

FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 3606 GG ED 2F X

INSTRUCTION MANUAL
MANUALE DI ISTRUZIONI

Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our Sofia ranges. This range was conceived, designed and handcrafted in Italy.

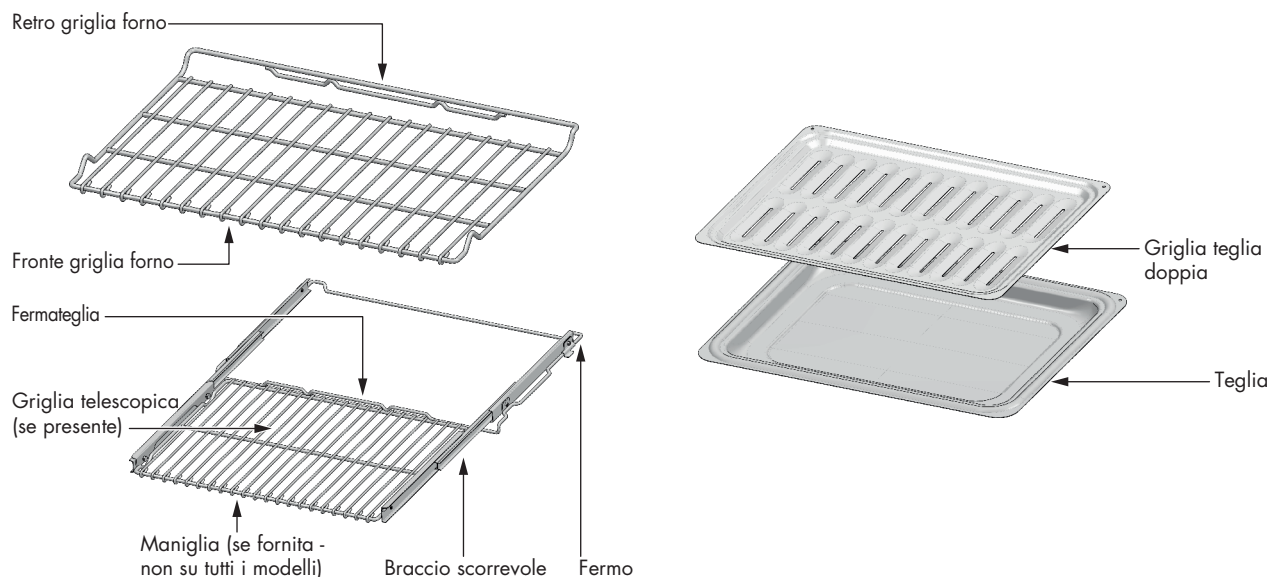
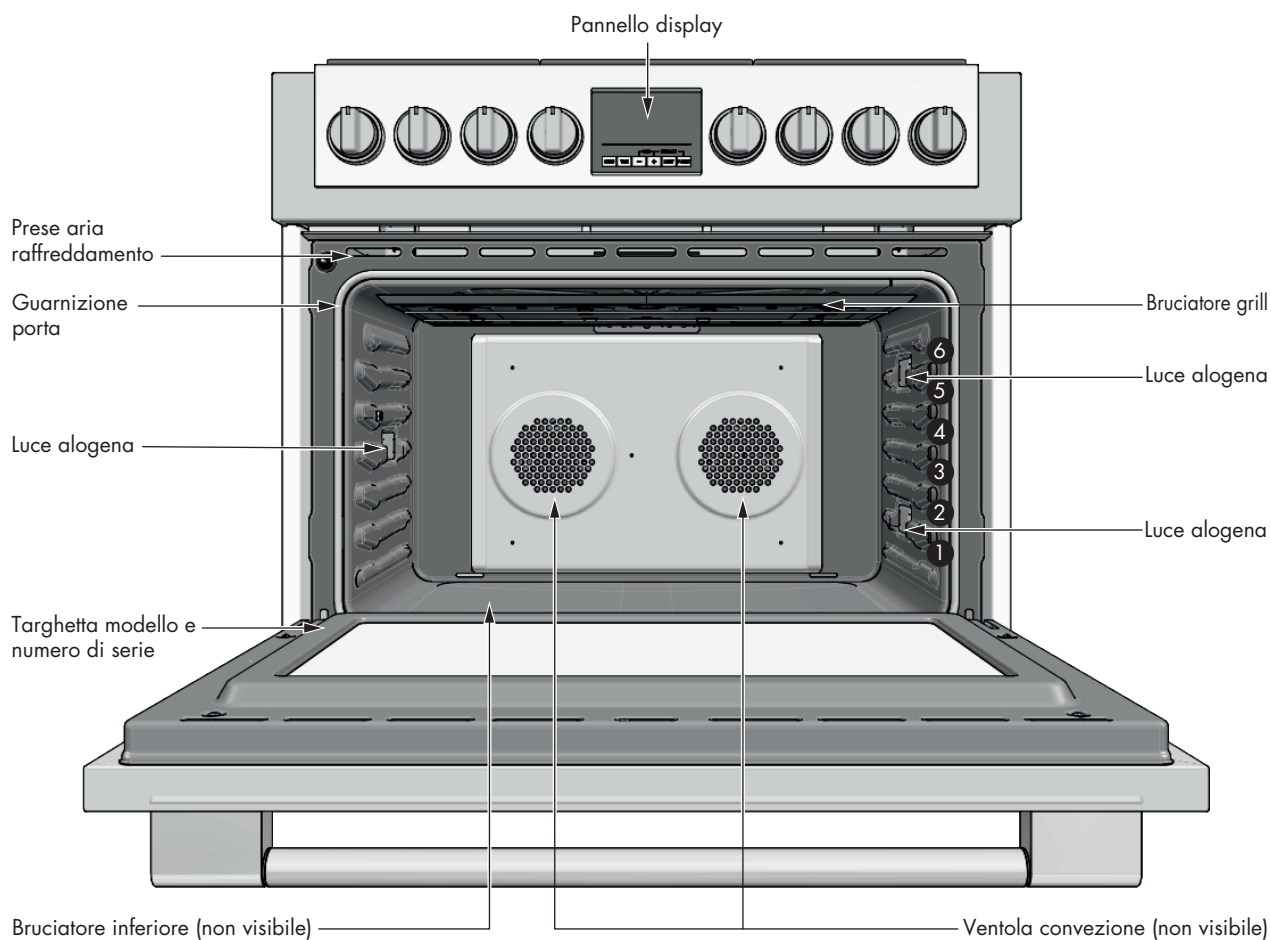
Your selection of a Sofia range confirms you are among a special group who share a love and passion for cooking. This unique community shares in the experience of creating quality dishes; dishes that will satisfy the palate while bringing the warmth of families and friends together to share and rejoice. Impress a loved one with your ability to combine flavours and ingredients or experiment with new foods and different culinary techniques to create unexpected pleasures.

Gianni Alessandretti

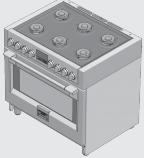

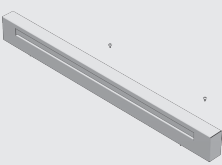
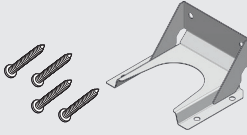
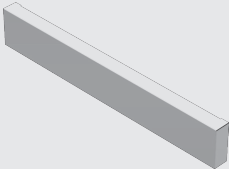
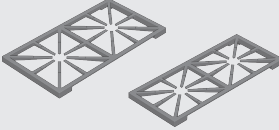

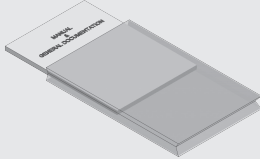
INDICE	PAGINA
1 - Caratteristiche del forno	2
2 - Avvertenze speciali	4
Prima di iniziare l'installazione	4
3 - Istruzioni di sicurezza	5
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro	8
Installazione della staffa anti-ribaltamento	10
5 - Informazioni di installazione	11
6 - Istruzioni di installazione	12
7 - Requisiti dell'impianto a gas	14
Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)	14
Ubicazione	14
Ventilazione del locale	14
Allacciamento gas	14
Allacciamento del tubo metallico	14
8 - Conversione ad altro tipo di gas	15
Conversione ad altro tipo di gas	15
Tabella degli ugelli	15
Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)	17
9 - Conversione in GPL o GN	18
Sostituzione degli ugelli del (bruciatore inferiore forno)	18
Sostituzione degli ugelli del (bruciatore grill forno)	19
Regolazione fiamma bassa	20
Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio	20
Accensione elettrica del gas	21
Le fiamme dei bruciatori	21
10 - Alimentazione elettrica	22
Collegamento del forno alla rete elettrica	22
11 - Il pannello di controllo	23
Comandi	23
Manopole	23
Spie luminose	23
12 - Informazioni generali forno	24

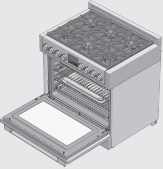
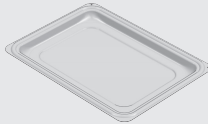
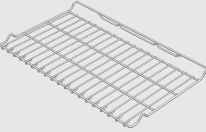

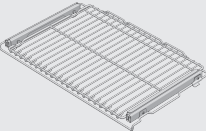
INDICE	PAGINA
13 - Suggerimenti generali forno	25
Griglie del forno	25
Griglie telescopiche del forno	26
14 - Impostazione orologio e timer	27
Contaminuti meccanico	27
Controlli touch timer	27
15 - Selezione della modalità di cottura	28
16 - Cottura al forno	29
17 - Risoluzione problemi di cottura	30
18 - Manutenzione fai-da-te: smontaggio della porta del forno	31
Come smontare la porta	31
Come rimontare la porta	31
19 - Sostituzione della luce del forno	32
Come sostituire una lampadina	32
20 - Caratteristiche del piano cottura	33
21 - Utilizzo del piano cottura a gas	34
Impostazione manopola controllo gas	34
Bruciatori a gas	34
Bruciatori a doppia corona	34
22 - Utilizzo del piano cottura a gas	35
Superficie dei bruciatori super sigillata	35
23 - Strumenti di cottura	36
Caratteristiche degli strumenti di cottura	36
Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma	36
24 - Informazioni generali sulla manutenzione del forno	37
Come usare la tabella di pulizia del forno	37
Tabella pulizia	37
25 - Finiture forno / Metodi di pulizia	38
26 - Pulizia del piano cottura	39
Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura	39
27 - Risoluzione problemi di funzionamento	41
28 - Assistenza e manutenzione	42

CARATTERISTICHE DEL FORNO



MODELLO DA 91,4 cm (36")	Gas (Naturale) GN, pressione 5" w.c.	Gas (Propano) GPL, pressione 10" w.c.
IMPOSTAZIONE	14330 Btu/h (4200W)	14330 Btu/h (4200W)
FORNO	17000 Btu/h (5000W)	17000 Btu/h (5000W)

CONTENUTO DELL'IMBALLO					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	CUCINA A GAS		1	PIEDINO CON COLLARE
	1	ALZATINA DA 7,6 CM (3") TRE VITI DI FISSAGGIO		1	QUATTRO VITI DI FISSAGGIO ANTI-RIBALTAMENTO
	1	ZOCCOLO		3	griglie PER CUCINA DA 91,4 CM (36")
	3	PIEDINO		1 1	MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERICA "MANUALE DI ISTRUZIONI" KIT CONVERSIONE GAS

ACCESSORI FORNO IN DOTAZIONE AL PROPRIO MODELLO					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	FORNO		1	TEGLIA DA FORNO SMALTATA
	2	GRIGLIA CROMATA		1	TEGLIA DA FORNO SMALTATA CON GRIGLIA
	1	GRIGLIA CROMATA TELESCOPICA			

IMPORTANTE: Conservare il presente manuale ad uso dell'elettricista locale.

INSTALLATORE: Lasciare il presente manuale al proprietario per future consultazioni.

PROPRIETARIO: Conservare il presente manuale per future consultazioni.

Fare attenzione ai seguenti simboli presenti nel manuale:

! PERICOLO

Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano IMMEDIATAMENTE queste indicazioni.

! AVVERTENZA

Si tratta del simbolo di un avviso di sicurezza. Questo simbolo segnala potenziali pericoli che possono comportare la morte o lesioni gravi per l'utente o per gli altri. Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano queste indicazioni.

LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI.

Per l'installatore:

Lasciare il presente manuale di istruzioni insieme all'apparecchio.

Per il cliente:

Conservare questo manuale di istruzioni per future consultazioni.



ISTRUZIONI IMPORTANTI

Leggere il manuale nella sua interezza prima di usare l'apparecchio.

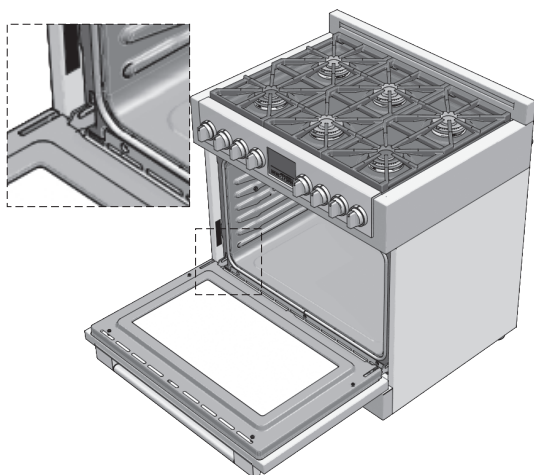


L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare la cucina da un tecnico qualificato.

! IMPORTANTE

- Rispettare tutte le leggi e normative applicabili in vigore.
- Annotare il modello e il numero di serie prima di installare la cucina. Entrambi i numeri si trovano sulla targhetta dei dati tecnici come da illustrazione seguente.

POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI



Prima di iniziare l'installazione

- Verificare il luogo di installazione. Il luogo di installazione deve essere lontano da zone particolarmente ventilate quali finestre, porte e bocchette di riscaldamento o ventilatori.
- La messa a terra è obbligatoria. Vedi "Requisiti elettrici"

NOTA: La cucina è destinata all'uso con gas naturale o propano.

Per convertire a GPL (propano) o GN (gas naturale), vedi istruzioni del kit di conversione gas fornito tra i documenti accompagnatori. Prevedere un allaccio all'alimentazione del gas. Vedi requisiti di alimentazione gas.

! AVVERTENZA

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete di alimentazione gas, accertarsi che le impostazioni gas siano corrette.

Il tipo di gas impostato di fabbrica è indicato sulla targhetta dati tecnici.

**IMPORTANTE**

L'apparecchio deve essere collegato da un tecnico qualificato in accordo con le normative applicabili. La targhetta dati tecnici del forno è ancora visibile dopo l'installazione dell'apparecchio. Questa targhetta, visibile a porta aperta, contiene tutti i dati identificativi dell'apparecchio, nonché il tipo di gas e la pressione di esercizio per cui è stato tarato.

Seguire con attenzione le istruzioni e i suggerimenti per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

**IMPORTANTE**

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO. IL FABBRICANTE NON PUÒ ESSERE RITENUTO IN ALCUN MODO RESPONSABILE PER EVENTUALI LESIONI O DANNI CAUSATI DA UN'INSTALLAZIONE NON CORRETTA O NON IDONEA O DA UN USO ERRATO O ANOMALO.

**IMPORTANTE**

L'USO DI QUESTO APPARECCHIO NON È CONSENTITO A PERSONE (INCLUSI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI O SENZA ESPERIENZA O CONOSCENZE, A MENO CHE NON SIANO SORVEGLIATE O ISTRUITE SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

- **Non smontare i componenti prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'apparecchio se qualche sua parte (ad esempio un vetro) risulta rotta. Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno lasciarlo in funzione a vuoto alla massima temperatura per circa un'ora al fine di eliminare l'odore del materiale isolante.
- Durante l'utilizzo del grill, in tutti i modelli, tenere la porta chiusa.
- La ventola di raffreddamento può rimanere in funzione anche dopo lo spegnimento del forno, finché è caldo.
- **Il forno si riscalda durante l'uso; non toccare le resistenze poste al suo interno.**
- **Durante il funzionamento del forno, anche la parte frontale si riscalda; è quindi importante tenere lontano i bambini.**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni se non costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (inclusi bambini di età superiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.**
- Per evitare il danneggiamento dello smalto di finitura del forno, non ricoprire in alcun modo la base della muffola (con fogli di alluminio, contenitori e simili).
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, poiché possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia, non usare detergenti abrasivi o vaporelle.
- Il forno deve essere freddo e l'alimentazione scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- L'apparecchio non va installato dietro a porte decorative per evitare surriscaldamenti.

 **AVVERTENZA**

Accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare il rischio di folgorazioni.

- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni locali di alimentazione (natura e pressione del gas) e la configurazione dell'apparecchio corrispondano.
- Non usare sul piano cottura recipienti di cottura o padelle che ne superino i bordi.

Per ridurre il rischio di ustioni durante l'uso del piano cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Non lasciare bambini e animali domestici soli o senza supervisione nell'area in cui è in uso l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini si siedano o salgano in piedi sull'apparecchio.
- Non conservare materiali infiammabili sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Durante l'uso del piano cottura: **NON TOCCARE LE GRIGLIE DEL PIANO COTTURA O L'AREA CIRCOSTANTE.**
- Usare solo presine asciutte; usando presine umide o bagnate su una superficie surriscaldata si corre il rischio di ustionarsi con il vapore.
- Non lasciare incustodito il piano cottura durante l'uso.
- Un liquido che trabocca da un recipiente mentre bolle può causare fumo, mentre le sostanze grasse possono incendiarsi. Un sostanza che si rovescia sul bruciatore può spegnere tutta la fiamma o parte di essa e impedire l'accensione del fuoco con la scintilla. In caso di traboccamento, spegnere il bruciatore e verificarne il funzionamento. Se il bruciatore funziona normalmente, riaccenderlo.
- Durante la cottura, impostare la manopola del bruciatore in modo che la fiamma scaldi solo il fondo della padella/pentola e non si espanda oltre i bordi.
- Accertarsi che non vi siano refoli d'aria provenienti da ventilatori o prese di ventilazione forzata che possano soffiare materiale infiammabile verso le fiamme o spingere le fiamme in modo tale da espanderle oltre i bordi della padella/pentola.
- Posizionare sempre i manici degli utensili verso l'interno in modo che non sporgano verso le aree di lavoro adiacenti, gli altri bruciatori o dal bordo del piano cottura.
- Indossare abiti idonei. Non indossare mai indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si cucina.
- Non lasciare che gli abiti, le presine o altri materiali infiammabili vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti.
- Usare solo determinati tipi di recipienti in vetro, vetroceramica, ceramica e terracotta termoresistenti o recipienti smaltati di altro tipo che siano utilizzabili su un piano cottura.
- Non pulire il piano cottura quando è ancora bollente. Alcuni detergenti producono fumi tossici se applicati su una superficie bollente.

 **ATTENZIONE**

Non lasciare che alluminio, plastica, carta o tessuti vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti. Non surriscaldare pentole/padelle vuote.

**ATTENZIONE**

Non lasciare sull'apparecchio oggetti che possano attrarre i bambini. Se un bambino dovesse arrampicarsi sulla cucina per raggiungere questi oggetti, potrebbe subire gravi lesioni.

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

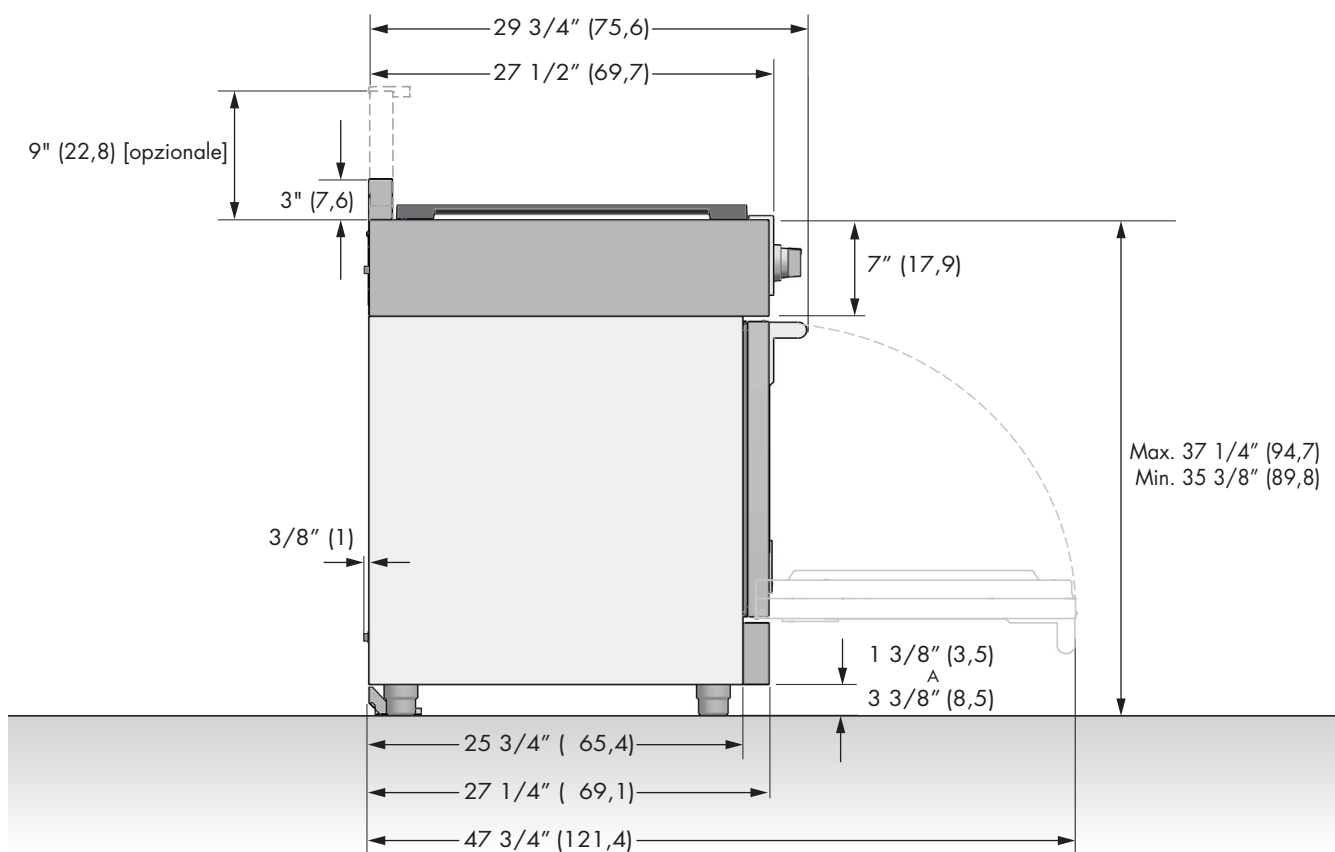
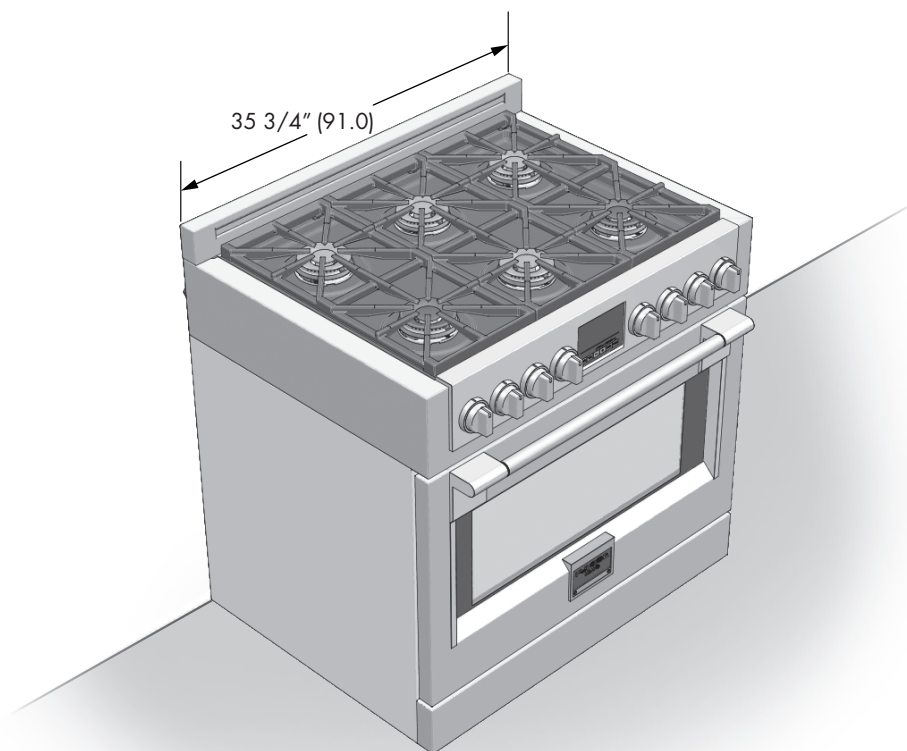
1. Non conservare materiali infiammabili nel forno o nelle sue vicinanze.
 2. Non usare acqua per spegnere incendi alimentati da grasso. Soffocare le fiamme o usare un estintore a polvere secca o a schiuma.
 3. Si consiglia vivamente di tenere a disposizione e ben visibile un estintore nelle vicinanze di elettrodomestici destinati alla cottura degli alimenti.
 4. Non far bruciare gli alimenti. Controllare attentamente il forno se al suo interno sono stati inseriti materiali combustibili come carta, plastica o di altro tipo.
 5. Non usare la cavità per conservare alimenti. Non lasciare oggetti di carta, utensili da cucina o alimenti nella cavità quando il forno non è in uso.
 6. Se questi materiali dovessero incendiarsi all'interno del forno, tenere la porta chiusa. Spegnerne il forno e scollegare il circuito dal quadro elettrico.
 7. Non ostruire le aperture di ventilazione.
 8. Accertarsi che la ventola si accenda quando il forno è in funzione. Se la ventola non funziona, non usare il forno. Contattare un centro assistenza autorizzato.
 9. Per la propria sicurezza, indossare indumenti idonei. Non indossare indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si utilizza la cucina.
- Legare i capelli lunghi e non lasciarli penzolare liberamente.
 - Non toccare le superfici interne del forno.
 - Durante e dopo l'uso, non toccare, né lasciare che abiti o altri materiali infiammabili vengano a contatto con i bruciatori o le superfici interne del forno finché non si sono sufficientemente raffreddate. Le altre superfici dell'apparecchio possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni, ad esempio le aperture di ventilazione del forno e le superfici accanto a tali aperture, la porta del forno e il vetro della porta.
 - Il bordo superiore e i lati della porta del forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
 - Aprire la porta con cautela. Aprire leggermente la porta per far uscire l'aria calda o il vapore prima di rimuovere o reinserire gli alimenti.
 - Non scaldare contenitori per alimenti non ancora aperti. Al loro interno può accumularsi della pressione che causerebbe l'esplosione del contenitore ed eventuali lesioni.
 - Posizionare le griglie del forno all'altezza desiderata

**AVVERTENZA**

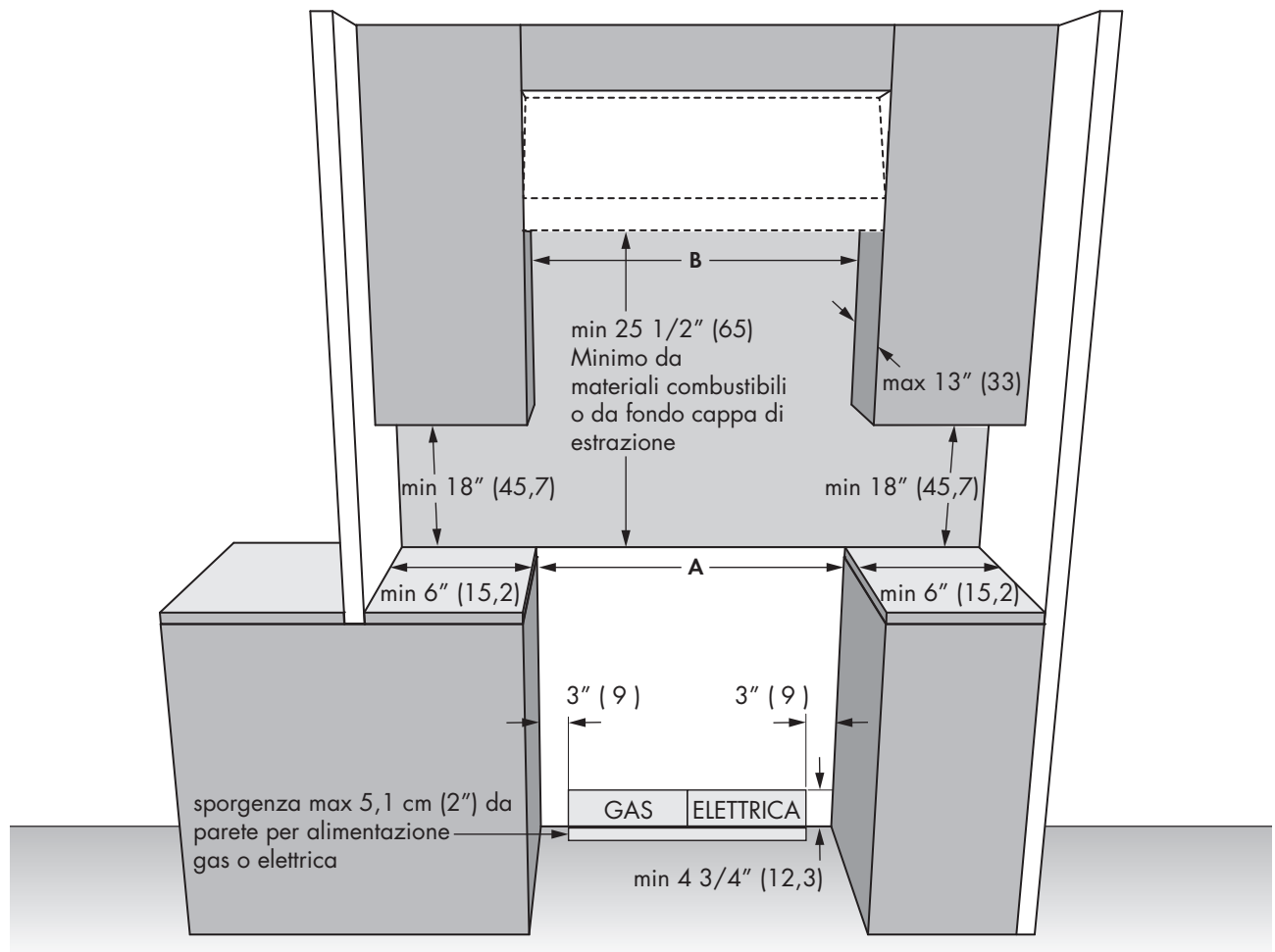
- Perché i bruciatori si accendano e funzionino correttamente, tenere gli ugelli puliti e asciutti.
- Se un bruciatore si spegne e vi è una fuga di gas, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno 5 minuti prima di usare nuovamente il piano cottura.
- Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria.
- Non usare fogli di alluminio per rivestire la cavità del forno poiché si fonderebbero, rovinando lo smalto durante la cottura.
- Se la cucina è installata accanto a una finestra, accertarsi che non si apra finendo sopra o troppo vicino ai bruciatori, prendendo fuoco.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

Modelli di cucina da 91,4 cm (36")



REQUISITI DI INGOMBRO



L'intera superficie della parete posteriore sopra la cucina e sotto la cappa deve essere rivestita di un materiale non combustibile.
*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

LARGHEZZA DELL'APERTURA	A e B
Cucina da 91,4 cm (36")	91,4 cm (36")

Distanze minime:

Sopra la superficie di cottura (oltre 91,4 cm [36"])

- Fianchi - 15,2 cm (6")
- Entro una distanza laterale di 15,2 cm (6"), i pensili con profondità massima di 33,0 cm (13") devono essere posizionati almeno 45,7 cm (18") sopra la superficie di cottura
- Retro - 0" con alzatina da 22,8 cm (9"); 0" con parete posteriore non combustibile.

