usuario.
- 8) Instalación inadecuada (v.g., instalación empotrada de un electrodoméstico diseñado como unidad independiente o uso de un electrodoméstico al aire libre que no esté aprobado para dicho fin).

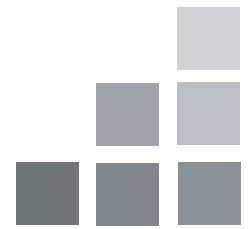
Para acceder a la garantía se solicitará un comprobante de compra; por lo tanto, guarde su recibo. En caso de necesitar servicio de garantía, presente ese documento al TALLER DE SERVICIO AUTORIZADO.

Servicio de Garantía
Servicio en Domicilio

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629
07/13

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629



COMPACT GAS RANGE

All repair parts are available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/or the location of the service depot nearest you, call the TOLL FREE number.

When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- Product Type
- Model Number
- Part Number
- Part Description

ESTUFAS DE GAS COMPACTAS

Todas las piezas de reparación disponibles para la compra o la orden especial cuando usted visita su depósito más cercano del servicio. Para pedir servicio y/o la localización del depósito del servicio lo más cerca posible usted, llame Danby gratis.

Al pedir servicio o pidiendo piezas, proporcione siempre la información siguiente:

- Tipo de producto
- Número de modelo
- Número de pieza
- Descripción de la parte

CUISINIÈRES À GAZ COMPACTES

Toutes les pièces de rechange ou commandes spéciales sont disponibles à votre centre de service régional autorisé. Pour obtenir le service et/ou la localité de votre centre de service régional, signalez le NUMÉRO D'APPEL SANS FRAIS.

Ayez les renseignements suivants à la portée de la main lors de la commande de pièce ou service:

- Type de produit
- Numéro de modèle
- Numéro de pièce
- Description de la pièce



MODEL • MODÈLE • MODELO
DR240WGLPC