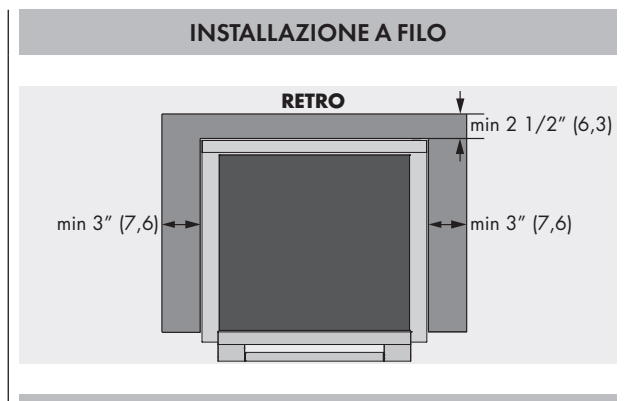
Sotto la superficie di cottura (91,4 cm [36"] e inferiore)

- Installare senza distanza minima elementi combustibili adiacenti sotto la superficie di cottura e sul retro e sui lati dell'apparecchio.

ALTRE DISTANZE:

Per l'installazione a isola, mantenere almeno 6,3 cm (2-1/2") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e il bordo posteriore del piano di lavoro e almeno 7,6 cm (3") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e i bordi laterali del piano di lavoro (vedi vista dall'alto).

Per l'installazione a isola, distanza minima di 30,5 cm (12") tra retro della cucina e parete posteriore combustibile sopra il piano di lavoro.



Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

Combinazioni con cappa aspirante:

Si consiglia di installare queste cucine insieme a una cappa aspirante idonea montata in corrispondenza.

A causa dell'elevata potenza termica dell'apparecchio, va posta particolare attenzione all'installazione della cappa e delle tubature per garantire il rispetto delle normative edilizie locali.

AVVERTENZA

È possibile usare, insieme ai piani cottura, cappe a cortina d'aria o cappe sospese di altro tipo che funzionino soffiando aria verso il basso direttamente sulla cucina, solo nel caso in cui la cappa e la cucina siano state progettate, testate e certificate da un laboratorio di verifica indipendente per l'uso combinato. Di seguito sono indicate le distanze minime da rispettare per le superfici orizzontali che si trovano sopra la cucina, misurate rispetto alla superficie di cottura. Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare un rischio di incendio.

- Una cappa personalizzata con superfici orizzontali combustibili esposte deve essere dotata di funzione Auto-On (accensione automatica).
- Per l'installazione di altre cappe, consultare le istruzioni di installazione per conoscere le distanze minime specifiche di ogni cappa.

ATTENZIONE

Queste cucine possono pesare fino a un massimo di 180 Kg (400 libbre). Smontando alcune parti si riduce significativamente il peso. A causa del peso e delle dimensioni della cucina e per ridurre il rischio di lesioni personali o di danneggiare il prodotto: **SONO NECESSARIE DUE PERSONE PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE.**

Installazione della staffa anti-ribaltamento

AVVERTENZA

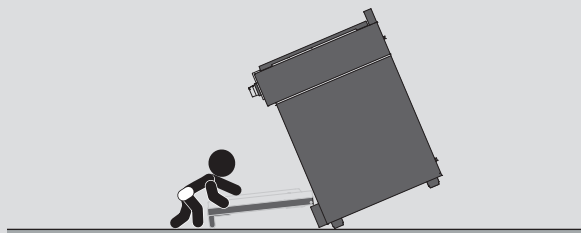
Pericolo di ribaltamento

Un bambino o un adulto possono ribaltare la cucina e rimanere uccisi.

Accertarsi che la staffa anti-ribaltamento sia incastrata quando si sposta la cucina.

Non mettere in funzione la cucina senza installare e incastrare la staffa anti-ribaltamento.

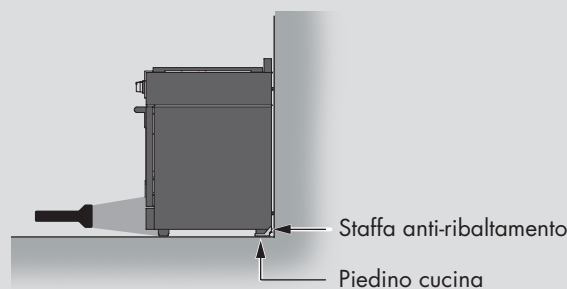
Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



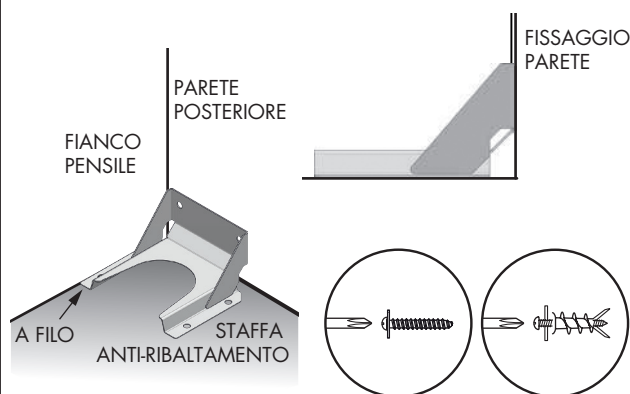
AVVERTENZA

Per verificare che la staffa anti-ribaltamento sia installata e incastrata:

- Far scorrere la cucina in avanti.
- Verificare che la staffa anti-ribaltamento sia saldamente fissata al pavimento o alla parete.
- Rimettere in posizione la cucina in modo che il piedino posteriore della cucina si trovi sotto la staffa anti-ribaltamento.
- Vedi istruzioni di installazione per maggiori dettagli.



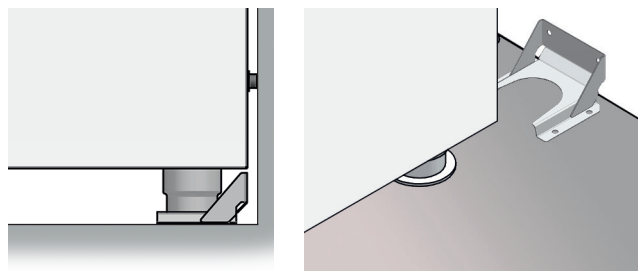
INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO



Per strutture in calcestruzzo o cemento:

Usare idonei elementi di fissaggio (non forniti).

Fissare la staffa alla parete e/o al pavimento con almeno 4 viti per legno (fornite).



La staffa anti-ribaltamento deve essere inserita nell'apertura del supporto anti-ribaltamento previsto sulla cucina.

⚠ AVVERTENZA

• Pericolo per peso eccessivo

Sono necessarie due o più persone per l'installazione della cucina.

Il mancato rispetto di questa istruzione può comportare lesioni alla schiena o di altro tipo.

• Pericolo di taglio

Fare attenzione ai bordi taglienti. Usare i terminali di polistirolo per trasportare il prodotto. Se non si pone la dovuta attenzione, si corre il rischio di procurarsi piccole lesioni o tagli.

Non ostruire il flusso dell'aria di combustione sulle prese d'aria del forno o attorno alla base o sotto il pannello anteriore inferiore della cucina. Evitare di toccare le aperture di ventilazione o le superfici circostanti poiché possono diventare bollenti durante il funzionamento. La cucina necessita di aria fresca perché la combustione nei bruciatori avvenga correttamente.

Non coprire MAI fessure, fori o aperture del forno né coprire tutta la griglia con fogli di alluminio. In questo modo si bloccherebbe il flusso d'aria all'interno del forno causando possibili avvelenamenti da monossido di carbonio. Applicando un rivestimento in alluminio si intrappola il calore, causando possibili incendi.

SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA CUCINA

Scegliere con attenzione il luogo di installazione della cucina. Per comodità, la cucina va installata in cucina, ma lontano da punti troppo ventilati.

Refoli troppo forti possono essere causati dall'apertura di porte o finestre o anche da bocchette di riscaldamento e/o di condizionatori o da ventilatori.

⚠ NOTA IMPORTANTE

Se installata contro una superficie combustibile, per la cucina va prevista un'alzatina minima. Osservare le distanze minime dalle superfici combustibili illustrate nelle figure delle pagine precedenti.

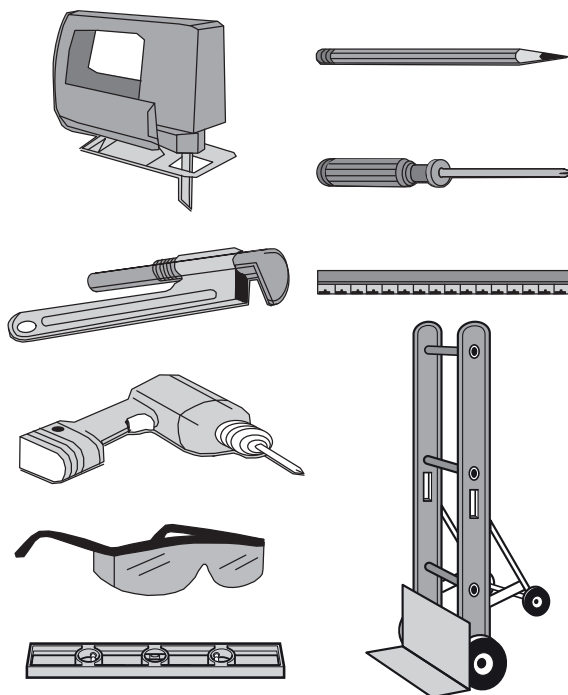
Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

Non sollevare o trasportare la porta della cucina afferrandola dalla maniglia.

Per scongiurare il rischio di ustioni o incendio mentre ci si sporge su superfici riscaldate, è bene evitare di installare pensili sopra la cucina. Se non è possibile evitare di installare pensili in questo punto, si può ridurre il rischio installando una cappa aspirante che protegga orizzontalmente un'area minima oltre il fondo del pensile.

Tutte le aperture nella parete o nel pavimento su cui va installata la cucina devono essere chiuse ermeticamente.

UTENSILI NECESSARI



Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione.

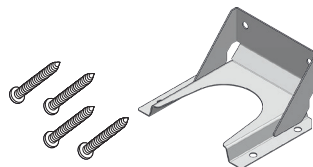
Rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente prima di iniziare

MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE

Guarnizione



Viti di fissaggio staffa anti-ribaltamento



MATERIALI NECESSARI (non forniti)



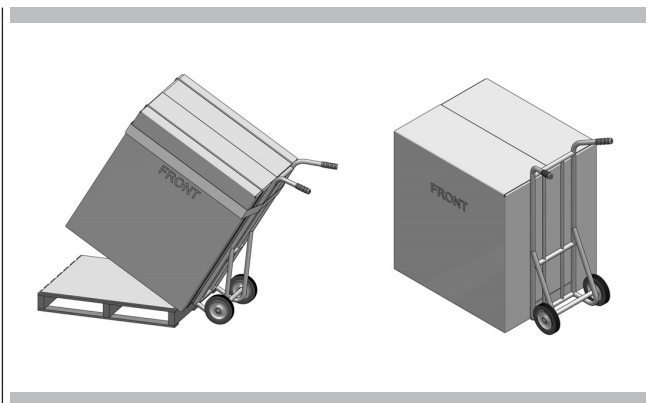
NB: acquistare un nuovo tubo flessibile; non usare tubi flessibili per il gas già usati.

FASE 1

Tagliare le fascette e rimuovere l'apparecchio dal pallet con un carrello a mano inserendo le forche sotto la base di polistirolo.

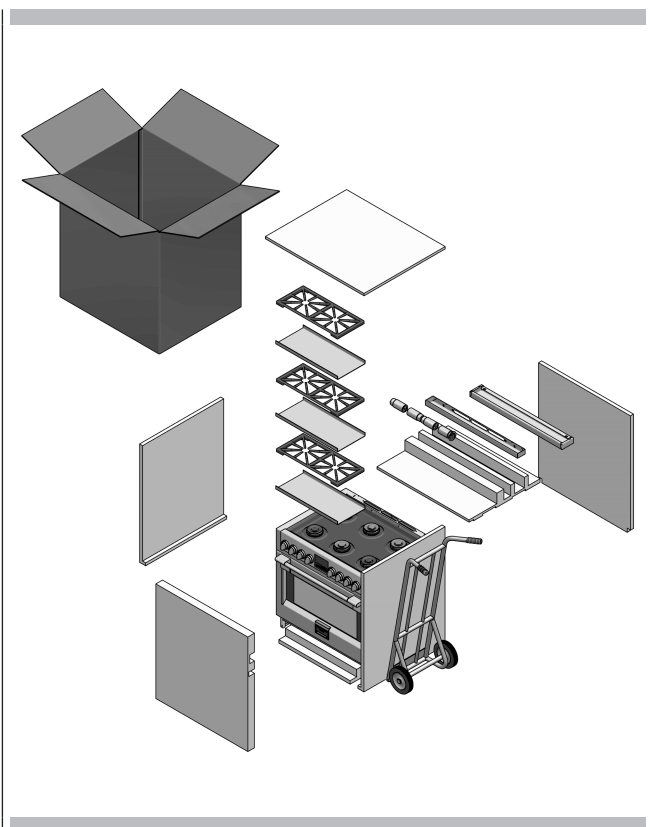
ATTENZIONE

Tenersi a debita distanza. Le estremità delle fascette tagliate possono scattare nella vostra direzione e colpirvi.



FASE 2

Rimuovere le istruzioni di installazione dal piano cottura e leggerle attentamente prima di iniziare.



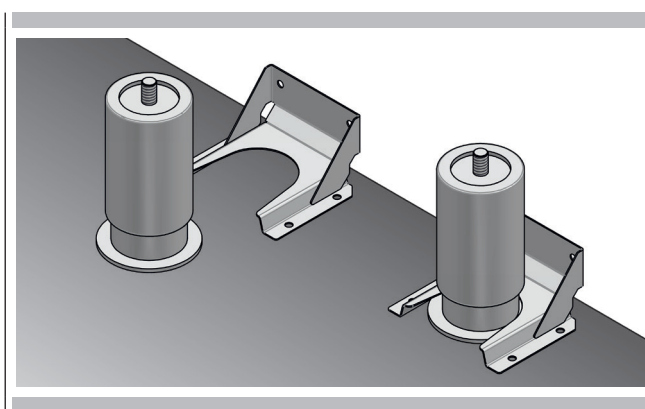
FASE 3

Spostare la cucina all'interno prima di installare i piedini e posizionare l'apparecchio accanto al punto di installazione finale poiché i piedini non sono adatti per spostare l'apparecchio per lunghi tratti. I piedini sono imballati nella scatola di cartone superiore.

ATTENZIONE

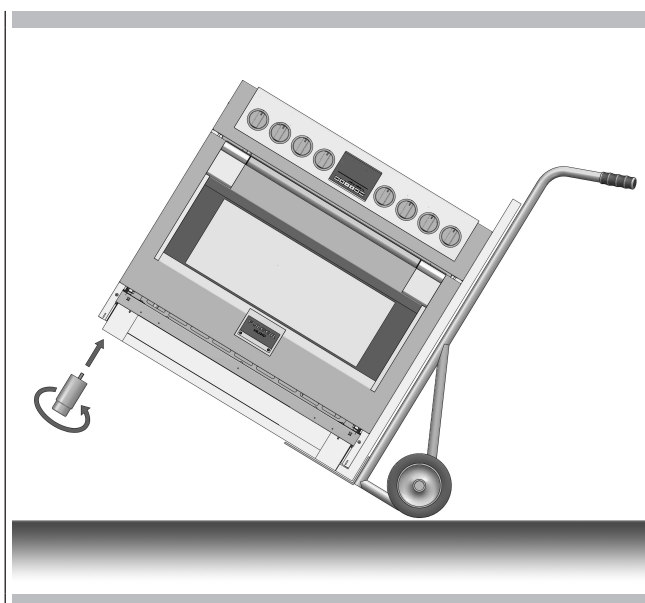
Le porte e i passaggi che conducono al luogo di installazione devono avere un'apertura minima di 79 cm (31"). Se l'apertura è inferiore a 79 cm (31"), rimuovere la/e porta/e del forno e le manopole.

Nota: i piedini con collare devono essere montati sul retro della cucina per essere fissati al dispositivo di anti-ribaltamento.



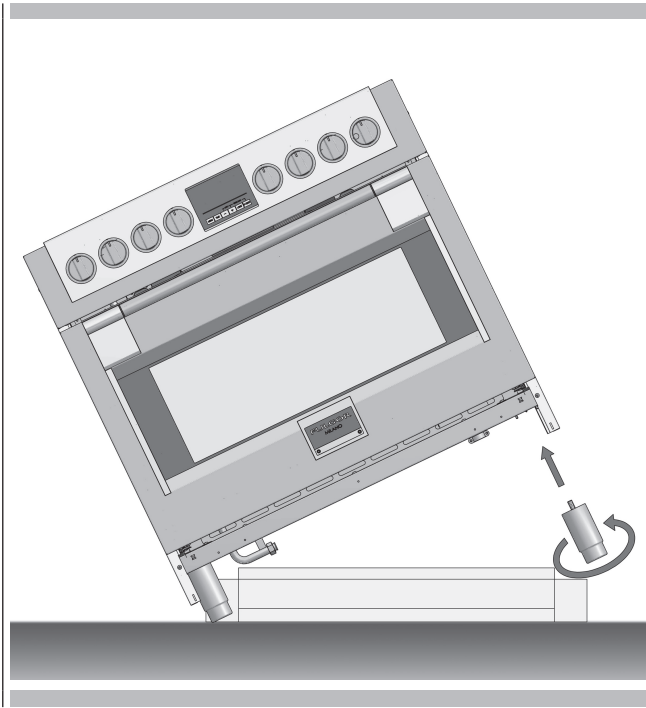
FASE 4

Con la base in polistirolo ancora in posizione, inclinare la cucina su un lato e avvitare il primo paio di piedini.



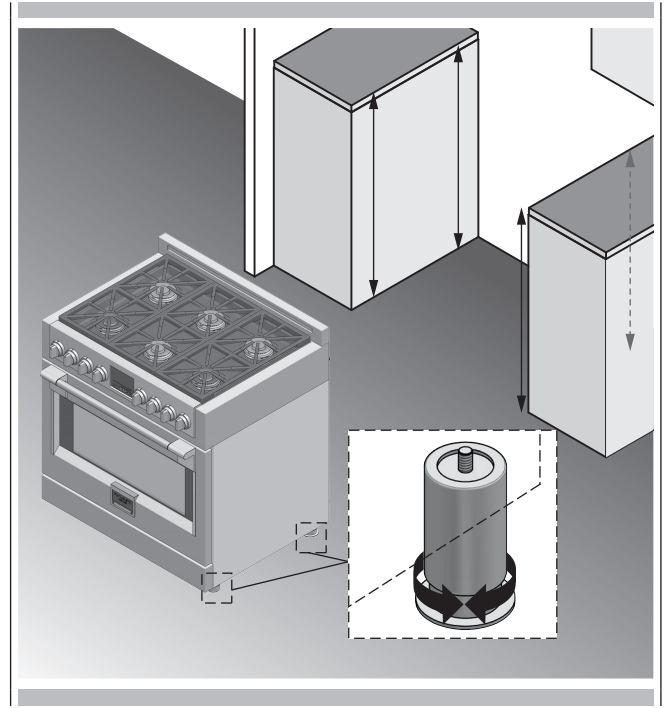
FASE 5

Estrarre il carrello a mano, inclinare la cucina su un lato e inserire il secondo paio di piedini. Rimuovere la base



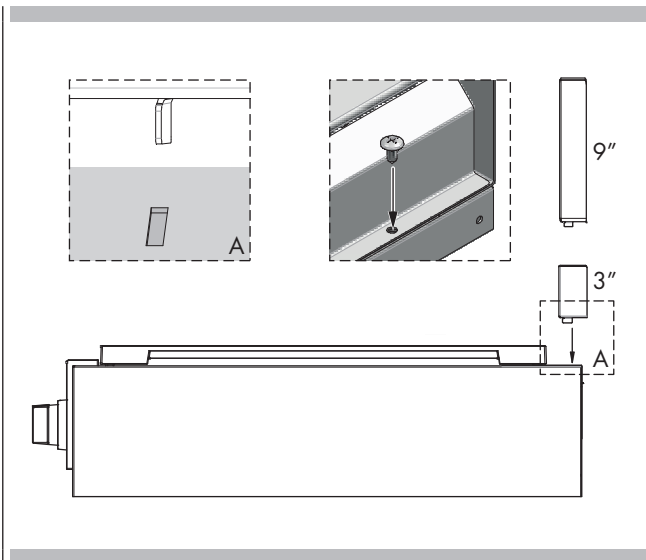
FASE 7

Dopo aver effettuato i collegamenti all'impianto elettrico e l'allacciamento del gas (vedi paragrafo corrispondente per le istruzioni) misurare i quattro angoli nell'area di ingombro per verificare che il pavimento sia a livello. Regolare i piedini regolabili all'altezza desiderata e accertarsi che la cucina sia a livello. Ruotare il fondo di ogni piedino in senso antiorario per sollevare e in senso orario per abbassare. Accertarsi che il pavimento sia protetto. Inserire l'apparecchio in posizione accertandosi di incastrare la staffa anti-ribaltamento.



FASE 6

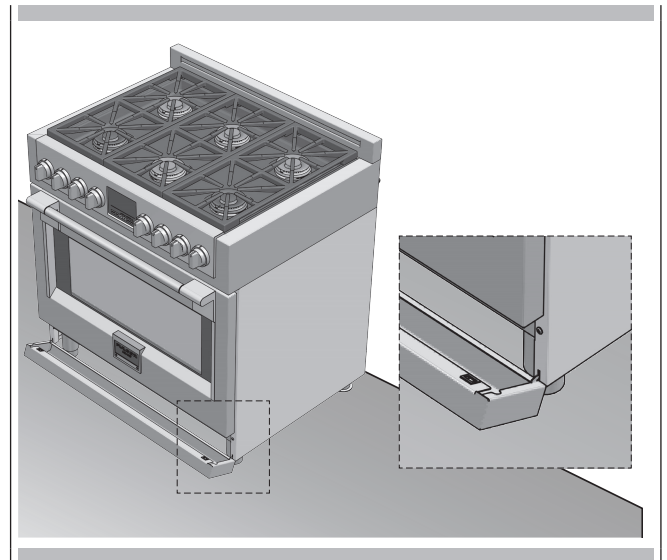
Installare l'alzatina (se fornita) inserendo le tre viti sul retro e lo zoccolo



FASE 8

Inserire le linguette sul fondo dello zoccolo nelle fessure su ogni lato del telaio e ruotare verso l'alto finché i gancetti superiori dello zoccolo non si incastrano in posizione.

NOTA: Accertarsi che lo zoccolo si incastri saldamente.



FAR ESEGUIRE L'ALLACCIAMENTO DEL GAS DA UN TECNICO DI ASSISTENZA O DA UN INSTALLATORE ESPERTO IN DISPOSITIVI A GAS.

La prova di tenuta sull'apparecchio deve essere eseguita dall'installatore nel rispetto delle istruzioni fornite.

Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)

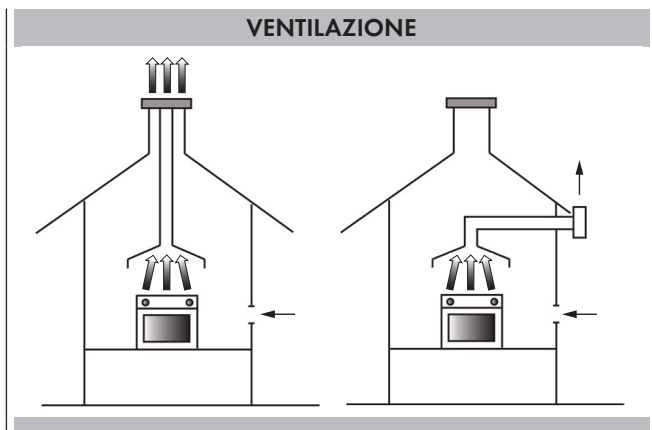
Le normative applicabili sono quelle sull'installazione, la manutenzione e l'uso degli apparecchi a gas ad uso domestico.

Di seguito si acclude un estratto di tali normative. Per le indicazioni non presenti sul manuale, fare riferimento alle suddette normative.

Ubicazione

I prodotti di combustione degli elettrodomestici da cucina devono sempre essere scaricati con cappe aspiranti che vanno collegate a un camino, una canna fumaria o direttamente canalizzati verso l'esterno dell'edificio. In situazioni in cui non è possibile installare una cappa aspirante, si può installare un aspiratore elettrico

in una finestra o parete esterna, a condizione che tutti i requisiti prescritti dalle normative sulla ventilazione siano soddisfatti; l'aspiratore deve essere sempre acceso quando l'apparecchio è in funzione.



Ventilazione del locale

È essenziale che la stanza in cui si installano apparecchi a gas sia adeguatamente ventilata per garantire che gli apparecchi ricevano la giusta quantità di aria fresca per la combustione.

Per garantire un flusso d'aria adeguato, potrebbe essere necessario creare aperture conformi ai seguenti requisiti:

- a) con un'area della sezione trasversale di 6 cm² per kW con un'area della sezione trasversale minima di 100 cm² (queste aperture si possono creare anche aumentando lo spazio tra il fondo delle porte e il pavimento);
- b) situate sul fondo della parete esterna, preferibilmente della parete opposta a quella in cui sono estratti i prodotti di combustione;

- c) le posizioni delle aperture vanno scelte in modo tale da evitare la possibilità che siano ostruite e, se praticate sulle pareti esterne, devono essere protette da griglie, reti metalliche, ecc installate sul lato esterno della parete.

Se si installa nella stanza un estrattore elettrico per la rimozione dei prodotti di combustione, le aperture previste per i cambi d'aria devono permettere una portata di almeno 35 m³/h per kW di potenza installata.

Allacciamento gas

Il forno è progettato per essere utilizzato sia con gas naturale (metano) che con gas liquido (GPL) e può essere facilmente convertito da un tipo all'altro seguendo le istruzioni incluse nei relativi capitoli di questo manuale.

L'allacciamento all'impianto a gas deve essere eseguito da un tecnico qualificato e in accordo con i requisiti applicabili. Se l'apparecchio è destinato all'uso con bombole di gas (GPL), prevedere un regolatore di pressione in accordo con i requisiti applicabili.

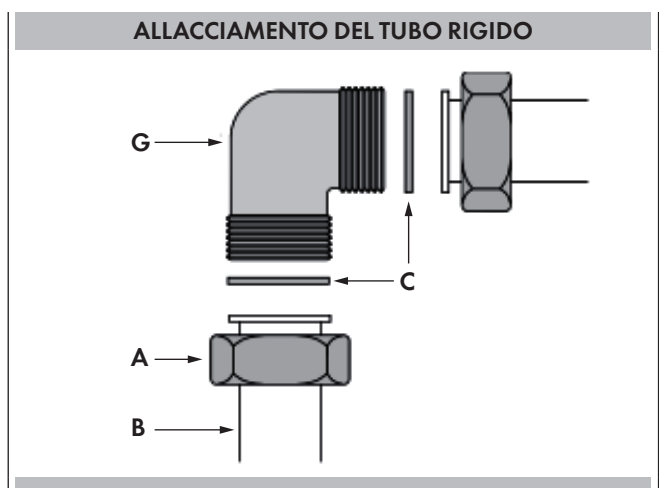
Allacciamento del tubo metallico

L'allacciamento all'impianto a gas può essere eseguito mediante un tubo rigido saldamente fissato al raccordo "G" o mediante un tubo flessibile a parete in acciaio inox, della lunghezza massima di 2 metri.

Il raccordo "G" e la tenuta "C" sono forniti in dotazione con l'apparecchio e sono conformi agli standard.

! IMPORTANTE

Usare due chiavi per ruotare il raccordo "G" nella posizione richiesta. Una volta ruotato in posizione il raccordo, serrare saldamente il dado "A".



! IMPORTANTE

Una volta allacciato l'apparecchio all'impianto a gas (o alle bombole di gas liquido) VERIFICARE L'EVENTUALE PRESENZA DI PERDITE sulla giunzione con una soluzione di acqua saponata (non usare mai fiamme libere).

Conversione ad altro tipo di gas

Prima di convertire l'apparecchio per usarlo con un tipo diverso di gas, verificare il gas per cui è attualmente configurato (etichetta adesiva sull'apparecchio).

Scolleghare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica; per il giusto diametro dell'ugello, vedi relativa tabella in questo manuale.

Tabella degli ugelli

I diametri in centinaia di millimetri sono stampati sull'ugello.

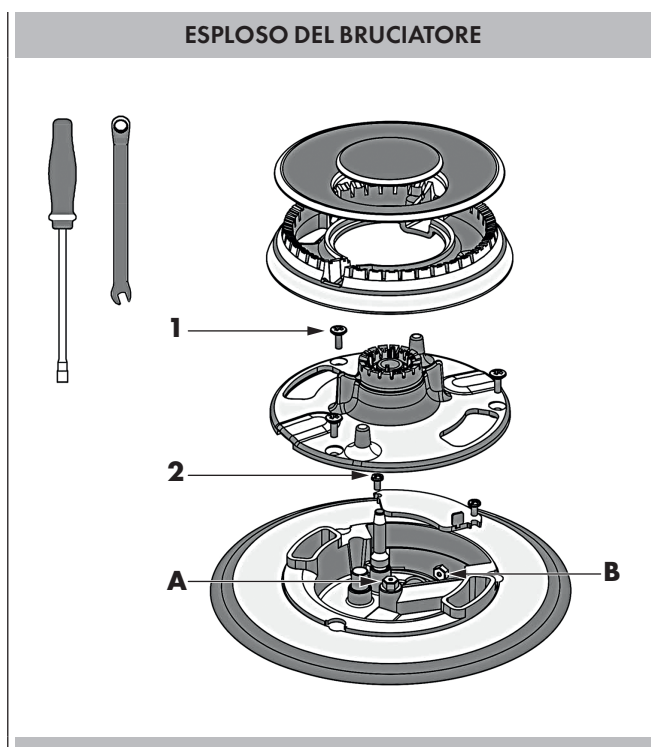
Bruciatore piano cottura		GPL			
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Ugello anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Ugello anello esterno	dimensioni	98	98	94	90
Consumo		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Forno					
Portata termica nominale	kW	5,00	5,00	5,00	5,00
Ugello	dimensioni	110	110	105	98
Consumo		365 g/h	365 g/h	365 g/h	365 g/h
Grill					
Portata termica nominale	kW	4,20	4,20	4,20	4,20
Ugello	dimensioni	105	105	95	90
Consumo		306 g/h	306 g/h	306 g/h	306 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Pressione gas		"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

IT 8 - Conversione ad altro tipo di gas

Bruciatore piano cottura		GN									
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Ugello anello interno	dimensioni	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Ugello anello esterno	dimensioni	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumo		429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Forno											
Portata termica nominale	kW	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Ugello	dimensioni	155	155	155	160	168	168	146	165	240	180
Consumo		476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h
Grill											
Portata termica nominale	kW	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20
Ugello	dimensioni	150	150	150	153	162	162	143	158	200	162
Consumo		400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h
Tipo di gas		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressione gas		20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

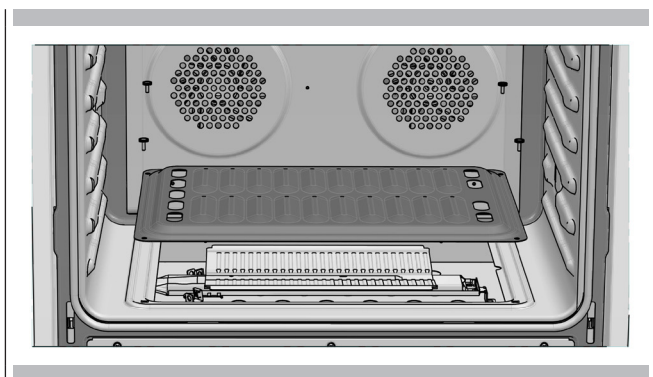
Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)

1. Rimuovere le griglie del piano cottura e i cappucci dei bruciatori.
2. Rimuovere le corone in alluminio.
3. Rimuovere le tre viti dal diffusore (1).
4. Rimuovere le due viti dal tappo dell'ugello (2).
5. Rimuovere l'ugello (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
6. Rimuovere l'ugello (B) con una chiave a stella da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
7. Installare gli ugelli forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli ugelli hanno piccoli numeri stampati sul lato che corrispondono al diametro dell'orifizio e alla loro corretta posizione sul bruciatore (vedi figure nel capitolo: "Posizione degli ugelli").
8. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
9. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
10. Conservare gli ugelli rimossi dall'apparecchio per usi futuri.

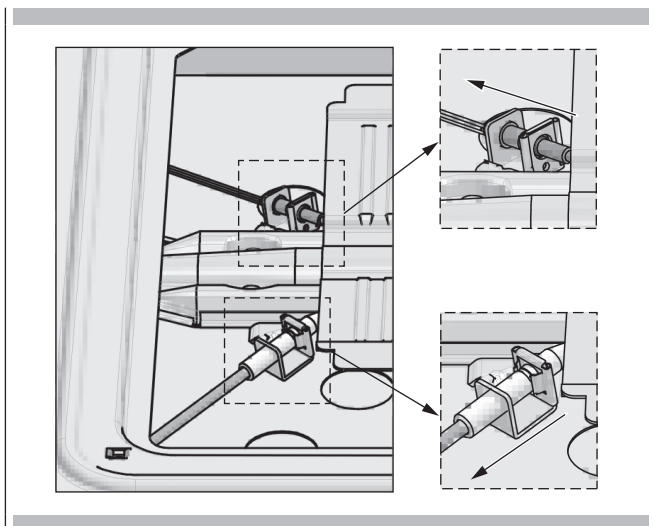


Sostituzione degli ugelli del (bruciatore inferiore forno)

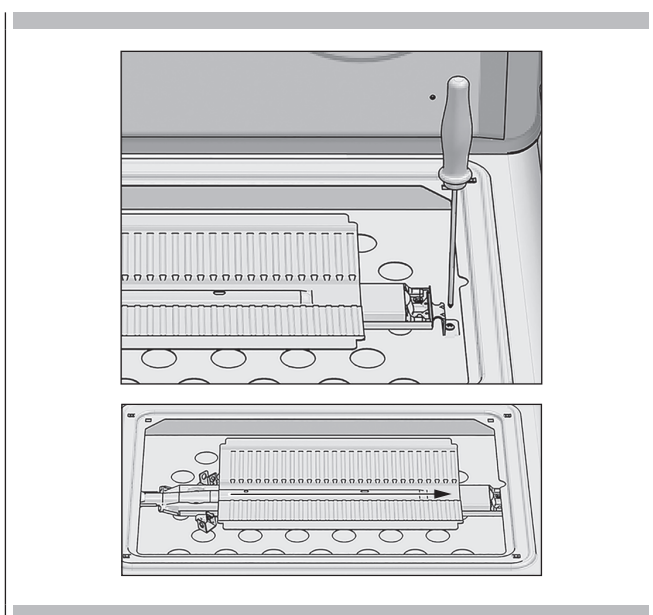
1. Rimuovere il cappuccio del bruciatore.



2. Scollegare il sensore di calore e l'ugello di accensione.



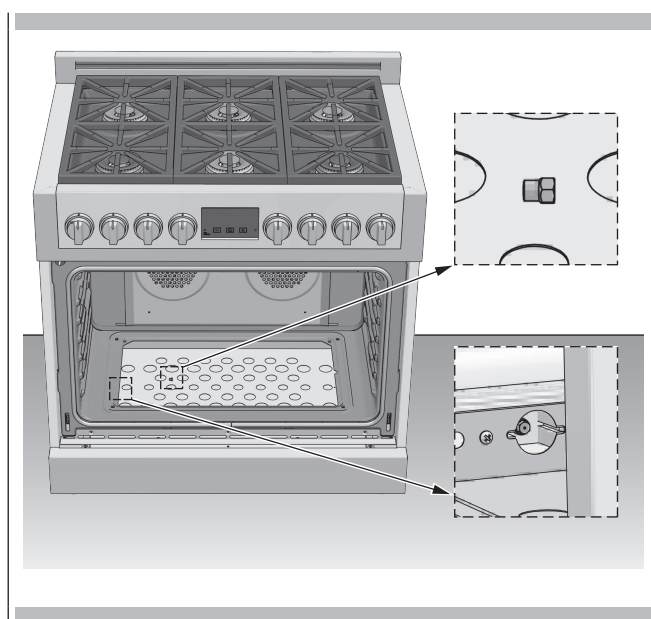
3. Rimuovere la vite che fissa il bruciatore forno ed estrarre il bruciatore dal supporto.



4. Rimuovere l'ugello ruotando con una chiave fissa da 7 mm (9/32") in senso antiorario.

5. Installare gli ugelli forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli ugelli hanno piccoli codici numerici stampati sul lato che corrispondono al diametro dell'orificio e alla loro corretta posizione sul bruciatore (vedi figura nel capitolo: "Posizione degli ugelli").

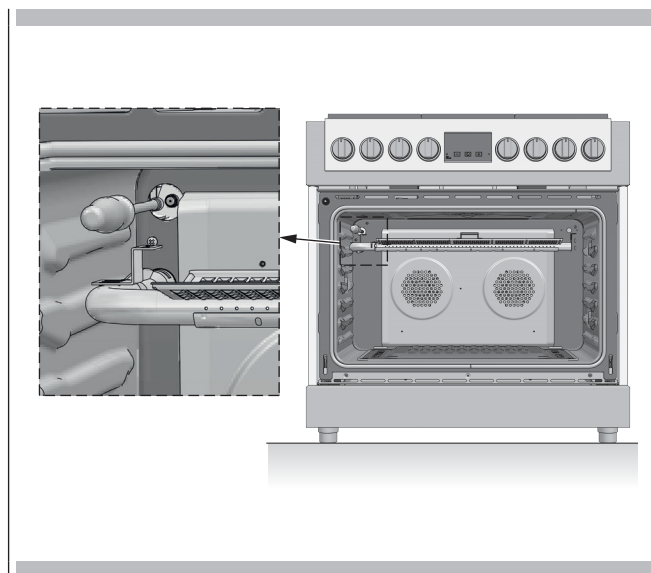
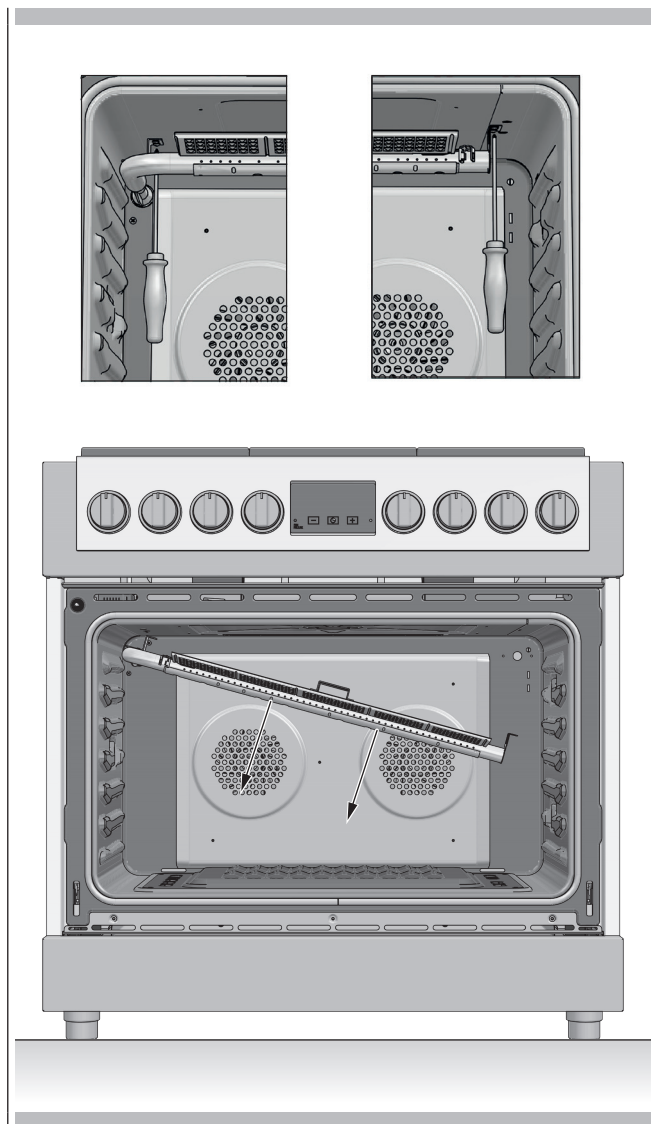
6. Ruotare in senso orario per serrare (serrare con una coppia compresa tra 1,7 e 2,2 Nm [15 e 20 pollici/libbra]).



7. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso. Conservare gli ugelli rimossi dall'apparecchio per usi futuri.

Sostituzione degli ugelli del (bruciatore grill forno)

1. Smontare la porta come descritto nel paragrafo "Come smontare la porta"
2. Rimuovere le viti che fissano il bruciatore del grill ed estrarre il bruciatore dal supporto.
3. Rimuovere l'ugello ruotando con una chiave fissa da 7 mm (9-32") in senso antiorario.



4. Installare gli ugelli forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli ugelli hanno piccoli codici numerici stampati sul lato che corrispondono al diametro dell'orifizio e alla loro corretta posizione sul bruciatore (vedi figura nel capitolo: "Posizione degli ugelli").
5. Ruotare in senso orario per serrare (serrare con una coppia compresa tra 1,7 e 2,2 Nm [15 e 20 pollici/libbra]).
6. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso facendo attenzione a posizionare correttamente il bruciatore.
7. Conservare gli ugelli rimossi dall'apparecchio per usi futuri.

Regolazione fiamma bassa

PERICOLO

Accendere un bruciatore a gas con un fiammifero è pericoloso. Usare fiammiferi solo in caso di emergenza.

Accendere il fiammifero e avvicinare la fiamma al bruciatore che si desidera accendere. I fiammiferi in legno funzionano meglio.

Premere e ruotare la manopola lentamente.

Accertarsi che si stia ruotando la manopola giusta per il bruciatore che si desidera accendere.

NOTA: Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, rimettere la manopola in posizione neutra e attendere un minuto prima di ritentare.

ATTEZIONE

Usare cautela nel misurare il cono interno della fiamma. Rischio di ustioni.

Questo apparecchio è impostato di fabbrica con la fiamma a un livello medio-basso.

Se si rende necessaria un'ulteriore regolazione, procedere come segue:

Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio

1. Accendere il bruciatore e regolare la manopola su fiamma bassa.
2. Rimuovere la manopola dallo stelo della valvola.
3. Rimuovere la sede della manopola dal pannello di controllo.

4. Inserire un cacciavite sottile nel foro dietro la manopola (A o B) e inserire la lama del cacciavite nella fessura della vite di regolazione.
5. Ruotare la vite di regolazione per impostare le dimensioni della fiamma:
 - in senso orario per ridurre
 - in senso antiorario per aumentare
6. Reinstallare la manopola una volta completata la regolazione.

Regolazione del bruciatore inferiore del forno:

1. Accendere il bruciatore e regolare la manopola su fiamma bassa.
2. Rimuovere la manopola dallo stelo della valvola.

Conversione da gas naturale a gas liquido

3. inserire il cacciavite nel foro della parete anteriore del pannello di controllo e ruotare la vite di regolazione A in senso orario.

Conversione da gas liquido a gas naturale

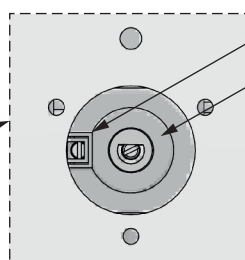
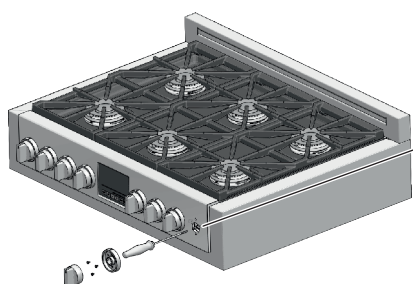
4. Accendere il forno con il termostato impostato a 250°C per almeno 10-15 minuti.

Poi, ruotare il termostato al minimo e ruotare la vite di bypass A in senso antiorario finché la fiamma non si stabilizza su dimensioni più ridotte.

NOTA: Verificare che, aprendo e chiudendo di frequente la porta del forno, la fiamma non si spenga. Se la fiamma si spegne, aumentare leggermente l'impostazione dalla posizione minima.

5. Reinstallare la manopola una volta completata la regolazione.

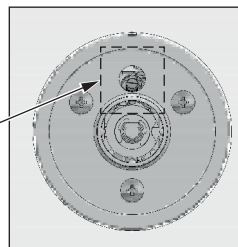
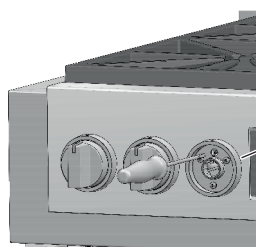
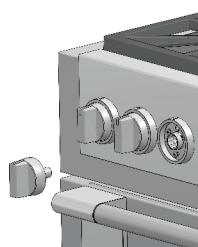
REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO COTTURA



A - FIAMMA PER COTTURA A FUOCO LENTO

B - FIAMMA PRINCIPALE

REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE INFERIORE DEL FORNO



Se la regolazione è corretta, la fiamma è blu, stabile e ferma e di dimensioni minime.

Si può verificare la regolazione finale ruotando la manopola diverse volte da alto a basso senza spegnere la fiamma.

Questa regolazione, con fiamma bassa, darà automaticamente la dimensione corretta della fiamma con l'impostazione a fiamma media.

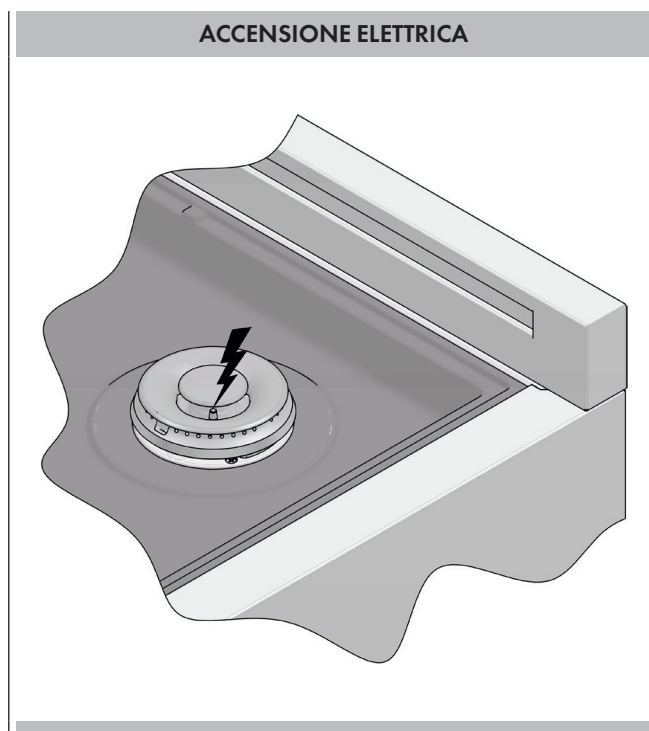
Dopo aver eseguito la conversione, controllare l'aspetto della fiamma di ogni bruciatore con impostazione fiamma alta (HI) e bassa (LO); se le fiamme sono troppo grandi o troppo piccole

rivedere ogni fase per accertarsi di aver eseguito tutto correttamente.

NOTA: Per ottenere la corretta regolazione a fiamma minima con GPL, ruotare in senso orario serrando la/e valvola/e completamente con il cacciavite sottile inserito nel foro dietro la manopola (A e/o B).

Accensione elettrica del gas

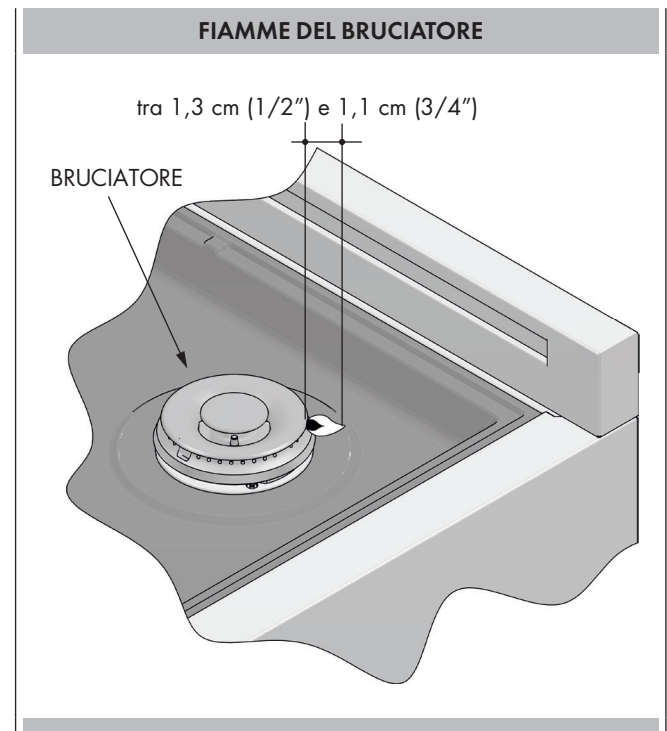
I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.



Vedi paragrafo **Uso e manutenzione** per una spiegazione più dettagliata.

Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").



Collegamento del forno alla rete elettrica** AVVERTENZA**

L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.

La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta dati tecnici posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.

Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore.

Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni a cose o persone causate dal mancato rispetto di queste istruzioni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da una persona qualificata per evitare rischi.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un disgiuntore multipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm, accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra. Per il collegamento usare un cavo flessibile, ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso per la successiva manutenzione.

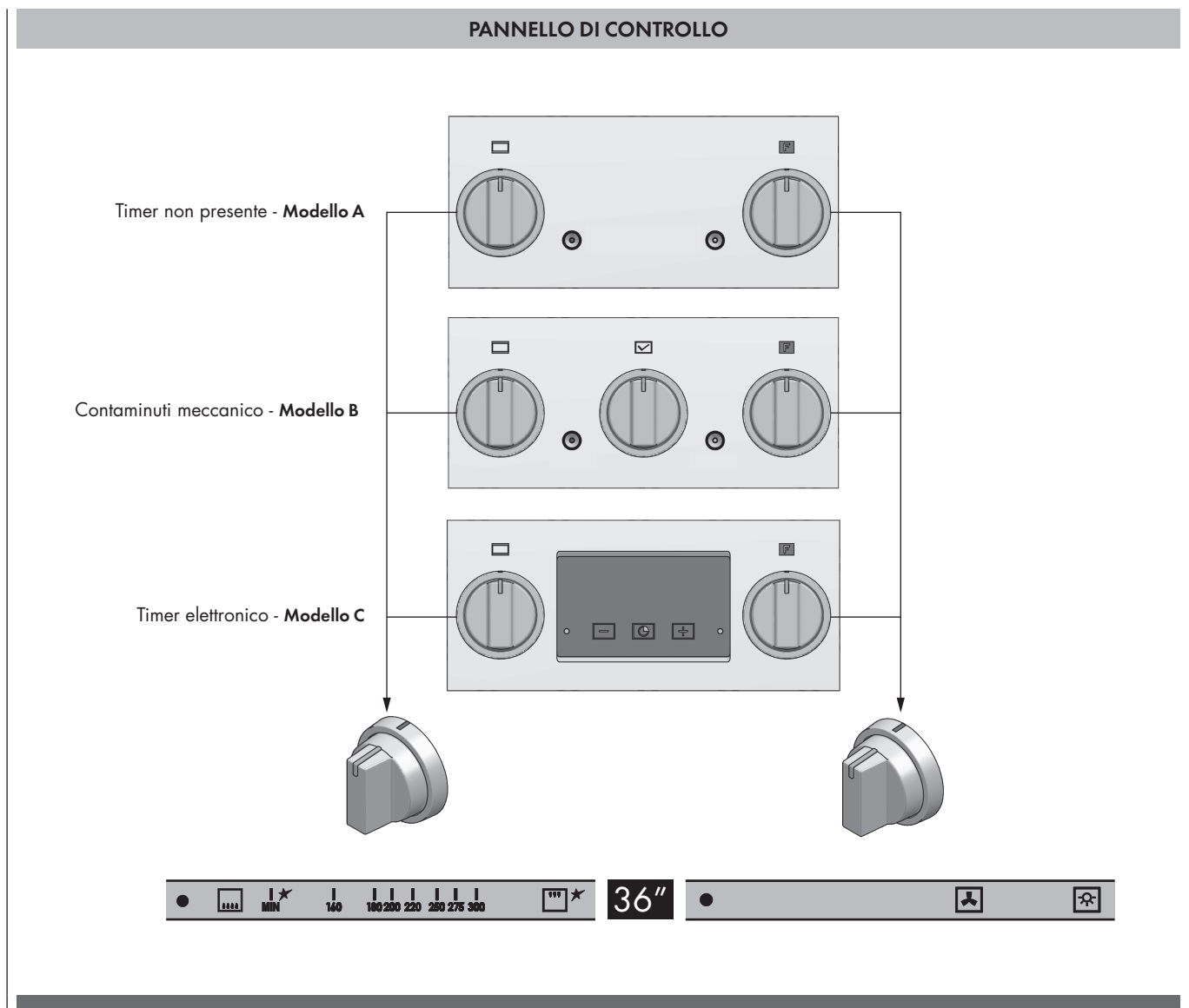
La morsettiera si trova sul retro dell'apparecchio. Se si utilizza un nuovo cavo, farlo passare attraverso il morsetto ed eseguire i collegamenti come illustrato nello schema. Il filo di terra deve essere tagliato più lungo degli altri in modo che sia l'ultimo a staccarsi qualora il cavo venga tirato.

Una volta effettuato il collegamento, serrare il serracavo e chiudere lo sportellino della morsettiera.

TIPI DI CAVI E DIAMETRI MINIMI

H05RR-F	3x1 mm ²
H05VV-F	3x1 mm ²
H05RN-F	3x1 mm ²
H05V2V2-F	3x1 mm ²

L'interfaccia utente presenta le seguenti caratteristiche: display, LED di preriscaldamento, tasti di comando, manopola modalità di cottura e manopola temperatura.



Comandi

Modello A: Timer non presente
Modello B: Contaminuti meccanico
Modello C: Timer elettronico

Spie luminose

Sinistra: Spia forno a gas
Destra: Spia funzionamento elettrico

Manopole

Manopola selezione funzioni, con due funzioni + posizione OFF.

1. Luce
2. Ventola forno

Termostato con due funzioni + posizione OFF.

1. **In senso antiorario:** Bruciatore forno + regolazione temperatura.
2. **In senso orario:** Bruciatore grill

Ventola di raffreddamento

La ventola è situata nella parte superiore del forno e fa circolare all'interno della camera l'aria di raffreddamento che poi fuoriesce dalle fessure sotto il pannello di controllo del forno. Si accende quando il forno è in funzione, in qualsiasi modalità.

Se non si accende, chiamare il centro assistenza più vicino.

Ventola

La ventola si mette in funzione con tutte le modalità a convezione. Quando il forno è in modalità convezione, la ventola si spegne automaticamente all'apertura della porta.

Luce del forno

La luce del forno è solitamente spenta; si accende quando si apre la porta. Si può usare la manopola selezione funzioni per tenere la luce del forno sempre accesa. Se si ruota la manopola selezione funzioni in posizione ventola, la luce interna rimane sempre accesa. La luce non si può spegnere in modalità a convezione.

Apertura di aerazione posteriore

L'aria calda del forno viene scaricata attraverso le aperture di aerazione poste sul retro del piano cottura. Non ostruire il flusso d'aria delle aperture di aerazione con pentole o strofinacci.

Prima del primo utilizzo

Per garantire che tutto l'olio residuo del processo di fabbricazione sia stato rimosso, sottoporre il forno alla seguente procedura.

1. Pulire il forno con cura usando acqua bollente e un detergente non aggressivo. Sciacquare e asciugare con un panno morbido.
2. Accendere la ventola. L'odore e il fumo che si generano sono normali.
3. Impostare la temperatura del forno su 120°C (250°F) e lasciar scaldare per 1 ora.
4. Impostare la temperatura del forno su 260°C (500 °F) e lasciar scaldare per un'altra ora.
5. Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare con la porta chiusa.

Come preriscaldare il forno

- Preriscaldare il forno con le modalità Cottura statica, Cottura a convezione e Grill.
- Selezionando una temperatura maggiore non si accorcia il tempo di preriscaldamento.
- Il preriscaldamento è necessario per ottenere buoni risultati quando si cuociono al forno dolci, biscotti, pasticcini e pane.
- Preriscaldare aiuterà a rosolare arrosti e a non disperdere i succhi della carne.
- Posizionare le griglie del forno prima di preriscaldare.
- Non c'è una spia o un segnale acustico che indichi quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

Tempo di preriscaldamento stimato per i forni a gas da 91,4 cm (36")		
°F	°C	MIN:SEC
250	~ 120	2:30
325	~ 165	04:00
375	~ 190	05:00
425	~ 220	07:00
475	~ 245	09:00
550	~ 290	11:30

Tempo di preriscaldamento stimato per i forni a gas da 76,2 cm (30")		
°F	°C	MIN:SEC
250	~ 120	2:30
325	~ 165	03:30
375	~ 190	04:30
425	~ 220	05:30
475	~ 245	07:00
550	~ 290	11:00

Suggerimenti d'uso

- Non posizionare teglie sulla porta del forno aperta.
- Utilizzare le luci interne del forno per vedere le pietanze attraverso il vetro della porta del forno piuttosto che aprire frequentemente la porta.
- È possibile impostare il contaminuti usando la tabella dei tempi di preriscaldamento sopra riportata per sapere quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata.
- È possibile impostare il contaminuti usando la tabella dei tempi di preriscaldamento sopra riportata per sapere quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

Utensili

- Le pirofile in vetro assorbono calore. Ridurre la temperatura del forno di 15°C (25°F) se si cuociono cibi all'interno di recipienti in vetro.
- Usare recipienti che permettano di raggiungere la rosolatura desiderata. Il tipo di finitura del recipiente può aiutare a stabilire il grado di rosolatura che si otterrà.
- I recipienti di metallo lucido, liscio o leggero antiaderenti / anodizzati riflettono il calore e permettono una rosolatura più leggera e delicata. Questo tipo di recipienti di cottura è l'ideale per torte e dolci.
- I recipienti scuri, dalla superficie irregolare od opachi assorbono il calore e permettono di ottenere una crosta più dorata e croccante. Usare questo tipo di utensili per le torte

salate.

- Per ottenere una crosta ben dorata e croccante, usare utensili scuri antiaderenti / anodizzati o in metallo scuro, opaco o pirofile in vetro. Gli utensili da forno isolati possono aumentare i tempi di cottura.
- Non cuocere lasciando la teglia doppia vuota nel forno poiché altererebbe le condizioni di cottura. Conservare la teglia doppia fuori dal forno.

Condensa e temperatura del forno

- È normale che una certa quantità di umidità evapori dalle pietanze durante qualunque processo di cottura. La quantità dipende dall'umidità contenuta nelle pietanze. L'umidità può condensarsi su qualunque superficie più fredda rispetto all'interno del forno quale, ad esempio, il pannello di controllo.

Cottura al forno ad alta quota

- Quando si cucina ad altitudini elevate, le ricette e i tempi di cottura variano.

Griglie del forno

- Il forno è dotato di guide per le griglie su sei livelli, come illustrato nella figura di pagina 2.
- Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 6).
- Ogni guida è composta da coppie di supporti ricavati nelle pareti sui ogni lato della cavità del forno.
- Accertarsi sempre di posizionare le griglie prima di accendere il forno. Accertarsi che le griglie siano allo stesso livello e ben ferme una volta posizionate.

Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.

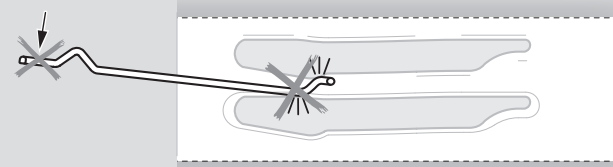
- Le griglie sono progettate in modo da bloccarsi quando vengono tirate in avanti per tutta la lunghezza.

ATTENZIONE

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie o rivestire il forno. Così facendo si può danneggiare il rivestimento del forno se il calore rimane intrappolato sotto il foglio.

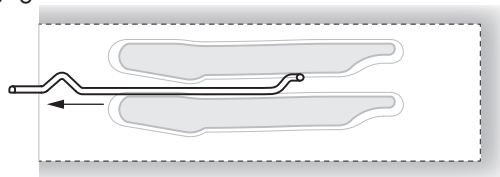
ATTENZIONE

Attenzione a non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

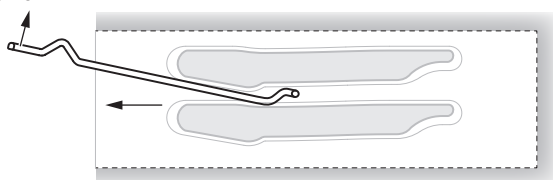


Come estrarre la griglia dal forno:

1. Tirare la griglia in avanti

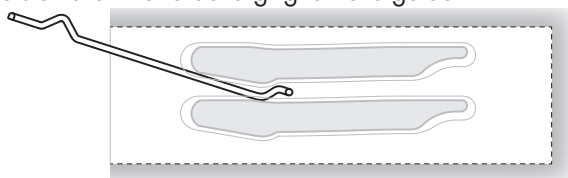


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

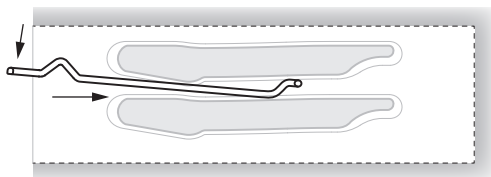


Come riposizionare la griglia nel forno:

1. Sistemare il retro della griglia nelle guide



2. Sollevando la parte anteriore della griglia, far scivolare la griglia fino in fondo mentre si abbassa la parte anteriore



Griglie telescopiche del forno

- La griglia telescopica permette di raggiungere più facilmente gli alimenti in cottura come nel caso in cui si debba irrorare di frequente una pietanza. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando la pietanza più vicino all'utente.

ATTENZIONE

Quando la griglia è fuori dal forno, i bracci di scorrimento non si bloccano. Potrebbero allungarsi improvvisamente se la griglia viene spostata in modo errato.

I bracci scorrevoli allungabili possono causare lesioni. La griglia va tenuta o trasportata soltanto afferrandone i lati.

NOTA: Rimuovere sempre la griglia allungabile prima dell'autopulizia del forno.

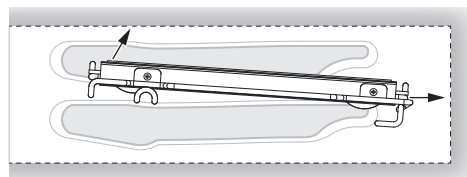
ATTENZIONE

Per evitare ustioni, estrarre la griglia completamente e sollevare il recipiente di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce la pietanza nel forno o la si sforma.

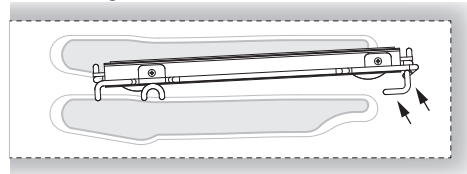
Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.

Come estrarre la griglia allungabile dal forno:

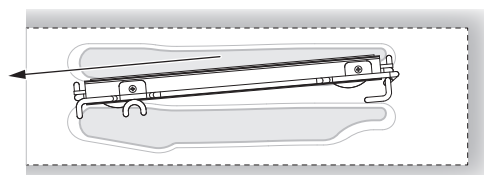
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla verso il fondo del forno fino al rilascio del fermo.



2. Sollevare il retro della griglia finché il telaio e il fermo non escono dalla guida.

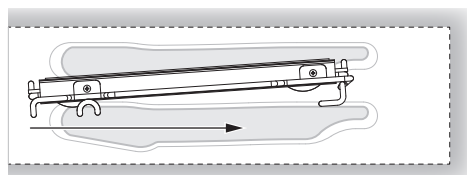


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla.

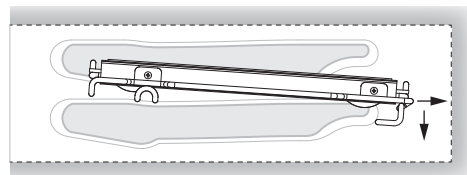


Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:

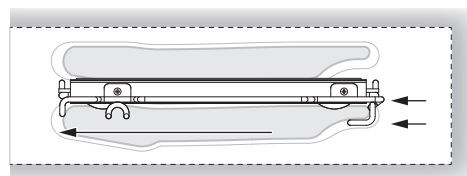
1. Afferrare la griglia saldamente su entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



2. Spingere fino in fondo finché il retro della griglia non scende in posizione



3. Tirare entrambe le sezioni in avanti finché non si attiva il fermo. La griglia deve essere dritta e piatta, non curva



Contaminuti meccanico

Il contaminuti può essere impostato a un massimo di 60 minuti; emette un segnale acustico alla scadenza dell'intervallo di tempo impostato. Il contaminuti funziona in maniera indipendente dal forno.




Sui modelli dotati di timer meccanico e non elettronico, la manopola del timer va ruotata in senso orario in posizione 60 minuti e poi ruotata in senso antiorario fino all'impostazione desiderata. Alla scadenza dell'intervallo impostato, viene riprodotto il segnale acustico.

Il segnale acustico smette di suonare automaticamente dopo un determinato lasso di tempo.

Controlli touch timer



Regolazione dell'orologio



"Auto" e "0:00" lampeggiano quando si accende il forno per la prima volta. Per impostare l'orologio, premere il pulsante centrale per circa 3 secondi. Quando compare , premere  o  per impostare l'ora esatta.

NB: è disponibile solo il formato 24 ore.




Attendere il segnale acustico che indica l'avvenuta impostazione dell'orologio.

Per impostare l'ora in un secondo momento, premere  e  contemporaneamente per 3 secondi e regolare l'ora come descritto sopra.

Contaminuti



Poiché il contaminuti non controlla il forno, una volta scaduto l'intervallo di tempo impostato, il forno rimane comunque in funzione.

Per impostare, premere il pulsante centrale per 3 secondi finché non compare . Premere  e  per impostare il tempo desiderato.



Per impostare il contaminuti in un secondo momento, premere il pulsante centrale per 3 secondi e regolare come descritto sopra.


Il contaminuti emette un segnale acustico una volta finito il tempo impostato.

Per disattivarlo, premere un pulsante qualsiasi.

Regolazione del volume del segnale acustico



Per regolare il volume del segnale acustico, premere  e  contemporaneamente.

Poi premere il pulsante centrale e attendere che la scritta "ton1" (volume alto) lampeggi. Premere  per selezionare "ton2" (volume medio) o "ton3" (volume basso).

Premere il pulsante centrale per confermare il volume selezionato.

Accensione del forno a gas

Per accendere il forno a gas, premere la manopola del termostato per attivare l'accenditore. Poi, tenendo premuta la manopola, ruotarla in senso antiorario per la modalità Cottura statica (oltre la posizione 275°F o 295°F, in base al modello) o in senso orario per la modalità Grill e tenerla premuta per qualche secondo. Se nell'accendere il forno a gas l'accenditore continua a scattare per alcuni secondi anche dopo aver rilasciato la manopola, ciò non significa che il bruciatore non si sia acceso.

L'accenditore continua a fare scintille finché la fiamma non raggiunge il sensore di temperatura che permette poi il flusso continuo di gas attraverso la valvola di sicurezza.

Si può capire se il forno è acceso controllando la fiamma visivamente:

- attraverso i piccoli fori sulla base del forno (modalità cottura statica)
- dalla griglia montata sulla parte superiore della cavità del forno (modalità grill).

Controllo temperatura di cottura

La manopola controllo temperatura serve per impostare il forno alla temperatura desiderata ed è dotata di una valvola di sicurezza. Quando il forno è in funzione, la spia di accensione è accesa.

Per accendere il bruciatore inferiore, premere la manopola controllo temperatura e ruotarla in senso antiorario fino alla temperatura desiderata.

La posizione minima corrisponde a una temperatura del forno di:

36" = 135°C (275°F)

La manopola di controllo si ferma in posizione minima.

La posizione massima corrisponde a una temperatura del forno di:

36" = 290°C (550°F)

e si ottiene quando si ruota la manopola in senso antiorario fino in fondo.

**AVVERTENZA**

Se ruotando la manopola del termostato si nota che non funziona correttamente, scollegare l'alimentazione del gas al forno e chiamare il centro assistenza più vicino.

Grill

Per accendere il grill, premere e ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione grill (broil).

**AVVERTENZA**

Durante l'uso, le parti accessibili del grill possono diventare bollenti; tenere i bambini a debita distanza di sicurezza.

Vantaggi della cottura a convezione

La funzione di cottura a convezione abbinata al forte calore proveniente dal bruciatore inferiore permette di cuocere gli alimenti in modo più omogeneo e delicato rispetto alla cottura con il solo bruciatore inferiore.

La cottura è più rapida rispetto a quella di un forno tradizionale. Questa modalità è l'ideale per cuocere alimenti di diverso tipo (pesce, carne, ecc) su diversi ripiani.

Non è necessario preriscaldare se si usa la convezione, ma è consigliato per la cottura statica.

Con questo metodo di cottura a convezione è possibile usare il forno normalmente e seguire le istruzioni della ricetta.

Si consiglia di posizionare gli alimenti da cuocere sul ripiano centrale del forno.

**AVVERTENZA**

Un uso prolungato di apparecchiature a gas produce calore e umidità in cucina. Potrebbe quindi rendersi necessaria una ventilazione supplementare come aprire una finestra o prevedere un'aspirazione più efficiente, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, laddove presente (cappa aspirante).

PIETANZA	TEMPERATURA °F (°C)	TEMPO DI COTTURA (min)	PRERISCALDO
Pan di Spagna	410 (210)	15 - 20	Si
Pasta frolla (biscotti)	390 (200)	10 - 12	Si
Impasti con agenti lievitanti (Schiacciata)	390 (200)	25 - 30	Si
Impasti soffici (in pirottini di carta)	375 (190)	20 - 25	Si
Impasti lievitati (Strudel)	355 (180)	40 - 50	Si
Pasta sfoglia (tortine)	375 (190)	20 - 30	Si
Soufflé	355 (180)	35 - 40	Si
Torta Sacher	355 (180)	55 - 60	Si
Torte di frutta	320 (160)	160 - 180	Si
Pasta choux	390 (200)	35 - 40	Si
Roast Beef (ca. 1,5 Kg)	390 (200)	90 - 120	Si
Pizza	390 (200)	20 - 25	Si
Pesce al forno	355 (180)	50 - 60	Si
Verdure al forno	340 (170)	30 - 40	Si
Pollame	375 - 390 (190 - 200)	60 - 70	Si

Valori guida per la cottura al grill

PIETANZA	TEMPO DI COTTURA (min)	PRERISCALDO
Bistecche	10 - 15	-
Cotolette	15 - 25	-

Sia con la cottura statica che con la cottura a convezione si possono ottenere risultati insoddisfacenti per una serie di motivi che esulano dal cattivo funzionamento del forno. Consultare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Poiché la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influisce in maniera diretta sui risultati della cottura, la soluzione migliore potrebbe essere quella

di sostituire utensili da forno vecchi che si sono scuriti o deformati nel tempo e con l'uso.

PROBLEMA DI COTTURA	CAUSA
Le pietanze non si rosolano in maniera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> - Forno non preriscaldato - Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno - Utensili da forno troppo grandi per la ricetta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze troppo rosolate sotto	<ul style="list-style-type: none"> - Forno non preriscaldato - Utilizzo di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito - Posizione griglia non corretta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo elevata - Tempo di cottura troppo lungo - Porta forno aperta di frequente - Teglia troppo grande
Le pietanze si cuociono o si arrostitiscono troppo lentamente	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta di frequente - Ben sigillato con foglio di alluminio - Teglia troppo piccola
La crosta delle torte salate non dora sul fondo o rimane molliccia	<ul style="list-style-type: none"> - Tempo di cottura insufficiente - Utilizzo di teglie di acciaio lucido - Posizione griglia non corretta - Temperatura forno troppo bassa
Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo bassa - Tempo di cottura non corretto - Cottura torta controllata troppo presto - Porta forno aperta troppo di frequente - Teglia probabilmente troppo grande
Torte alte nel mezzo con crepe sopra	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura di cottura statica troppo elevata - Tempo di cottura troppo lungo - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno - Posizione griglia non corretta - Teglia troppo piccola
Bordi delle croste delle torte salate troppo dorate	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo sottili



ATTENZIONE

- Verificare che il forno sia freddo e l'alimentazione scollegata prima di smontare la porta. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per smontare la porta del forno. La parte anteriore della porta è in vetro.
- Maneggiarla con cura per evitare di romperla.
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe oscillare in mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra saldamente nel modo corretto la porta del forno, si possono provocare lesioni all'utente o danni al prodotto.

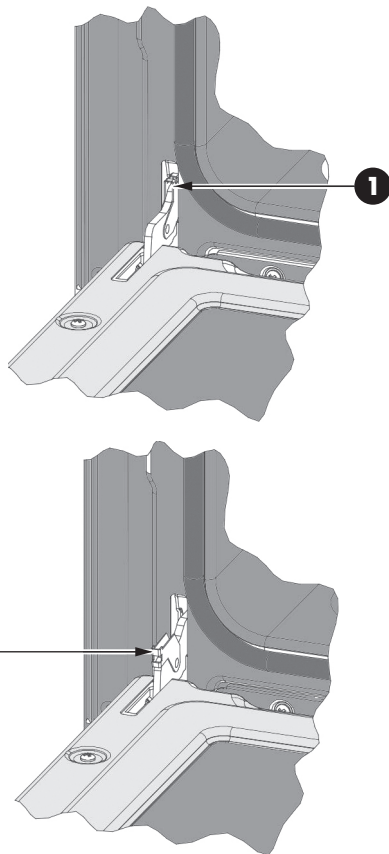
Come smontare la porta

1. Aprire la porta completamente.
2. Aprire verso di sé le linguette di sicurezza delle cerniere su ogni lato (1).
3. Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando tutte e due le mani e chiudere la porta.
4. Tenere una presa salda poiché la porta è pesante.
5. Appoggiare la porta in un luogo adatto.

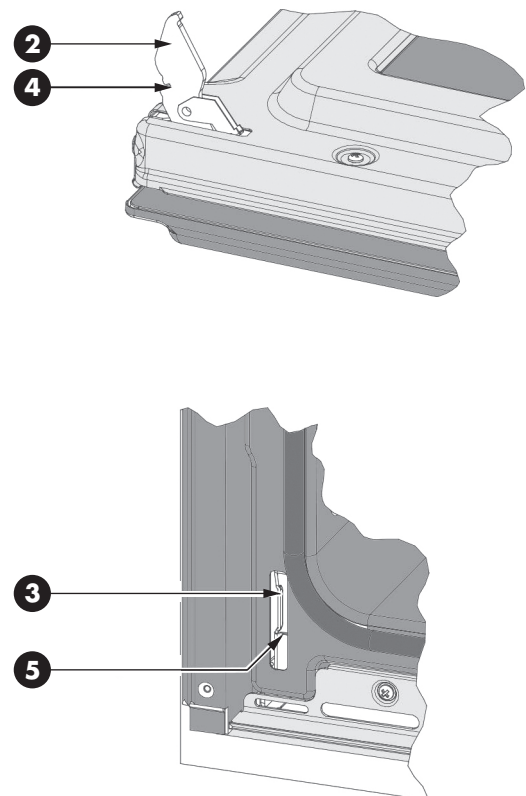
Come rimontare la porta

1. Inserire i bracci superiori (2) di entrambe le cerniere nelle fessure (3). Gli angoli (4) devono agganciarsi sui bordi (5).
2. Riabbassare le linguette di sicurezza delle cerniere (1).
3. Chiudere e aprire la porta lentamente per accertarsi che sia nella posizione corretta e ben fissata.

COME SMONTARE LA PORTA



COME RIMONTARE LA PORTA



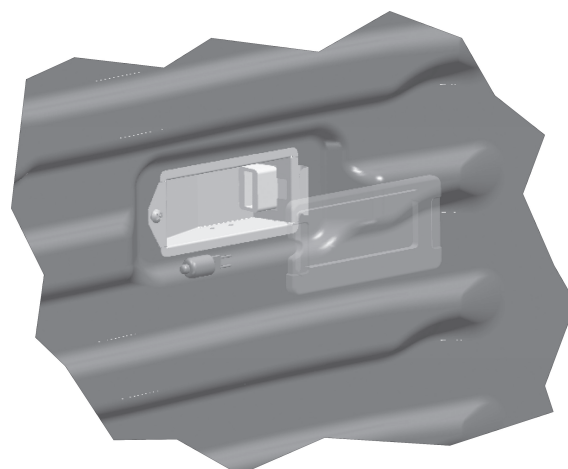
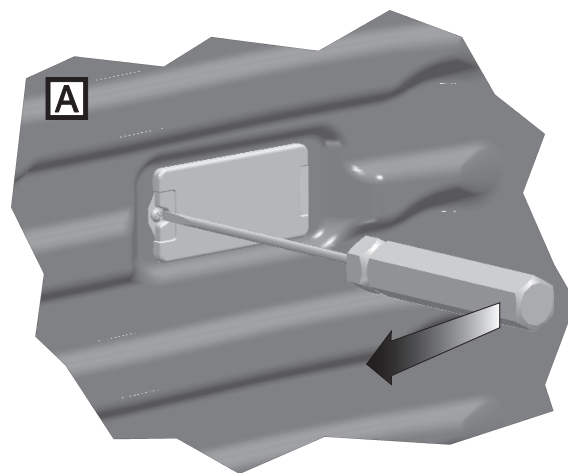
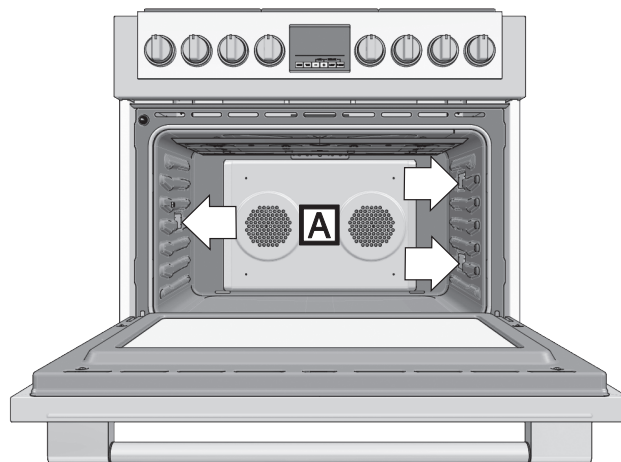
- Ogni forno è dotato di tre lampadine alogene poste sulle pareti laterali.
- Le luci si accendono quando si apre la porta o quando il forno è in fase di cottura.
- Ogni luce è composta da copri lampada removibili, lampadina e porta lampada fissato in posizione. Vedi figura in questa pagina.
- La sostituzione delle lampadine è da considerarsi manutenzione ordinaria.

Come sostituire una lampadina

1. Leggere le AVVERTENZE di questa pagina.
2. Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
3. Rimuovere i copri lampada tra la vite e il vetro con un cacciavite.
4. Tirare la lampadina per rimuoverla dal porta lampada.
5. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché il grasso delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
6. La lampadina è alogena: usare lampadine dello stesso tipo, voltaggio e potenza elettrica.
7. Rimontare il copri lampada.
8. Riposizionare i supporti per griglia, se previsti nel modello del forno.

Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

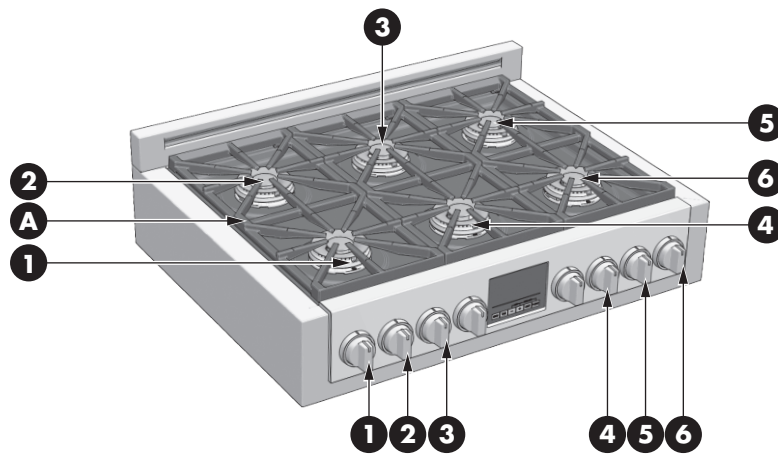
LUCI DEL FORNO



AVVERTENZA

- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- I copri lampada devono essere installati quando si usa il forno.
- I copri lampada servono a impedire che le lampadine si danneggino.
- I copri lampada sono in vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.

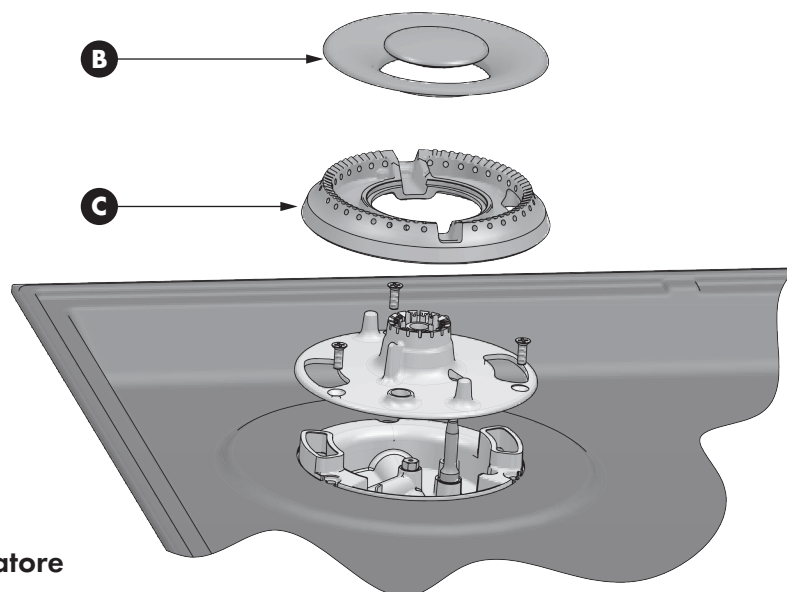
PIANO COTTURA DA 91,4 CM (36")



A - Griglie

VALORI NOMINALI USCITA BRUCIATORE: BTU/HR MODELLO DA 91,4 cm (36")	GN (Naturale)	GPL (Propano)
1 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BRUCIATORE

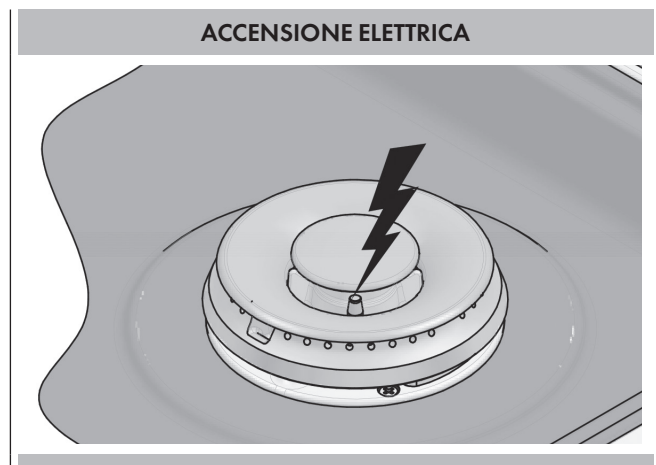


B - Cappuccio bruciatore
C - Corona bruciatore

Impostazione manopola controllo gas

Accensione elettrica del gas

I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.



Modelli con accensione automatica

L'accensione automatica elettronica accende il bruciatore sul piano cottura quando si ruota la manopola corrispondente poiché la rotazione della valvola attiva un flusso sufficiente di gas che permette l'accensione di una fiamma.

Per impostare:

- Spingere e ruotare una manopola in senso antiorario in qualsiasi posizione; tutti gli ugelli emettono un clic (scintilla), ma solo sul bruciatore corrispondente alla manopola ruotata in una posizione tra 🔥 - 🔥 si accenderà la fiamma.

AVVERTENZA

- Non usare i bruciatori con padelle/pentole vuote o senza posizionare nulla sulle griglie.
- Non toccare il bruciatore mentre gli ugelli emettono il clic (scintilla).
- Non permettere alla fiamma del bruciatore di estendersi oltre il bordo della padella/pentola.
- Spegnerli tutti i comandi quando il piano cottura non è in uso.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può comportare lesioni personali o incendio.

Bruciatori a gas

I bruciatori a gas di questi modelli sono progettati per semplificare le operazioni di cottura, con particolare attenzione a dimensioni, potenza e regolazione dell'intensità della fiamma.

Bruciatori a cerchio di fiamma doppio

Questi speciali bruciatori hanno due cerchi di fiamma separati che permettono la regolazione ottimale del calore da fuoco vivo a fuoco lento.

Per impostare:

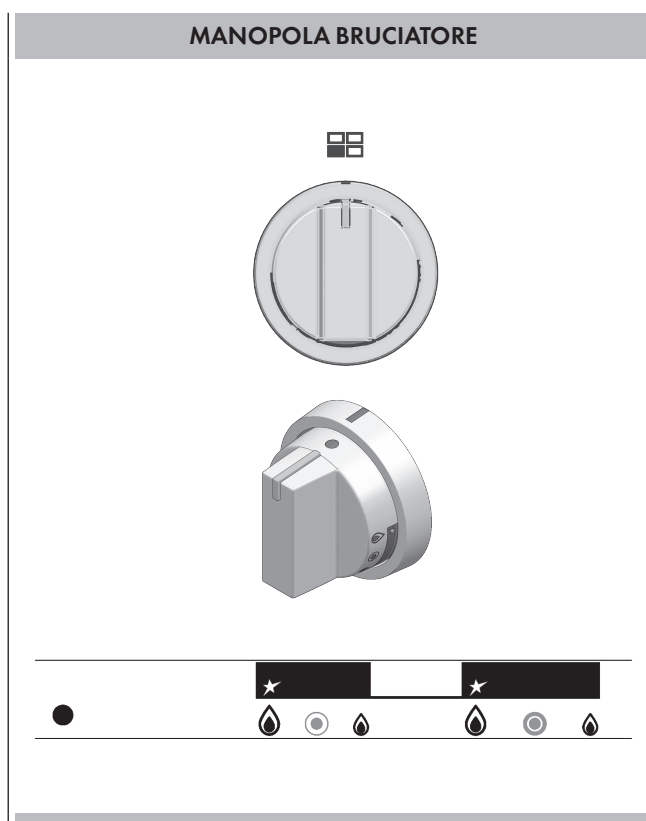
1. Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario in una posizione tra 🔥 - 🔥; quando il bruciatore è acceso, la fiamma principale e la fiamma per cotture a fuoco lento si accendono e rimangono accese.
2. Impostare la temperatura desiderata in una posizione tra 🔥 - 🔥.

Impostazione cottura a fuoco lento

Continuare a ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione "🔥 - 🔥 SIMMER". La fiamma esterna si spegne ed è possibile regolare la temperatura solo con la fiamma interna.

Spegnimento del bruciatore

Ruotare la manopola in senso orario finché non raggiunge la posizione di spegnimento. Accertarsi che la fiamma si spegna completamente.



Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

Superficie dei bruciatori super sigillata

IMPORTANTE

Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria attorno ai bordi delle griglie.

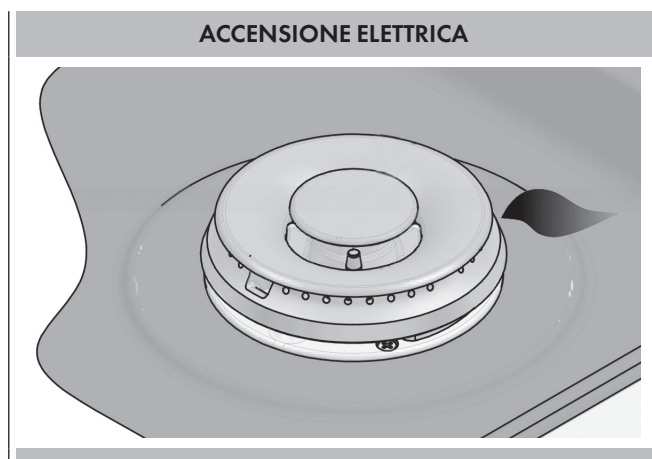
Cappuccio bruciatore e corona

Tenere sempre il cappuccio del bruciatore e la corona in posizione quando si usano i bruciatori del piano cottura. Un cappuccio bruciatore e corona puliti aiutano a prevenire eventuali difficoltà di accensione e fiamme irregolari. Pulire sempre i componenti dopo un traboccamento e rimuoverli e pulirli regolarmente seguendo le indicazioni del capitolo "Pulizie generiche".

Base bruciatore e ugello

Il gas deve poter fluire liberamente attraverso l'orifizio dell'ugello per permettere la corretta accensione della fiamma. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detersivi o altri materiali nell'orifizio dell'ugello.

Proteggerlo durante la pulizia.



Nell'accendere il bruciatore, accertarsi che:

- La corona sia posizionata correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla base del bruciatore.
- Il cappuccio sia posizionato correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla corona.

Aperture dei bruciatori

Controllare di tanto in tanto le fiamme dei bruciatori. Una buona fiamma deve essere blu, non gialla. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detersivi o altri materiali nelle aperture dei bruciatori.

Come pulire i bruciatori a gas:

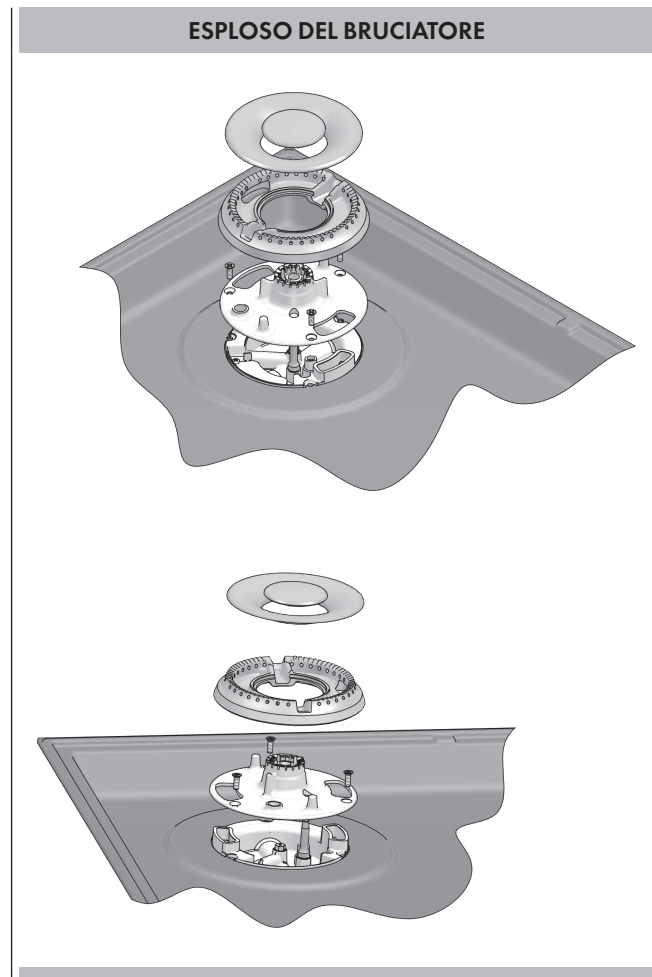
IMPORTANTE

Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che il piano cottura sia freddo.

1. Rimuovere il cappuccio del bruciatore dalla base del bruciatore e pulirlo come da capitolo pulizia.
2. Rimuovere il diffusore.
Pulire l'apertura del tubo del gas e l'apertura del bruciatore come da capitolo pulizia.
3. Pulire la base del bruciatore con un panno umido (impedire che detersivi e altri materiali entrino nell'orifizio dell'ugello).
4. Riposizionare la corona e il cappuccio, accertandosi che i perni siano perfettamente allineati con le rispettive fessure.
5. Accendere il bruciatore.

Se il bruciatore non si accende, controllare l'allineamento di cappuccio e corona. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente.

Contattare un professionista qualificato.



IMPORTANTE: Non lasciare mai pentole e padelle vuote sull'area di cottura o sui bruciatori quando sono bollenti.

Padelle e pentole ideali sono quelle con fondo piatto, bordi dritti, un coperchio che chiuda perfettamente e realizzate con un materiale di spessore medio alto. I rivestimenti irregolari possono graffiare il piano cottura.

Si possono usare recipienti con anima o fondo in alluminio e rame. Tuttavia, se la base è realizzata con questi materiali, può lasciare segni indelebili sul piano cottura e le griglie.

Il materiale con cui sono realizzati i recipienti è un fattore che influisce sulla rapidità e uniformità con cui si distribuisce il calore e di conseguenza sui risultati di cottura: Un rivestimento antiaderente ha le stesse caratteristiche del materiale di base.

Ad esempio, i recipienti in alluminio con rivestimento antiaderente prendono le proprietà dell'alluminio.

Usare la seguente tabella come guida per la scelta del materiale e delle relative caratteristiche.

Caratteristiche degli strumenti di cottura

Alluminio:

Si scalda rapidamente e in modo uniforme. Ideale per tutti i tipi di cottura. Uno spessore medio-alto è adatto alla maggior parte delle cotture.

Ghisa:

Si scalda lentamente e in modo uniforme. Buono per rosolare e friggere. Mantiene il calore nelle cotture lente.

Ceramica o vetroceramica:

Seguire le istruzioni del fabbricante. Si scalda lentamente, ma non in modo uniforme. Ideale per le cotture a fiamma lenta o media.

Rame:

Si scalda molto rapidamente e in modo uniforme.

Terracotta:

Seguire le istruzioni del fabbricante. Usare per le cotture a fuoco lento.

Acciaio o ghisa con rivestimento in ceramica:

Vedi acciaio inox o ghisa.

Acciaio inox:

Si scalda rapidamente, ma non in modo uniforme. Un'anima o base in alluminio o rame su acciaio inox garantisce un riscaldamento uniforme.

Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma

La fiamma deve essere delle stesse dimensioni del fondo della pentola/padella o più piccola. Non usare padelle/pentole piccole con fiamme alte poiché le fiamme possono superare i bordi. Le padelle/pentole troppo grosse che occupano due bruciatori vanno posizionate tra uno anteriore e uno posteriore e non tra due laterali.

Usare i recipienti in equilibrio

I recipienti devono essere in piano sulle griglie, senza oscillare. Centrare i recipienti rispetto al bruciatore.

Usare un coperchio che chiuda perfettamente

Un coperchio che chiude bene permette di accorciare i tempi di cottura. I recipienti con fondo piatto e spesso garantiscono una maggiore uniformità e stabilità di calore.

⚠ AVVERTENZA	
RECIPIENTE IN EQUILIBRIO	
CONCAVO (CAVO)	
CONVESSO (ARROTONDATO)	
FIAMMA TROPPO GRANDE PER DIMENSIONI RECIPIENTE	
USARE COPERCHI CHE CHIUDANO PERFETTAMENTE	
RECIPIENTE NON IN EQUILIBRIO	

Come usare la tabella di pulizia del forno

1. Individuare il numero del componente da pulire sulla figura di questa pagina.
2. Trovare il nome del componente nella tabella.
 - Usare il metodo di pulizia della colonna di sinistra se il forno è smaltato con finitura colorata.
 - Usare il metodo di pulizia della colonna di destra se il forno è in acciaio inox.
3. Trovare il metodo di pulizia corrispondente alla lettera in questione nella pagina successiva.

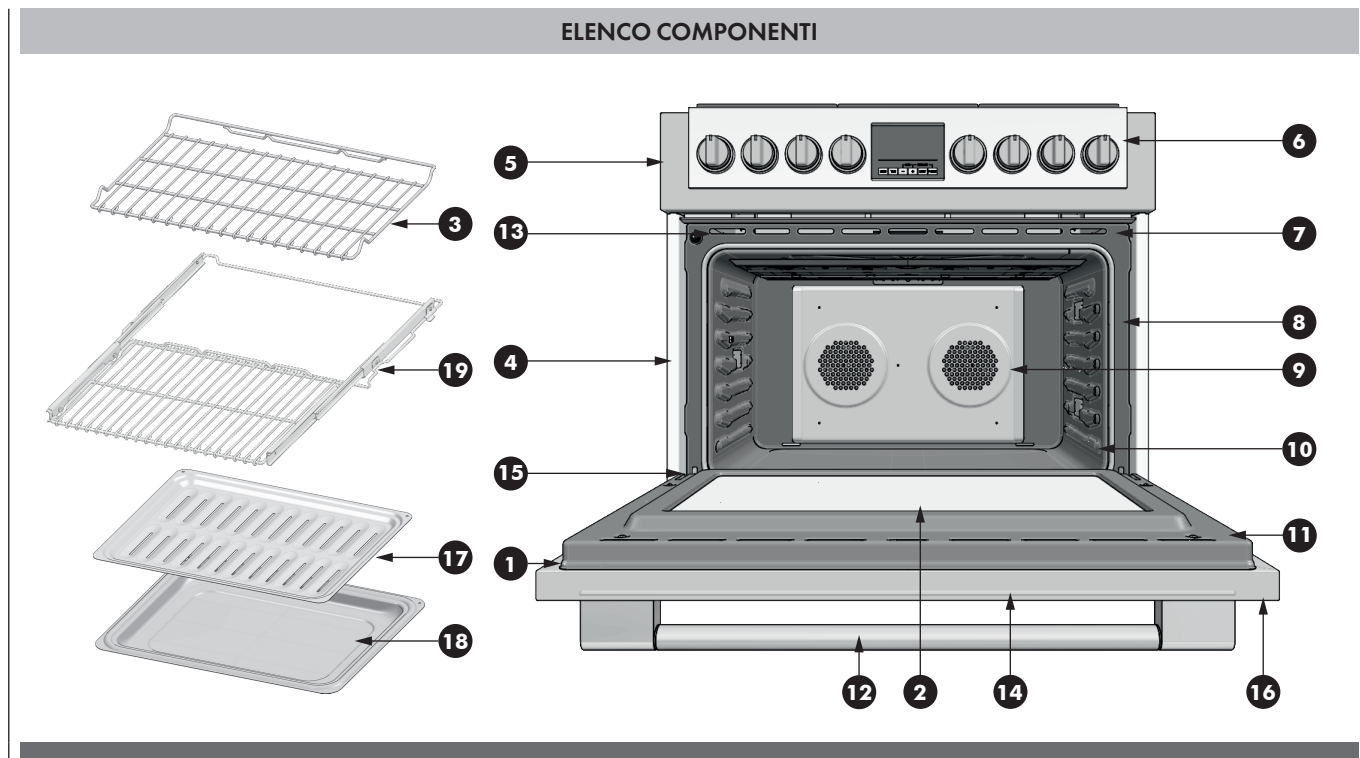


Tabella pulizia

Componente	Metodo di pulizia		Componente	Metodo di pulizia	
	Smaltato	Acciaio inox		Smaltato	Acciaio inox
1 Telaio porta	D	G	11 Interno porta forno	E	E
2 Interno vetro porta	F	F	12 Maniglia porta	G	G
3 Griglie forno removibili	A o E	A o E	13 Ventola porta	E	E
4 Guida	G	G	14 Parte anteriore porta	C&D	C&G
5 Bordo pannello di controllo	G	G	15 Bordo forno	D	D
6 Pannello di controllo	D	G	16 Terminali	D	G
7 Ventole forno	D	D	17 Griglie teglia doppia	E	E
8 Telaio anteriore forno	E	E	18 Fondo teglia doppia	E	E
9 Cavità forno	E	E	19 Griglia allungabile	A	A
10 Guarnizione	B	B			

Si possono pulire tutti i componenti del forno con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

- Usare sempre detersivi che siano il meno aggressivi possibile.
- Sfregare le parti in metallo nella direzione della venatura.
- Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Risciacquare con cura con poca acqua, per evitare di sgocciolare nelle fessure della porta.
- Asciugare per non lasciare macchie causate dall'acqua.

I detersivi elencati di seguito suggeriscono il tipo di prodotto da usare e quelli sconsigliati. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

Componente		Metodo di pulizia
A	Cromato	Lavare con acqua bollente saponata. Risciacquare con cura e asciugare. Oppure sfregare delicatamente con spugnette in lana di acciaio o altro materiale e creme non abrasive apposite per la pulizia delle cromature disponibili sul mercato, seguendo le istruzioni del fabbricante. Si possono usare prodotti specifici per il forno (formula a forno freddo), ma possono causare scurimento e decolorazione delle finiture. Le griglie possono essere pulite nel forno durante la modalità autopulizia. Tuttavia, le griglie cromate perdono la lucentezza e prendono un color grigio metallico in modo permanente.
B	Tessuto in fibra di vetro	NON PULIRE A MANO LA GUARNIZIONE.
C	Vetro	Pulire sfregando con un panno spruzzato con un prodotto specifico per la pulizia dei vetri. Usare uno sgrassatore multiuso antibatterico per le macchie di grasso.
D	Verniciato	Pulire con acqua bollente saponata o applicare uno sgrassatore multiuso antibatterico su una spugna o su della carta assorbente e sfregare. Evitare di usare detersivi in polvere o spugnette in lana di acciaio.
E	Porcellana	Pulire immediatamente i residui acidi come spremute, latte e pomodoro con un canovaccio asciutto. Non usare spugne o canovacci inumiditi sulla porcellana bollente. Una volta raffreddata, pulire con acqua bollente saponata o applicare un detersivo non aggressivo su una spugna bagnata. Risciacquare e asciugare. Per le macchie più ostinate, usare con delicatezza spugnette in lana di acciaio. È normale che la porcellana si crepi (linee sottili) con il tempo a causa dell'esposizione al calore e ai residui di cibo.
F	Vetro riflettente	Pulire con acqua bollente saponata e una spugna o raschietto di plastica. Sfregare le macchie più ostinate con aceto, prodotti specifici per la pulizia dei vetri, ammoniaca o detersivi non aggressivi. NON USARE PRODOTTI ABRASIVI DURI.
G	Inox	Sfregare o pulire sempre nel verso della venatura. Pulire con una spugna saponata, risciacquare e asciugare. Oppure strofinare con della carta assorbente spruzzata con uno sgrassatore multiuso antibatterico. Proteggere e lucidare con un prodotto apposito per la cura dell'acciaio inox e un panno morbido. Rimuovere le macchie d'acqua con un panno inumidito di aceto di vino bianco. Usare un detersivo in polvere per il trattamento dell'acciaio o del rame per rimuovere le tracce di scolorimento dovute al calore.

Si possono pulire tutti i componenti del piano cottura strofinando con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

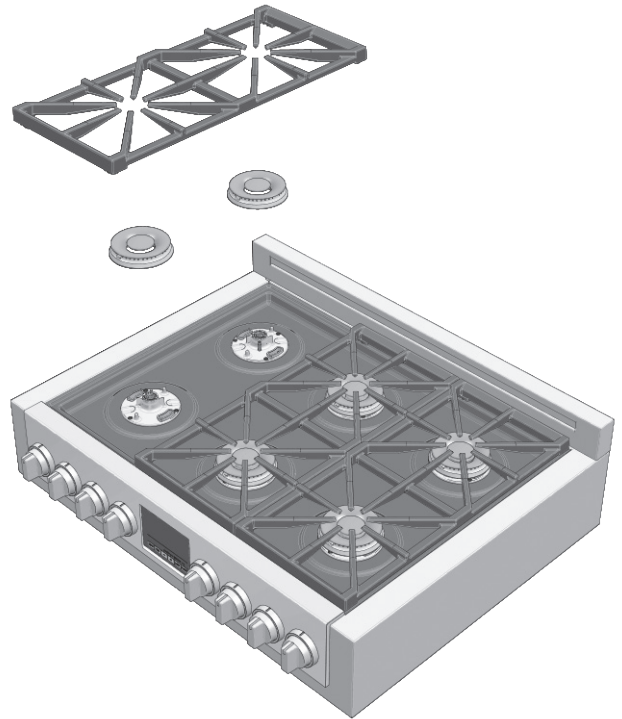


ATTENZIONE

- Prima di pulire, accertarsi che i bruciatori siano spenti e le griglie fredde.
- Usare sempre detersivi che siano il meno aggressivi possibile. Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Sfregare le parti in acciaio inox nel senso della venatura. Strofinare per non lasciare macchie d'acqua.
- Non pulire i componenti removibili del piano cottura con l'autopulizia del forno.
- Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti al proprio posto prima di usare il piano cottura.

I detersivi consigliati di seguito e nella pagina successiva si riferiscono a categorie di detersivi e non indicano preferenze per uno o l'altro marchio. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA



Detersivi consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura

Parti e materiali	Detersivi consigliati	Suggerimenti/promemoria
Base bruciatore (alluminio pressofuso)	Panno bagnato.	Impedire che detersivi e altri materiali entrino nell'orifizio dell'ugello.
Corona (alluminio pressofuso)	Detersivo e acqua bollente; risciacquare e asciugare. Spazzolino con setole di nylon rigide per pulire i fori dell'apertura. Detersivi abrasivi: Polvere lucidante per metalli. Seguire le istruzioni sulla confezione Usare spugnette in lana di acciaio. Risciacquare e asciugare.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detersivi per alluminio possono sbiadire la superficie. Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta. Evitare di danneggiare / allargare le aperture.
Corona (ottone)	Lavare in acqua bollente saponata, risciacquare e asciugare. Usare un spazzolino rigido in nylon o una graffetta aperta per pulire le tacche dello spargifiamma.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detersivi per ottone possono sbiadire la superficie. Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta.

Parti e materiali	Detergenti consigliati	Suggerimenti/promemoria
Cappuccio bruciatore e griglia (smalto porcellanato su ghisa)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e sgrassatore multiuso antibatterico. Risciacquare e asciugare immediatamente. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami® e Soft Scrub®. Detergenti abrasivi per le macchie più ostinate: pagliette di lana di acciaio imbevute di sapone.	Le griglie sono pesanti; sollevarle con cura. Appoggiarle su una superficie protetta. È normale che si formino bolle/crepe/scheggiature a causa delle estreme temperature cui sono esposti i bracci delle griglie e dei rapidi sbalzi di temperatura. I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto. Rimuovere i residui immediatamente. I detergenti abrasivi, se usati troppo vigorosamente o troppo spesso, possono rovinare lo smalto.
Finitura esterna (smalto porcellanato)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare con cura. Detergenti non abrasivi: Ammoniaca, Fantastic®, Formula 409®. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Detergenti liquidi: Kleen King®, Soft Scrub®	I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto porcellanato. Rimuovere i residui immediatamente. Non usare spugne o canovacci bagnati sulla porcellana bollente. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi.
Manopole di controllo (acciaio inox)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare immediatamente. Se necessario, rimuovere le manopole (tirare verso l'alto).	Non immergere le manopole. Non usare spugnette o detergenti abrasive. Non forzare le manopole sullo stelo della valvola. Tirare le manopole per estrarle dal pannello di controllo. Nel riposizionare le manopole, accertarsi che siano in posizione OFF. Non rimuovere le sedi poste sotto le manopole.
Finitura esterna (acciaio inox)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e detergente. Fantastic®, Formula 409®. Risciacquare e asciugare immediatamente. Lucidante: Stainless Steel Magic® per proteggere la finitura da macchie e corrosione; migliora l'aspetto estetico. Macchie d'acqua dura: Aceto di vino bianco. Detergenti abrasivi non aggressivi: Detergente liquido per acciaio inox Kleen King®, detergente liquido per acciaio inox e alluminio Cameo®, Bon Ami®. Scolorimento da calore: Bar Keepers Friend®.	L'acciaio inox resiste alla maggior parte delle macchie di cibo e graffi, a condizione che si tenga pulita e protetta la superficie. Non lasciare mai troppo a lungo le macchie di cibo o il sale sull'acciaio inox. Sfregare delicatamente nel senso delle venature. Il cloro e i suoi composti contenuti nei detergenti sono corrosivi per l'acciaio inox. Controllare gli ingredienti sull'etichetta prima dell'uso. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi, soprattutto sulle scritte.
Ugelli (ceramica)	Sfregare con cura usando un cottonfioc inumidito con acqua, ammoniaca o uno sgrassatore multiuso antibatterico. Disincrostare delicatamente eventuali residui con uno stuzzicadenti.	Evitare di usare troppa acqua sugli ugelli. Se l'ugello è bagnato, il bruciatore non si accende. Rimuovere eventuale lanugine che potrebbe essere rimasta dopo la pulizia.

Prima di contattare il centro assistenza, controllare quanto segue per evitare costi di assistenza inutili.

Problema forno	Procedura di risoluzione del problema
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento	La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza.
La temperatura del forno è troppo elevata o troppo bassa	Il termostato del forno va regolato. Vedi Calibrazione della temperatura del forno, pagina 28.
La luce del forno non funziona correttamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 32. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
La luce del forno rimane accesa	Controllare che la porta del forno non sia ostruita. Controllare che la cerniera non sia piegata o che l'interruttore della porta non sia danneggiato.
Impossibile rimuovere il copri lampada della luce	Potrebbe esserci un accumulo di residui attorno al copri lampada. Strofinare il copri lampada con un canovaccio asciutto prima di tentare di rimuovere il copri lampada.
Eccessiva umidità	Con la modalità cottura statica, preriscaldare prima il forno. Le modalità cottura a convezione e cottura ventilata eliminano l'umidità dal forno (è uno dei vantaggi della convezione).
Porcellana scheggiata	Per rimuovere e riposizionare le griglie del forno, inclinarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare di scheggiare la porcellana.
L'accensione non funziona	
Il cavo di alimentazione è inserito nella presa?	Inserire la spina in una presa a 3 poli messa a terra.
È saltato un fusibile dell'impianto domestico oppure il salvavita?	Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente.
I bruciatori del piano cottura non funzionano	
È la prima volta che si usano i bruciatori del piano cottura?	Ruotare una delle manopole dei bruciatori per far fuoriuscire l'aria dai tubi del gas.
La manopola è impostata correttamente?	Spingere la manopola prima di ruotarla in una delle posizioni disponibili.
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
Le fiamme dei bruciatori del piano cottura non sono regolari, sono gialle e/o fanno rumore	
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
I cappucci dei bruciatori sono posizionati correttamente?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
Si sta usando gas propano?	L'apparecchio potrebbe essere stato convertito in modo errato. Contattare un tecnico dell'assistenza.
I bruciatori del piano cottura scoppiettano	
Il bruciatore è bagnato?	Lasciar asciugare.
Il cappuccio e la corona sono posizionati correttamente?	Accertarsi che i perni siano allineati correttamente, vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
Calore eccessivo attorno al recipiente di cottura sul piano cottura	
Il recipiente di cottura è delle dimensioni giuste?	Usare recipienti di cottura delle stesse dimensioni dell'area di cottura e del bruciatore. I recipienti di cottura non devono essere più larghi di 2,5 cm (1 in) rispetto all'area di cottura.
I risultati ottenuti con il piano cottura non soddisfano le aspettative	
Si sta usando il recipiente di cottura più adatto?	Vedi capitolo "Strumenti di cottura".
La manopola è impostata al livello giusto?	Vedi capitolo "Impostazione delle manopole".

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare il capitolo "Risoluzione Problemi". Si può così risparmiare il costo della chiamata per l'assistenza.

Se si ha ancora bisogno di aiuto, seguire le istruzioni sottostanti. Al momento della chiamata, accertarsi di avere a disposizione la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del proprio apparecchio. Queste informazioni ci aiuteranno a soddisfare al meglio le richieste del cliente.

Registro dati di manutenzione

Per informazioni su assistenza o ricambi autorizzati, vedi **GARANZIA**.

Per individuare la targhetta dei dati tecnici, vedi pagina 2. Si consiglia di annotare a questo punto le informazioni di cui sopra nello spazio sottostante.

Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

Registro dati di manutenzione

Modello numero _____

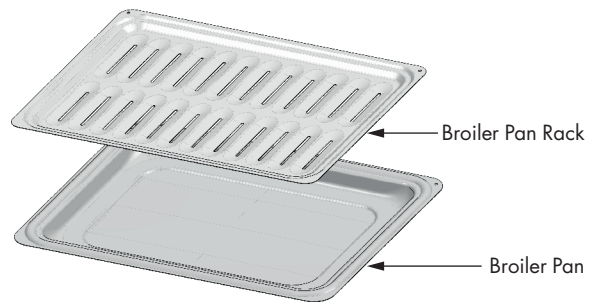
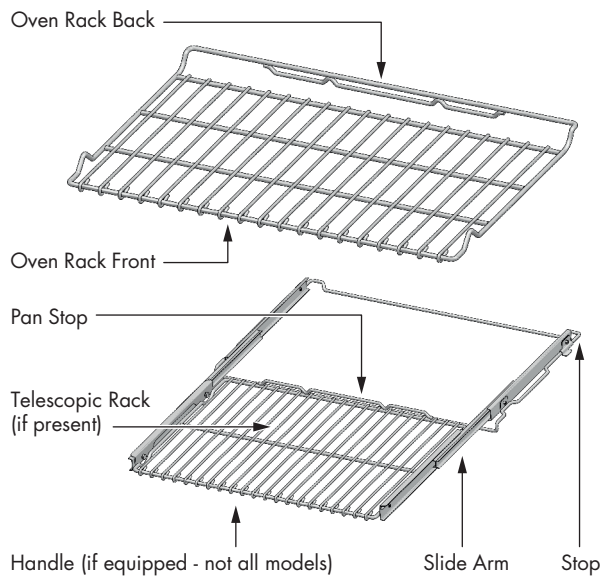
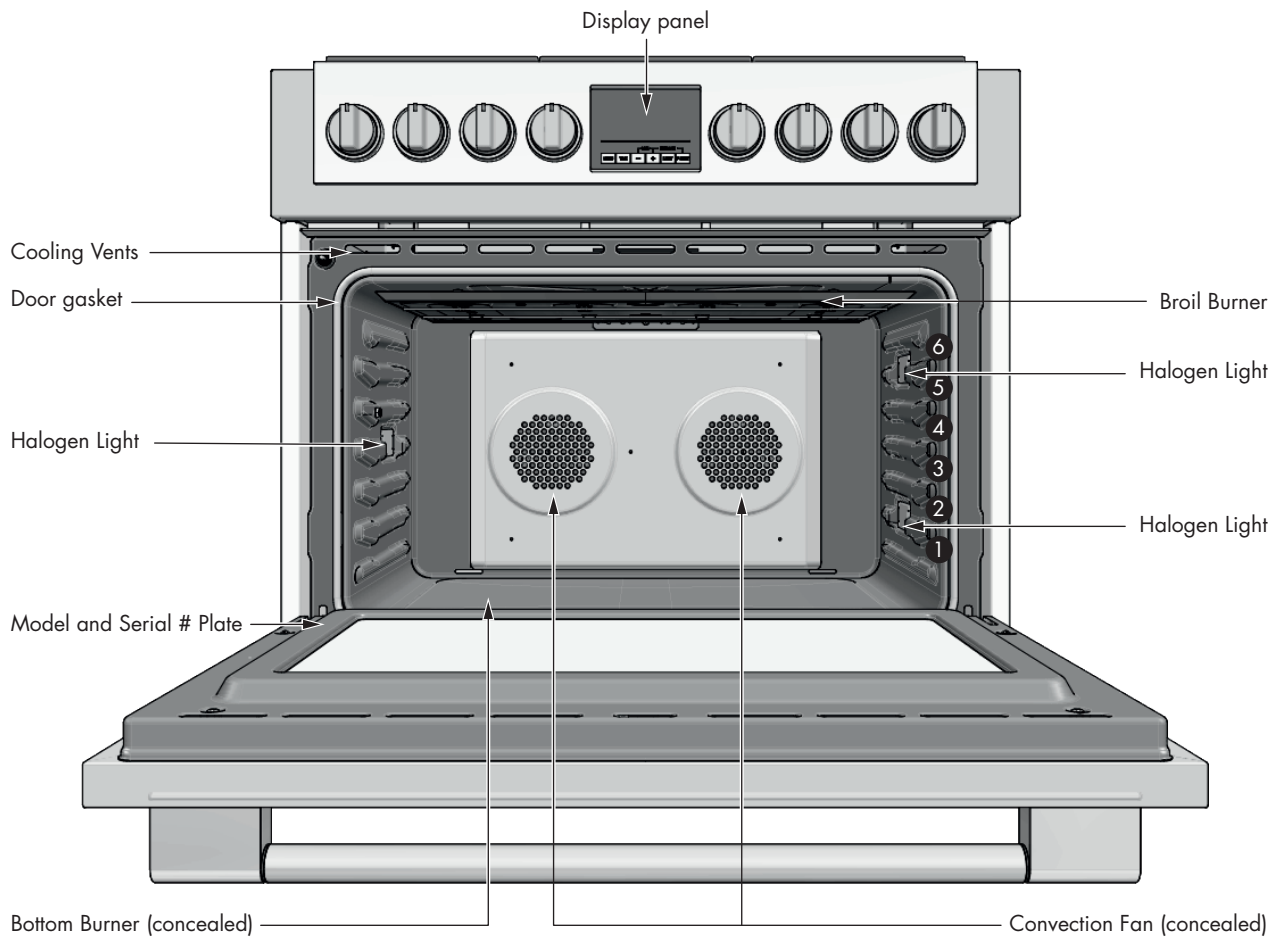
Numero di serie _____

Data di installazione o di presa in consegna _____

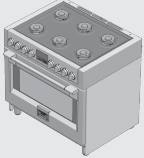

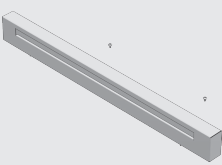
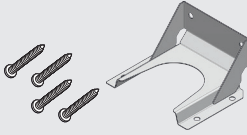
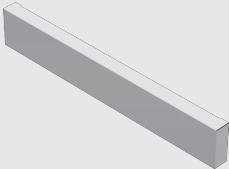
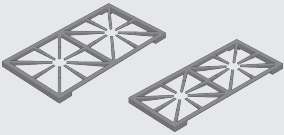

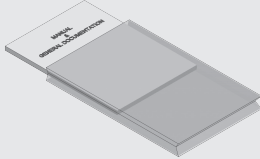
TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Features of your Oven	2
2 - Special Warnings	4
Before Starting Installation	4
3 - Safety Instructions	5
4 - Product Dimensions and Cutout Requirements	8
Anti-Tip Bracket Installation	10
5 - Installation Information	11
6 - Installation Instructions	12
7 - Gas Requirement	14
Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)	14
Positioning	14
Ventilation	14
Gas Connection	14
Rigid Pipe Connection	14
8 - Conversion to a Different Type of Gas	15
Conversion to a Different Type of Gas	15
Nozzle Table	15
Replace Injectors (two ring flame burner)	17
9 - Conversion for LP or NG Gas	18
Replace injector on (oven lower burner)	18
Replace injector on (oven grill burner)	19
Low Flame Adjustment	20
Adjustment for Burners with one or two flame rings:	20
Electric Gas Ignition	21
The Burner Flames	21
10 - Electrical supply	22
Connection to the electrical power mains	22
11 - The Control Panels	23
Control	23
Knobs	23
Signal lamps	23
12 - General Oven Information	24
13 - General Oven Tips	25
Oven Racks	25
Oven Telescopic Racks	26
14 - Setting the Clock and Timer	27
Mechanical Minute Timer	27
Timer Touch Control	27
15 - Selecting the Oven Mode	28
16 - Cooking In The Oven	29
17 - Solving Baking Problems	30
18 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	31
To Remove Door	31
To Replace Door	31

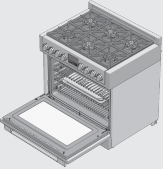
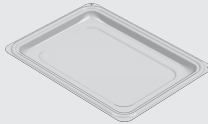
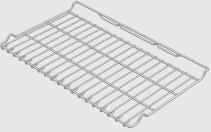


TABLE OF CONTENTS	PAGE
19 - Replacing an Oven Light	32
To Replace a Light Bulb	32
20 - Features of your Cooktop	33
21 - Gas Cooktop Operation	34
Gas Control Knob Setting	34
Gas burners	34
Burners with two flame rings	34
22 - Gas Cooktop Operation	35
Super Sealed Surface Burners	35
23 - Cookware	36
Cookware Characteristics	36
Match Pan Diameter to Flame Size	36
24 - General Oven Care	37
How to Use the Oven Cleaning Chart	37
Cleaning Chart	37
25 - Oven Finishes / Cleaning Methods	38
26 - Cleaning the Cooktop	39
Cooktop Part / Material Suggested Cleaners	39
27 - Solving Operational Problems	41
28 - Assistance or Service	42

FEATURES OF YOUR OVEN



MODEL 36"	NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
BROIL	14330 Btu/h (4200W)	14330 Btu/h (4200W)
OVEN	17000 Btu/h (5000W)	17000 Btu/h (5000W)

CONTENTS OF YOUR RANGE PACK					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	RANGE COOKER		1	FOOT WITH COLLAR
	1	3" BACKSPLASH THREE FIXING SCREWS		1	ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS
	1	KICK COVER		3	Psc. FOR 36" RANGE
	3	FEET		1	MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
				1	"INSTRUCTION MANUAL"
				1	GAS CONVERSION KIT

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	OVEN		1	ENAMELED ROASTING PAN
	2	CHROMED RACKS		1	ENAMELED ROASTING PAN GRATE
	1	TELESCOPIC CHROMED RACK			

IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector use.

INSTALLER: Please leave this manual with owner for future reference.

OWNER: Please keep this manual for future reference.

Pay attention to these symbols present in this manual:

 **DANGER**

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

 **WARNING**

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

To installer:

Leave these instructions with the appliance.

To customer:

Retain these instructions for future reference.



IMPORTANT INSTRUCTION

Please read all instructions before using this appliance.

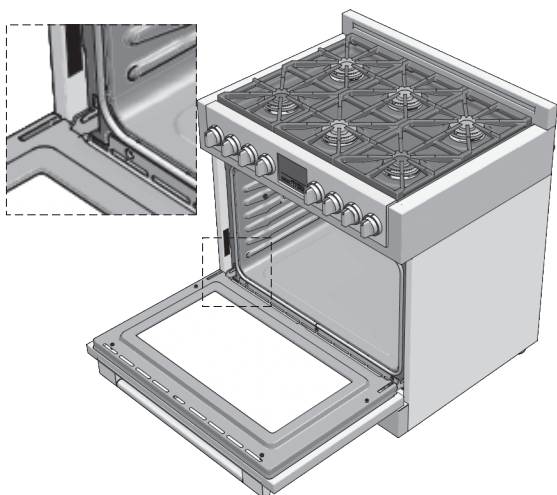


Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

 **IMPORTANT**

- Observe all governing codes and ordinances.
- Write down the model and serial numbers before installing the range. Both numbers are on the serial rating plate refer to the illustration below.

LOCATION OF RATING PLATE



Before Starting Installation

- Check location where range will be installed. The location should be away from strong drafty areas, such as windows, doors and strong heating vents or fans.
- Electrical grounding is required. See "Electrical Requirements"

NOTE: This range is manufactured for use with Natural gas or Propane.

To convert to LP (propane) or NG (natural gas), see instructions in the gas conversion kit provided in the literature package. Proper gas supply connection must be available. See gas supply requirements.

 **WARNING**

Before connecting the appliance to the gas supply line, ensure that its gas setting is appropriate.

The type of gas adjusted and shipped from the factory is indicated on the rating plate.

⚠ IMPORTANT

The appliance must be connected by qualified technician in accordance with the applicable regulations. The data plate of the oven is still visible after the appliance has been installed. This plate, which is visible when the oven door is open, contains all the identification data of the appliance, as well the type of gas and service pressure for which it has been calibrated.

Follow the instructions and suggestions carefully to ensure the safe and proper use of this product.

⚠ IMPORTANT

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

⚠ IMPORTANT

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

- Do not disassemble any parts prior to having disconnected the Range from the mains.
- Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no-load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.
- During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven.
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.

- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

 **WARNING**

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Do not use cooking vessels or pans on the hotplate that overlap its edges.

To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- When using the cooktop: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.**
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite. A spill on a burner can smother all or part of the flame or hinder spark ignition. If a boilover occurs, turn off burner and check operation. If burner is operating normally, turn it back on.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

 **CAUTION**

Do not allow aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with hot burners or grates. Do not allow pans to boil dry.

 **CAUTION**

Do not store items of interest to children above the appliance. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

1. Do not store flammable materials in or near the oven.
2. Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
3. It is highly recommended that a fire extinguisher be readily available and highly visible next to any cooking appliance.
4. Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
5. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
6. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
7. Do not block any vent openings.
8. Be sure the blower fan runs whenever the oven is in operation. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center.
9. For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.

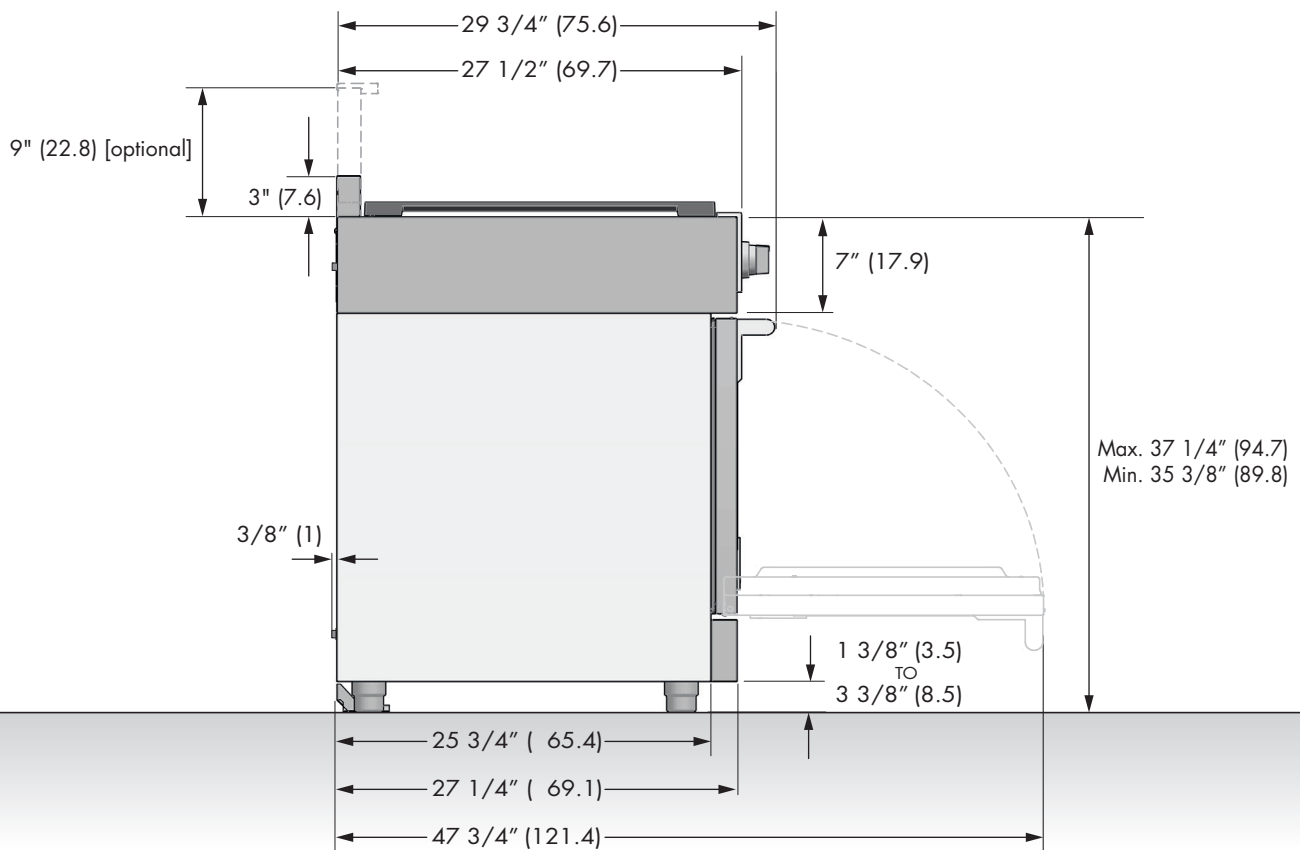
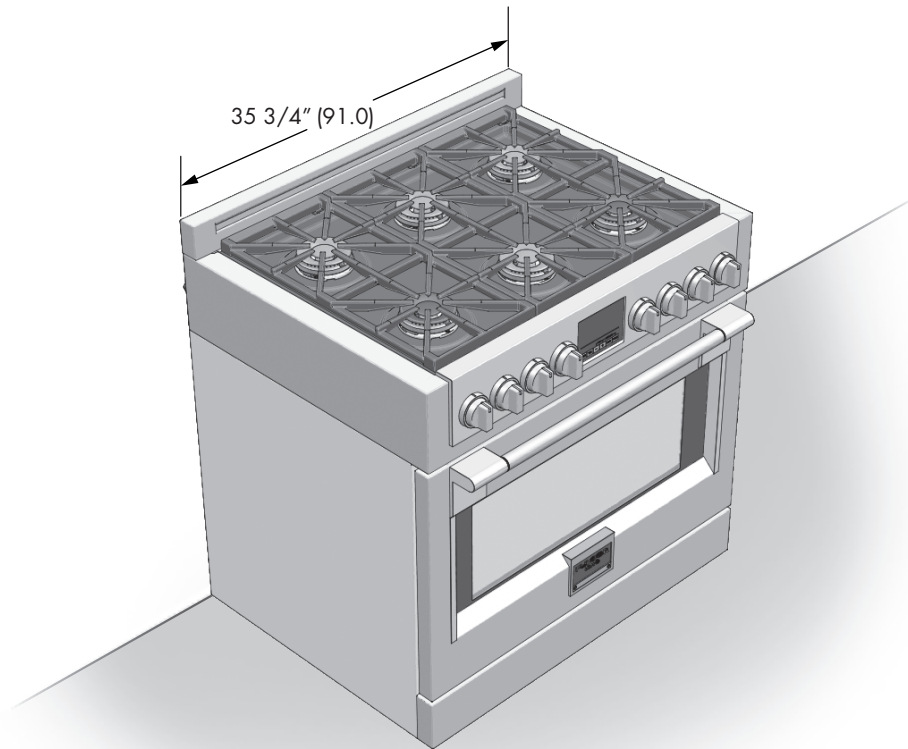
- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch interior surfaces of oven.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the burners or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot heating elements.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch burners. Do not use a towel or other bulky cloth.

**WARNING**

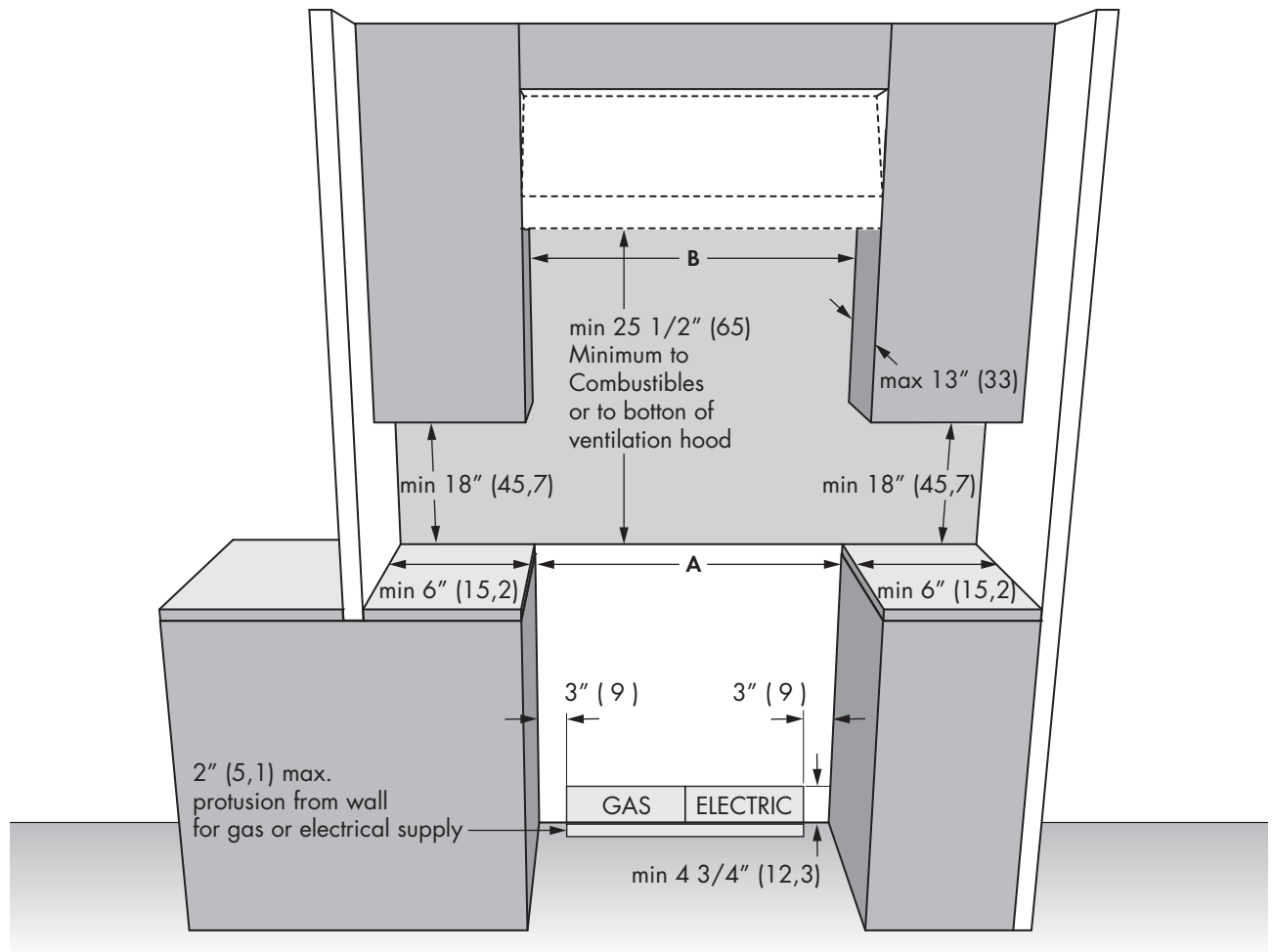
- For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Do not use aluminium foil to line any part of the oven cavity as it will fuse to and ruin the enamel during cooking.
- If the range cookers is near a window, be certain blow over or near the burners; they could catch on fire.

PRODUCT DIMENSIONS

36" Wide Range Models



CUTOUT REQUIREMENTS



The surface of the entire back wall above the range and below the hood must be covered with a noncombustible material.

*Consult local code for exact location requirements.

OPENING WIDTH	A & B
Range 36"	36" (91.4)

Minimum clearances:

Above cooking surface (above 36" [91.4 cm])

- Sides - 6" (15.2 cm)
- Within 6" (15.2 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Rear - 0" with 9" backguard; 0" with non-combustible rear wall.

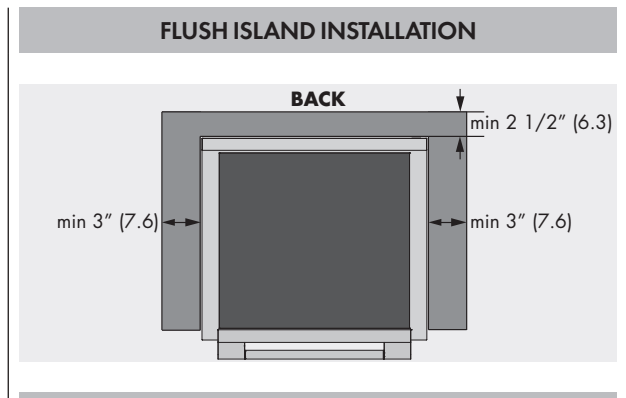
Below cooking surface (36" [91.4 cm] and below)

- Install with zero clearance between adjacent combustible construction below the cooking surface and the back and sides of the appliance.

ADDITIONAL CLEARANCES:

For island installation, maintain 2-1/2 in. minimum from cutout to back edge of countertop and 3 in. minimum from cutout to side edges of countertop (see top view).

For island installation, 12" (305) minimum clearance back of range to combustible rear wall above countertop.



Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

Vent hood Combinations:

It is recommended that these ranges be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and ductwork installation to assure it meets local building codes.

WARNING

Air curtain or other overhead hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with ranges with gas cooktop other than when the hood and range have been designed, tested and certified by an independent test laboratory for use in combination with each other.

Clearances to horizontal surfaces above the range, measured to the cooking surface are below. Failure to comply may result in fire hazard.

- A custom hood installation with exposed horizontal combustible surfaces must have an Auto-On feature.
- For other installations with a hood, refer to the hood installation instructions for specific hood clearances.

CAUTION

These ranges weigh up to 400 pounds (180Kg). Some disassembly will reduce the weight considerably. Due to the weight and size of the range and to reduce the risk of personal injury or damage to the product:

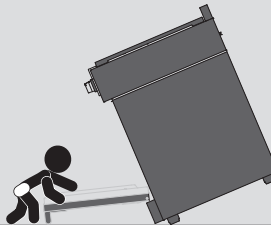
TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.

Anti-Tip Bracket Installation

WARNING

Tip Over Hazard

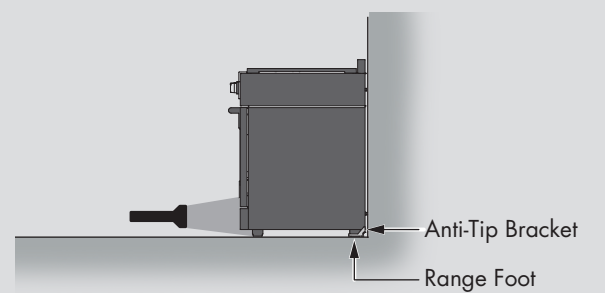
A child or adult can tip the range and be killed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



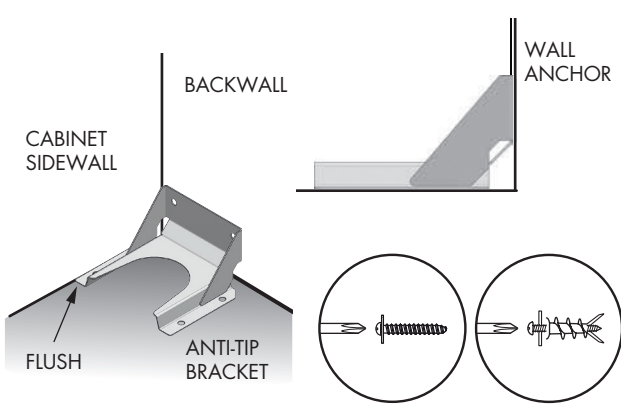
WARNING

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

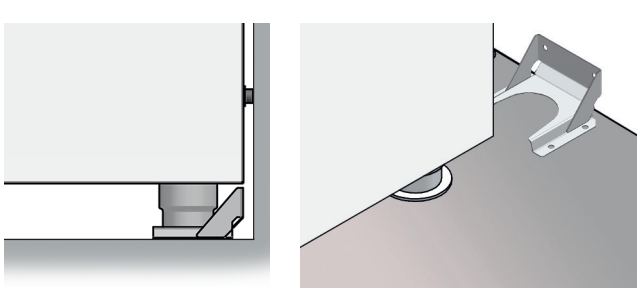
- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.



ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION



For Concrete or Cement Construction:
You must use appropriate fastening hardware (not provided). Secure the bracket to the wall and/or floor with at least 4 wood screws (provided).



The anti-tip bracket should be inserted into the opening on the anti-tip brace on the range.

WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install range. Failure to do so can result in back or other injury.

Cut Hazard

Beware of sharp edges. Use the polystyrene ends when carrying the product. Failure to use caution could result in minor injury or cuts.

Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion. NEVER cover any slots, holes or passages in the oven or cover an entire rack with 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.

CHOOSING RANGE LOCATION

Carefully select the location where the range will be placed. The range should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts. Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans.

IMPORTANT NOTE

When installing against a combustible surface, a minimum riser is required for a the range, Follow all minimum clearances to combustible surfaces shown in the illustration on the previous pages.

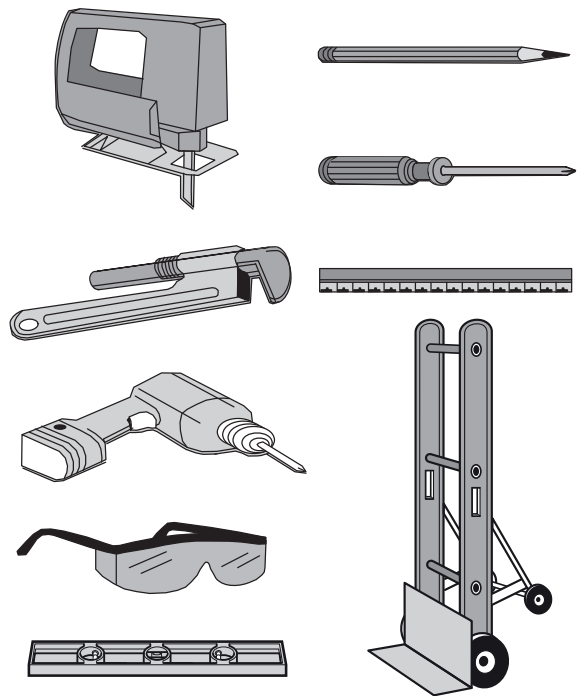
Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

Do not lift or carry the range door by the door handle.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of inches beyond the bottom of the cabinets.

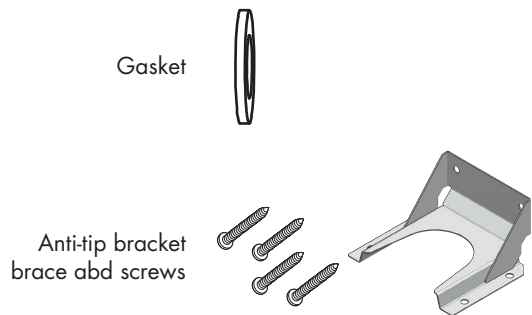
All openings in the wall or floor where the range is to be installed must be sealed.

TOOLS WILL YOU NEED

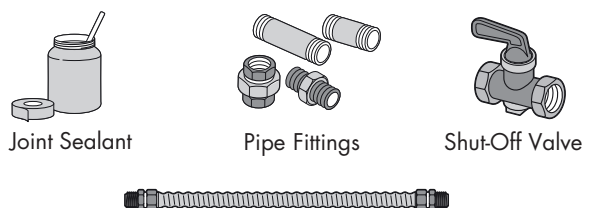


Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation. Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

MATERIALS PROVIDED



MATERIALS REQUIRED (not provided)

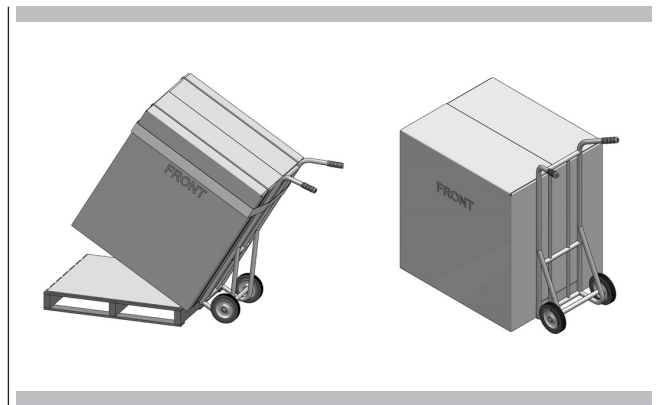


NOTE: Purchase new flexible line; do not use previously used flexible gas line.

STEP 1

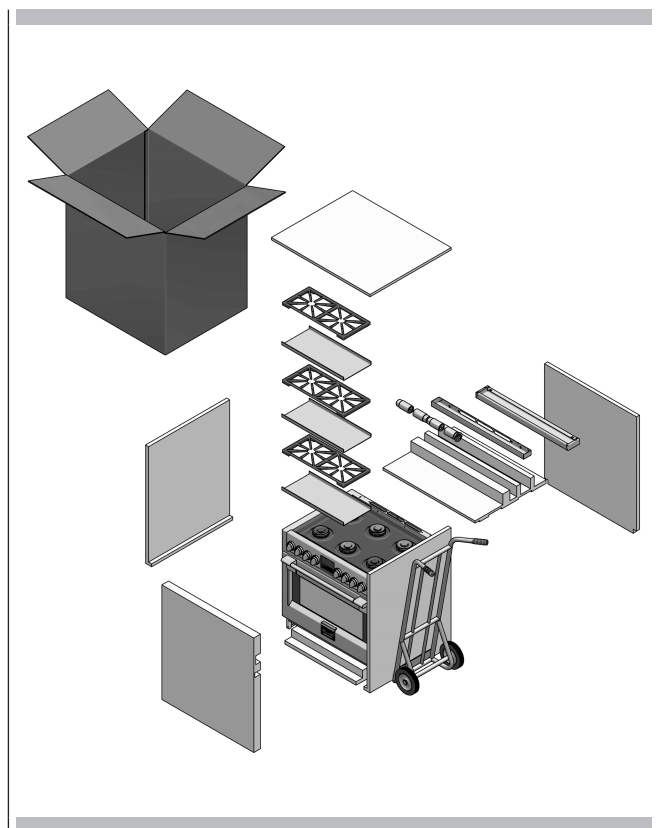
Cut the banding and remove the appliance from the pallet by a hand-truck inserting the blade under the foam base.

CAUTION
Stand clear. The ends of the cut banding may snap toward you.



STEP 2

Remove Installation Instructions from the top of range and read them carefully before you begin.

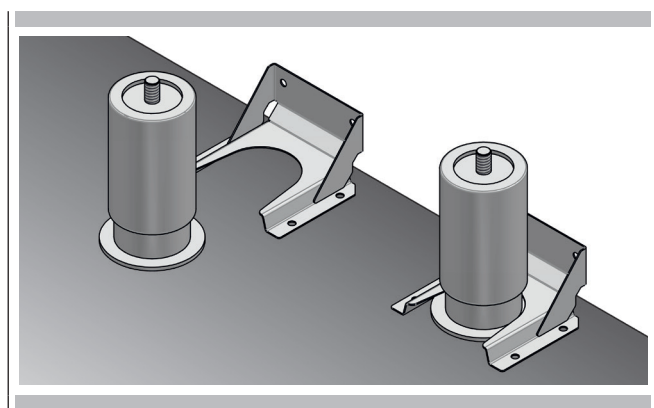


STEP 3

Move the range indoors before installing the legs, position the appliance near its final location as the legs are not suitable for moving the appliance over long distances. Legs are packed in the cardboard top pack.

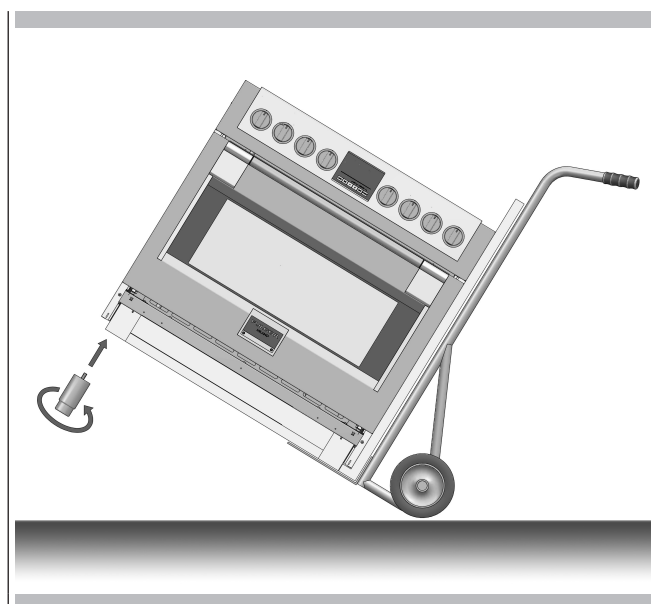
CAUTION
Doors and passageways leading to the installation location require at least 31" (79cm) opening. If the opening is less than 31" (79cm), the oven door(s) and control knobs must be removed.

Note: the legs with collar must be mounted on the back of range to engage the anti tip device.



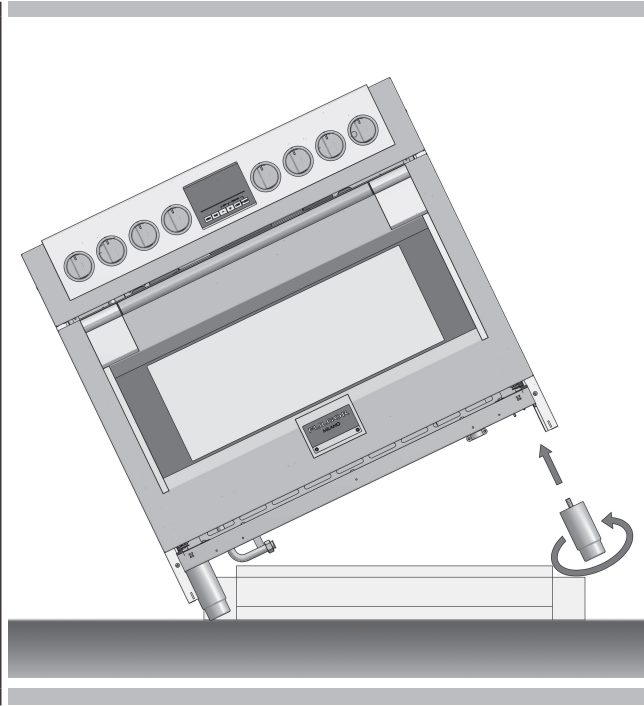
STEP 4

With the foam base still in place, tilt the range laterally and screw in the first pair of legs.



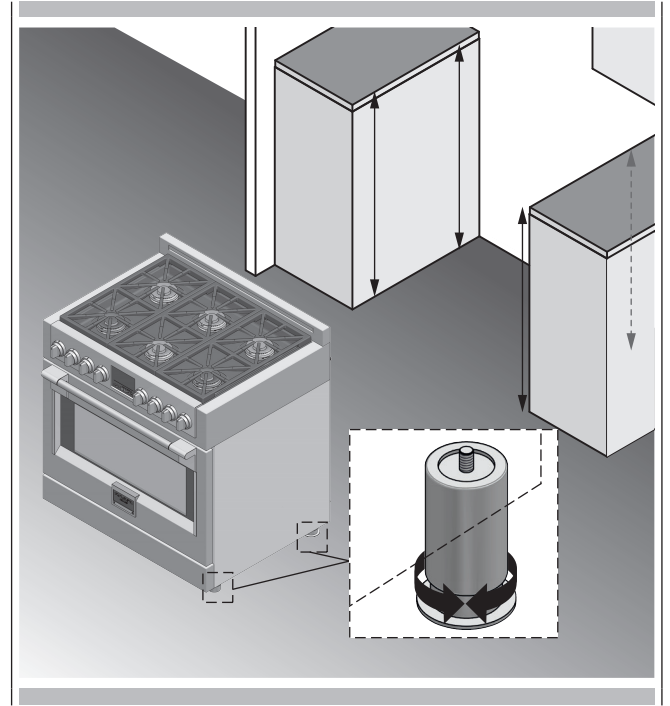
STEP 5

Pull out the hand-truck, tilt the range laterally and insert the second pair of legs. Remove the base



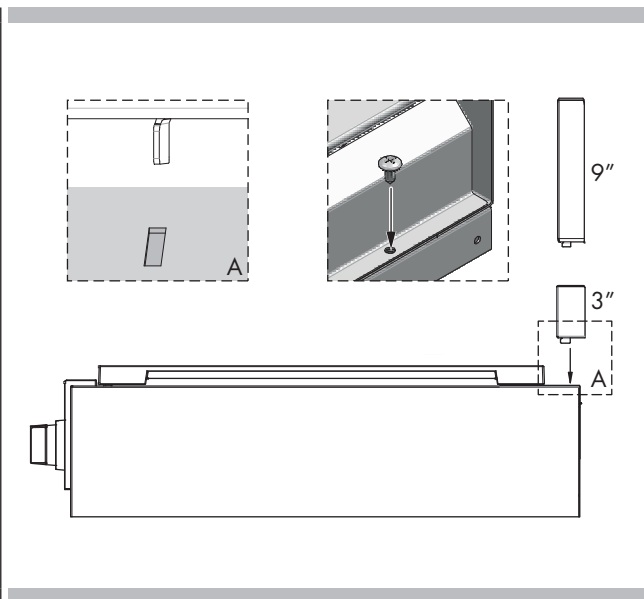
STEP 7

After the electrical and gas connections (see the paragraph for instructions) measure the four corners in cutout area to verify if flooring is level. Adjust the leveling legs to the desired height and ensure range is level. Turn the bottom section of each leg counter-clockwise to raise the leg and clockwise to lower it. Ensure floor is protected. Slide unit into place making sure to engage the anti-tip bracket.



STEP 6

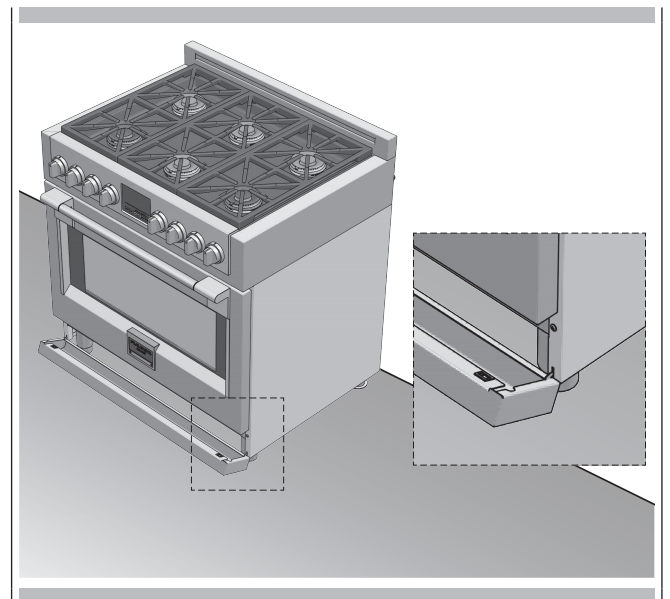
Install the backsplash (if provided) by the three screws on the back and the toe kick



STEP 8

Hook tabs on bottom of toekick into slots on either side of the frame and rotate up until clips at top of toekick engage securely.

NOTE: Be sure the toekick snaps securely.



QUALIFIED SERVICE MAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE GAS SUPPLY CONNECTION.

Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given.

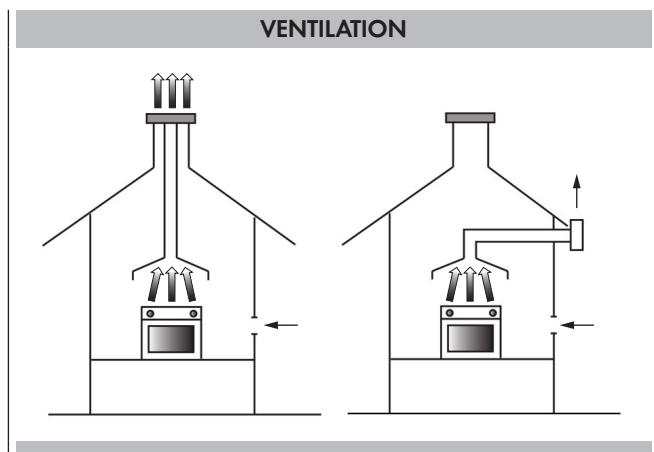
Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)

The regulations covering the installation, maintenance and operation of gas appliances for domestic use are applicable regulations.

An extract of these regulations appears below. For all indications not covered, refer to the above-mentioned regulations.

Positioning

The products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building. In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.



Ventilation

It is essential that the room in which gas appliances are installed is adequately ventilated to ensure that all the appliances receive the required quantity of fresh air for combustion.

To ensure an adequate air flow, it may be necessary to create apertures in accordance with the following requirements:

- a) with cross-sectional area of 6 cm² per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm² (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor);
- b) situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted ;
- c) the positions of the apertures should selected so as to avoid the possibility of their being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.

If an electric extractor fan for the removal of foul air is installed in the room, the apertures provided for air changes must allow a ventilation rate of at least 35 m³/h per kW of power installed.

Gas Connection

The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet.

Connection to the gas supply must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.

If the appliance is to operate with gas bottles (LPG), a pressure regulator conforming to the requirements.

Rigid Pipe Connection

Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting "G", or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming with a maximum length of 2 metres.

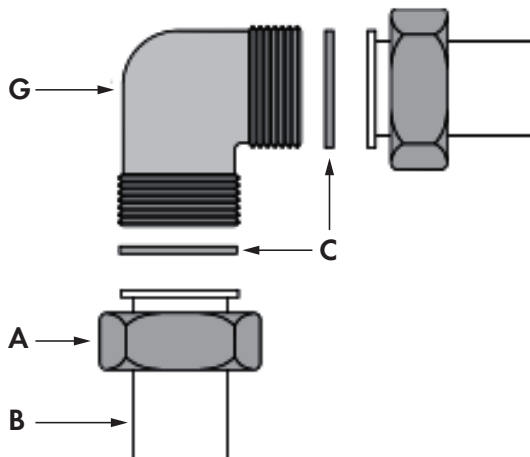
The fitting "G" and seal "C" are supplied with the appliance, and comply with standards.



IMPORTANT

Use two wrenches to turn the fitting "G" to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut "A".

RIGID PIPE CONNECTION



IMPORTANT

After connecting the appliance to the gas supply (or to the liquid gas bottles) CHECK FOR LEAKS at the union using a solution of soapy water (never use a naked flame).

Conversion to a Different Type of Gas

Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label (Figure 1) on appliance).

Disconnect the electrical power supply to the appliance; For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.

Nozzle Table

The diameters in hundredths of millimetre are stamped on the nozzle.

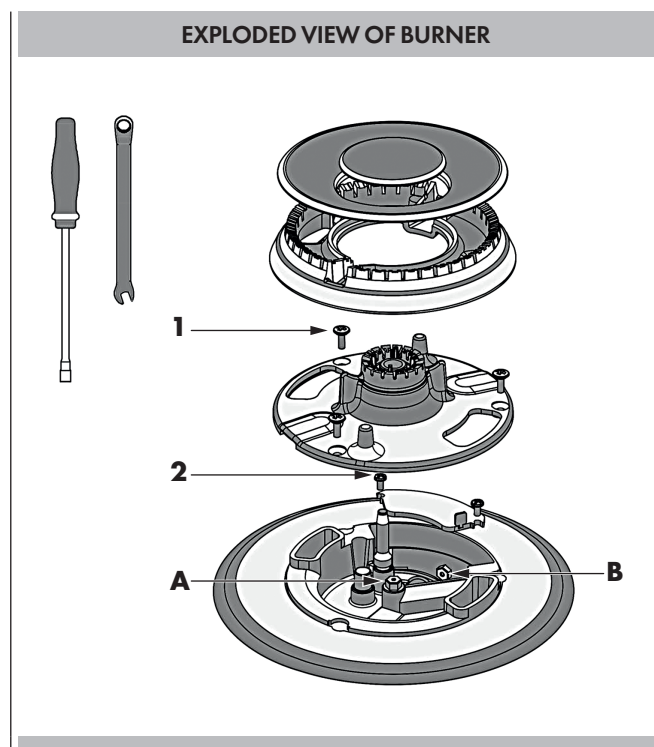
Top burner		LP			
Nominal heat input	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Inner ring injector	size	37	37	34	32
Outer ring injector	size	98	98	94	90
Consumption		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Oven					
Nominal heat input	kW	5,00	5,00	5,00	5,00
Injector	size	110	110	105	98
Consumption		365 g/h	365 g/h	365 g/h	365 g/h
Grill					
Nominal heat input	kW	4,20	4,20	4,20	4,20
Injector	size	105	105	95	90
Consumption		306 g/h	306 g/h	306 g/h	306 g/h
Gas family		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Gas pressure		"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

EN 8 - Conversion to a Different Type of Gas

Top burner		NG									
Nominal heat input	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Inner ring injector	size	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Outer ring injector	size	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumption		429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Oven											
Nominal heat input	kW	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Injector	size	155	155	155	160	168	168	146	165	240	180
Consumption		476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h	476 l/h
Grill											
Nominal heat input	kW	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20
Injector	size	150	150	150	153	162	162	143	158	200	162
Consumption		400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h	400 l/h
Gas family		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Gas pressure		20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

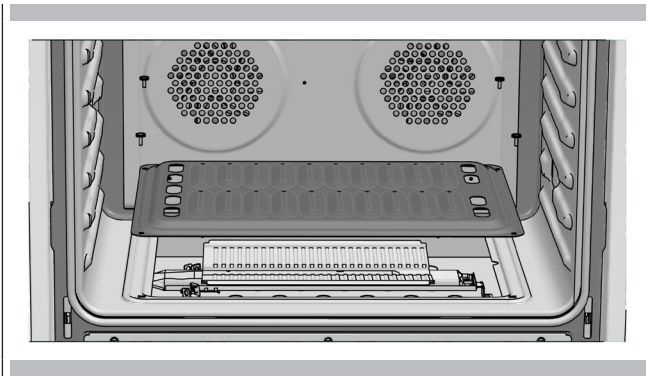
Replace Injectors (two ring flame burner)

1. Remove the grates and burner caps.
2. Remove aluminium gas spreader.
3. Remove the three screws from the simmer gas spreader (1).
4. Remove the two screws of the injector cover (2).
5. Remove injector (A) by using a 9-32" (7mm) nut driver counter clockwise.
6. Remove injector (B) by using a 9-32" (7mm) box wrench counter clockwise.
7. Install the injectors supplied with this appliance in the appropriate burner. The injectors have small numbers stamped on the side, this number corresponds with the orifice diameter and its correct burner location (refer to illustrations in the section: "Injectors Position").
8. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs).
9. Replace all parts following the reverse order.
10. Save the injectors removed from the appliances for future use.

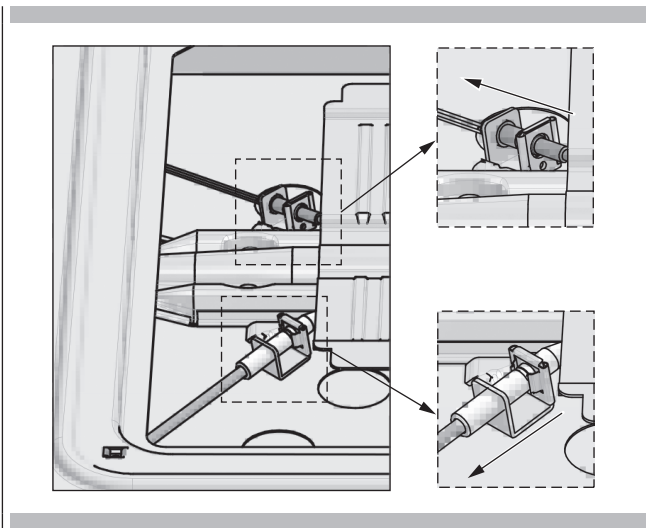


Replace injector on (oven lower burner)

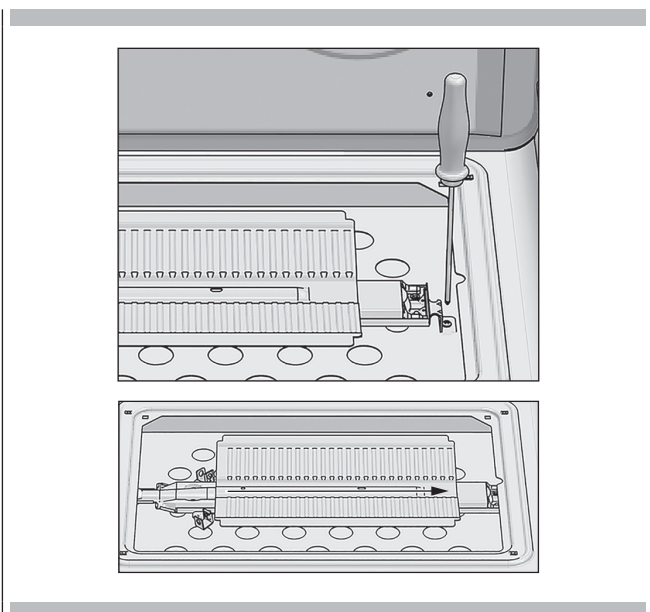
1. Remove the burner cover plate.



2. Disconnect both heat sensor and the ignition spark plug.



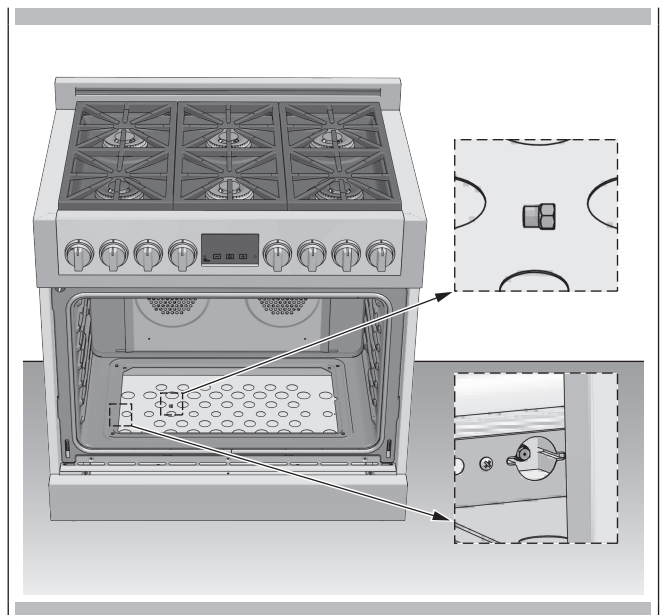
3. Remove the screw securing the oven burner and withdraw the burner from the support.



4. Remove the nozzle by turning 9-32" (7 mm) nut driver counter clockwise.

5. Install the injectors supplied with this appliances in the appropriate burner. The injectors have small number stamped on the side, this number codes the orifice diameter and its correct burner location (see figure of the paragraph "Injectors position").

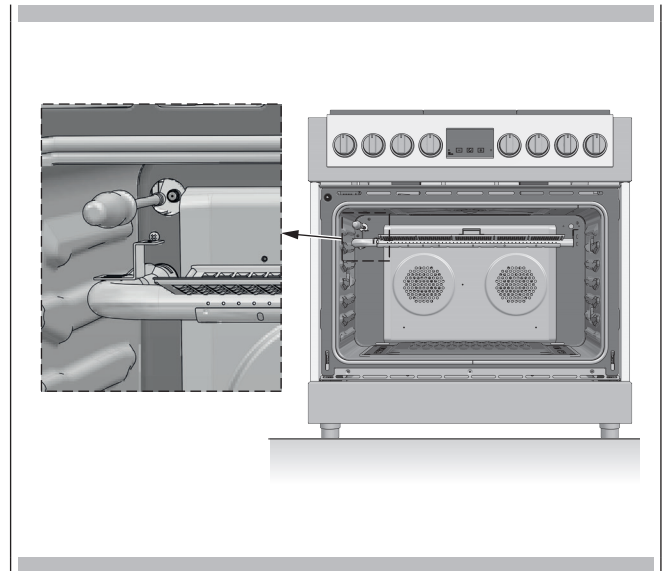
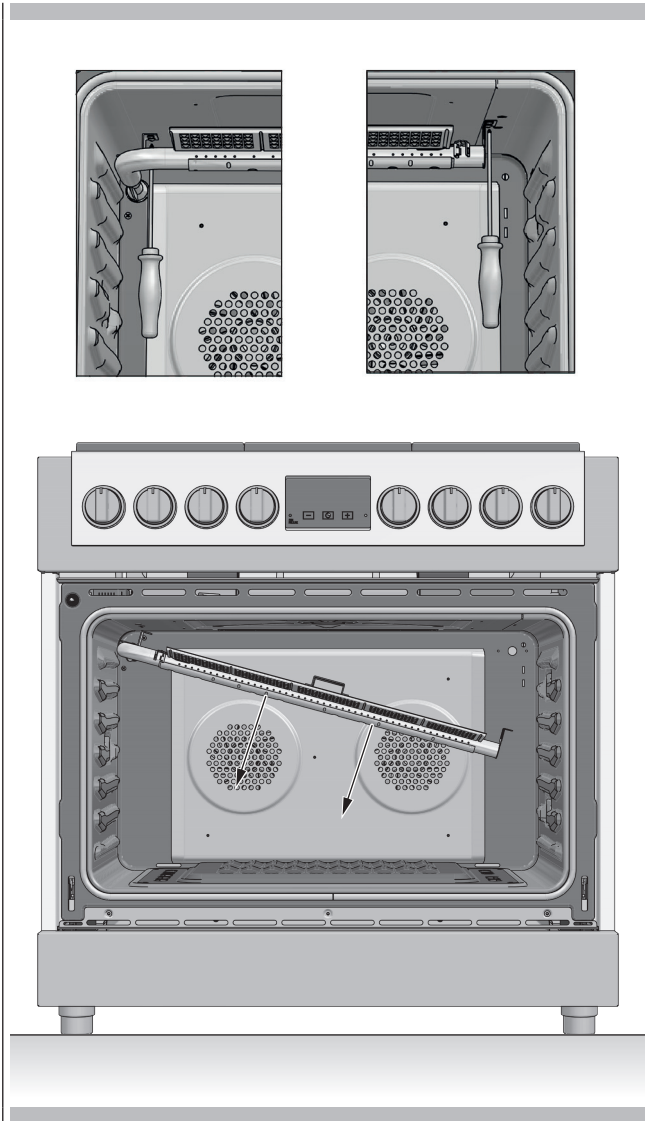
6. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs - 1.7 to 2.2 Nm).



7. Replace all parts following the reverse order. Save the injectors removed from the appliances for future use.

Replace injector on (oven grill burner)

1. Remove the door as described in the paragraph "Door removal"
2. Remove the screws securing the grill burner and withdraw the burner from the support.
3. Remove the nozzle by turning 9-32" (7 mm) nut driver counter clockwise.



4. Install the injectors supplied with this appliances in the appropriate burner. The injectors have small number stamped on the side, this number codes the orifice diameter and its correct burner location (see figure of the paragraph "Injectors position").
5. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs - 1,7 to 2,2 Nm))
6. Replace all parts following the reverse order paying attention to the correct placement of the burner.
7. Save the injectors removed from the appliances for future use.

Low Flame Adjustment

⚠ DANGER

Lighting gas burners with a match is dangerous. You should match light the burners only in an emergency. Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best. Push in and turn the control knob slowly. Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

NOTE: If the burner does not light within five seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.

⚠ CAUTION

If you attempt to measure the inner cone of the flame, please use caution. Burns could result.

This appliance is shipped from the factory with low and medium flame settings adjusted. If further adjustment is necessary, proceed as follows:

Adjustment for Burners with one or two flame rings:

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.
3. Remove knob seat from control panel.

4. Insert a slender, thin-blade screwdriver into the recess behind the control knob (A or B) and engage blade with slot in adjusting screw.
5. Turn adjusting screw to set flame size:
 - clockwise to reduce
 - counterclockwise to increase
6. Replace control knob when adjustment is completed.

Adjustment for Lower Oven Burner:

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.

Conversion from natural gas to liquid gas

3. insert the screwdriver in the hole in the front wall of the instrument panel and turn regulation screw A clockwise.

Conversion from liquid gas to natural gas

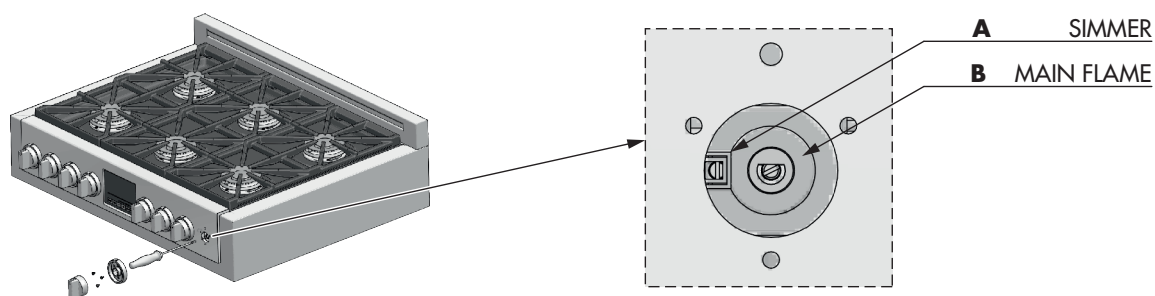
4. Light the oven with thermostat set to 250 °C for at least 10-15 minutes.

Then, turn the thermostat to the minimum position and turn the bypass screw A counterclockwise until you see a reduced by stable flame.

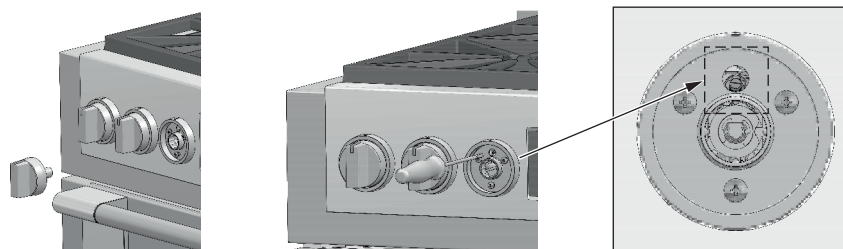
NOTE: Check that the flame does not go out when the door of the oven is opened and closed repeatedly. If the flame goes out, slight increase the minimum regulation setting.

5. Replace control knob when adjustment is completed.

ADJUSTMENT FOR COOKTOP BURNERS



ADJUSTMENT FOR LOWER OVEN BURNER



Proper adjustment will produce a stable, steady blue flame of minimum size.

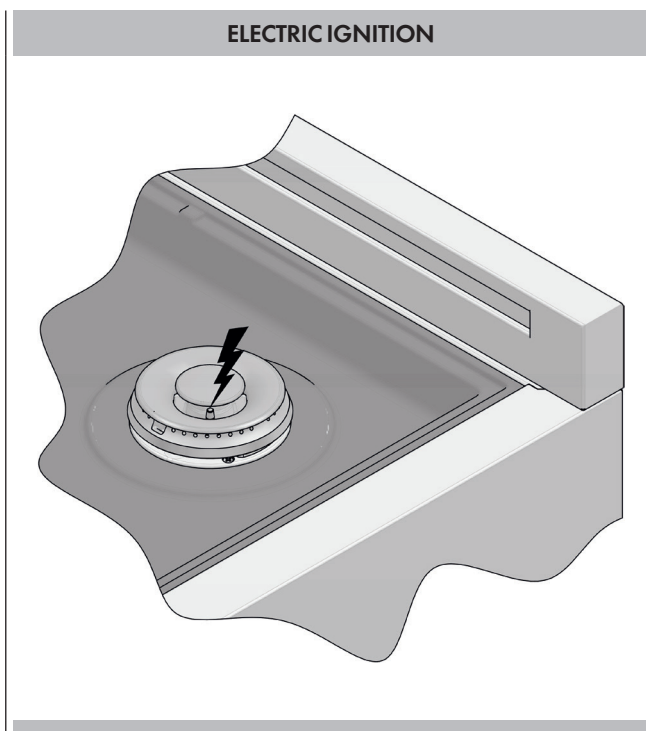
The final adjustment should be checked by turning the knob from high to low several times without extinguishing the flame. This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.

After Conversion steps have been completed, check the appearance of each burner's flame at the HI and LO settings, if the flames appear too large or too small review each step to make sure it was completed correctly.

NOTE: To obtain the correct minimum setting with LP gas, turn clockwise tightening the valve(s) fully with the thin-blade screwdriver into the recess behind control knob (A and / or B).

Electric Gas Ignition

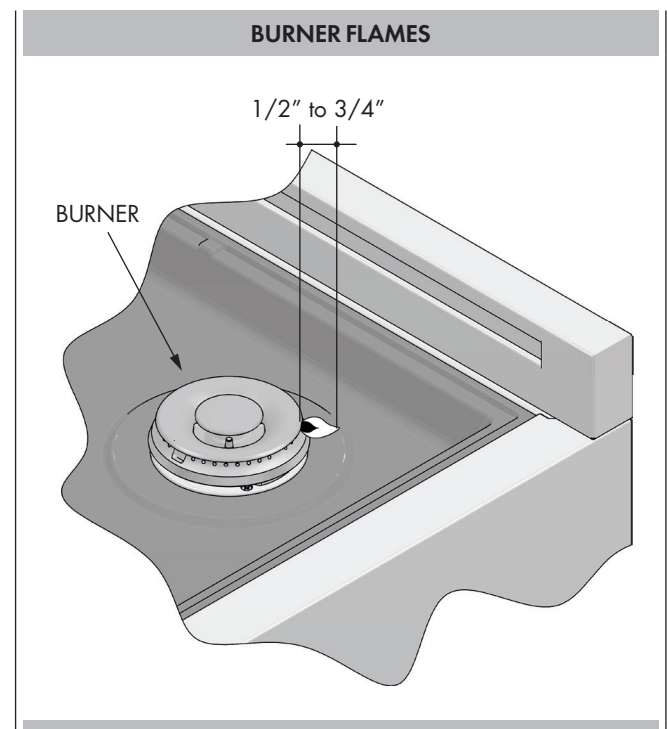
The gas burners use an electric ignition device located near each burner ensures burners ignite automatically.



See Use & Care paragraph for better explanation and its control.

The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.



Connection to the electrical power mains

WARNING

This apparatus must be earthed.

The oven is only for domestic use.

The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.

Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.

The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.

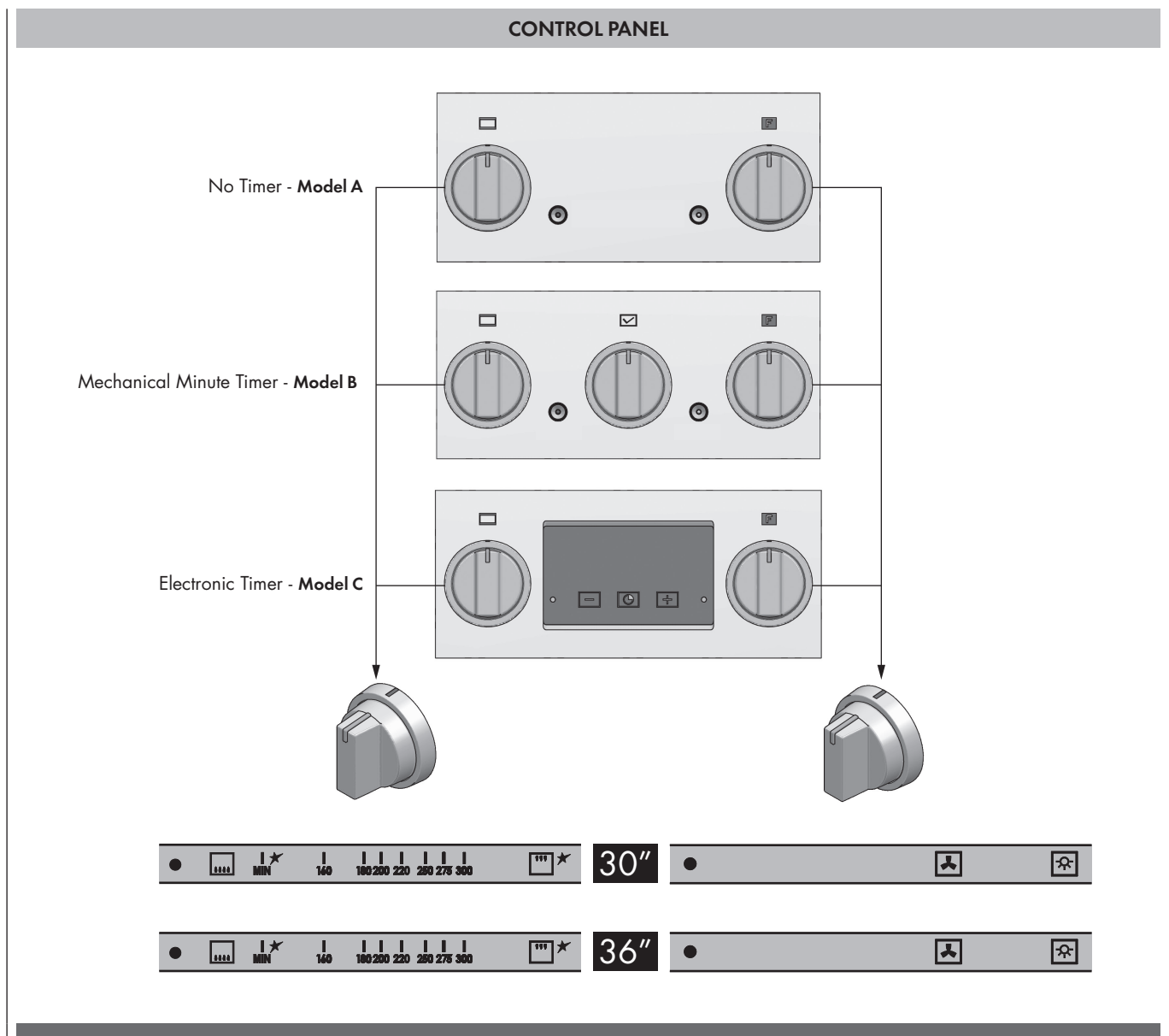
The terminal box is located at the rear of the appliance. If a new cable is fitted, route it through the clamp and make the connections as shown in the diagram. The earth wire must be cut longer than the other wires so that it will be the last to break off in the event of the cable being tugged.

Having made the connection, tighten the cable clamp and close the cover of the box.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS

H05RR-F	3x1 mm ²
H05VV-F	3x1 mm ²
H05RN-F	3x1 mm ²
H05V2V2-F	3x1 mm ²

The user interface has the following features: display, preheat light indicators, keys for commands, cooking mode and temperature selectors.



Control

- Model A:** No Timer
- Model B:** Mechanical Minute Timer
- Model C:** Electronic Timer

Signal lamps

- Left:** Gas oven indicator light
- Right:** Electrical indicator light

Knobs

Function selector, with two functions + OFF position.

1. Light
2. Oven fan

Thermostat with two functions + OFF position.

1. **Counterclockwise:** Oven burner + temperature regulation.
2. **Clockwise:** Grill Burner

Cooling Fan

The fan is situated at the top of the oven and creates a circulation of cooling air inside the cabinet which comes out of the slits under the instrument panel of the oven. It comes on whenever the oven is turned on, for whatever function.

If it fails to come on call the nearest service centre.

Convection Fan

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in the convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened.

Oven Light

The oven light is normally off and will turn on when the door is opened. The Function Selector knob can be used to keep the oven light on constantly. When the Function Selector knob is turned to the convection fan position, the interior light remains on constantly. The light cannot be turned off while the convection mode is selected.

Rear Oven Vent

The warm air from the oven is exhausted through vents located at the rear of the cooktop. Do not allow the airflow from the rear vents to be obstructed by cookware or towels.

Prior to First Use

To ensure all residual oil from the manufacturing process has been removed, each oven must go through the following procedure.

1. Clean oven thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth.
2. Turn on ventilation. Some smoke and odor is normal.
3. Set oven temperature to 250 °F (120°C) and allow oven to heat for 1 hour.
4. Set oven temperature to 500 °F (260°C) and allow oven to heat for an additional hour.
5. Turn oven off and allow it to cool with the door closed.

Preheating the Oven

- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake and Broil modes.
- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- There is no light or chime indication that the oven has reached the set temperature.

Estimated Preheating Time for Range 36"		
°F	°C	MIN:SEC
250	~ 120	2:30
325	~ 165	4:00
375	~ 190	5:00
425	~ 220	7:00
475	~ 245	9:00
550	~ 290	11:30

Estimated Preheating Time for Range 30"		
°F	°C	MIN:SEC
250	~ 120	2:30
325	~ 165	3:30
375	~ 190	4:30
425	~ 220	5:30
475	~ 245	7:00
550	~ 290	11:00

Operational Suggestions

- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.
- You can set the minute timer using the preheat timing chart above to let you know when the oven is preheated to the set temperature.
- You can set the minute timer using the preheat timing chart above to let you know when the oven is preheated to the set temperature.

Utensils

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25°F (15°C) when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light non-stick / anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of cookware.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- For brown, crisp crusts, use dark non-stick / anodized or dark, dull metal utensils or glass bake ware. Insulated baking pans may increase the length of cooking time.
- Do not cook with the empty broiler pan in the oven, as this could change cooking performance. Store the broil pan outside of the oven.

Oven Condensation and Temperature

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

High Altitude Baking

- When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

Oven Racks

- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 2.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.
- Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level and secure once they are in position.

Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.

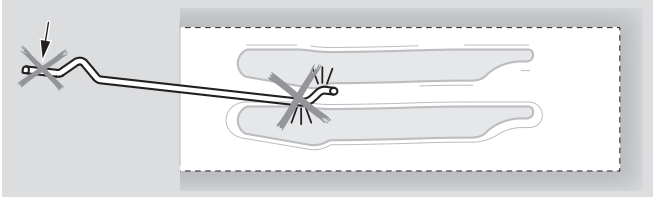
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

CAUTION

Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

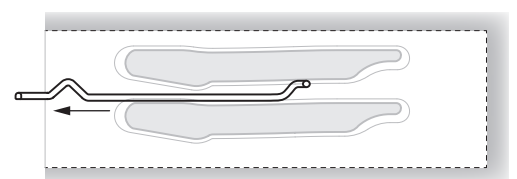
CAUTION

Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

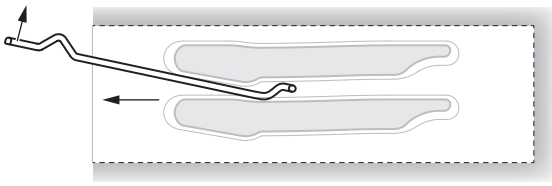


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

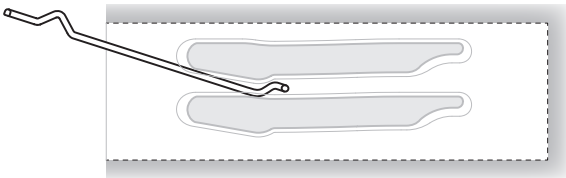


2. Lift rack up at front and then remove it

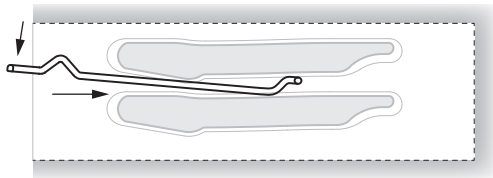


To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



2. While lifting front of rack, slide rack in all the way while lowering the front



Oven Telescopic Racks

- The telescopic rack allows for easier access to cooking foods for repetitive activities such as basting. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

CAUTION

When the rack is outside of the oven, slide arms do not lock. They could unexpectedly extend if the rack is carried incorrectly.

Extending slide arms could cause injury. Rack should only be held or carried by grasping the sides.

NOTE: Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

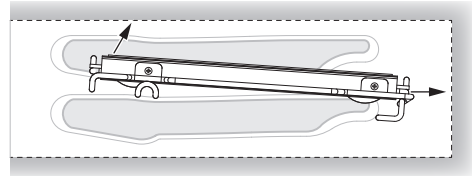
CAUTION

To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

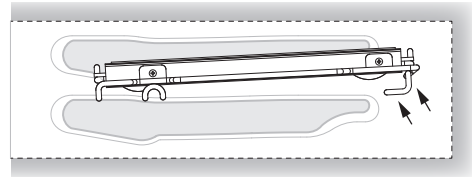
Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove extendable rack from the oven:

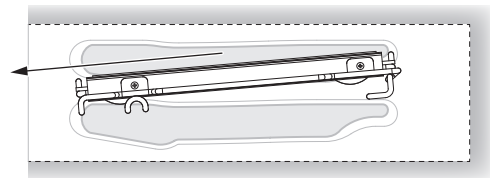
1. Lift of rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



2. Raise back of rack until frame and stop clear rack guide

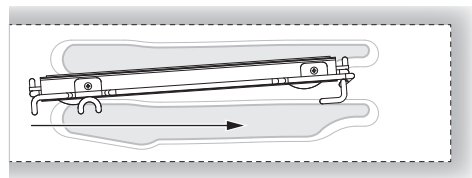


3. Pull rack down and out

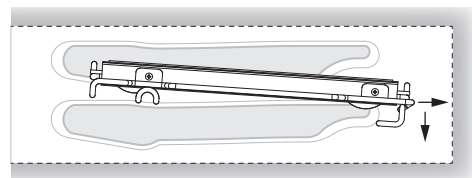


To replace an extendable rack:

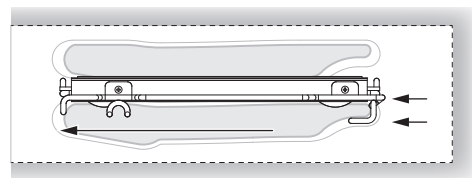
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



2. Push all the way in until the back of the rack drops into place



3. Pull both sections forward until stops activate. Rack should be straight and flat, not crooked



Mechanical Minute Timer

The minute minder can be set to a maximum time of 60 minutes; it emits an alarm tone when the set time period has elapsed. The minute timer operates independently of the oven.


On models equipped with a mechanical timer rather than an electronic timer, the timer knob must first be turned clockwise to the 60 minute position and then turned counter-clockwise to the desired time setting. When the set time has elapsed, the alarm will sound.

The alarm tone will stop automatically after a certain period.

Timer Touch Control



Setting the clock



"Auto" and "0:00" will start flashing when the unit is switched on for the first time. To set the clock, press the central button for about 3 seconds. When  appears, press  or  to set the correct time.

Note: only 24 hrs setting available.




Wait until a beep tells you that the clock has been set.

To set the time at a later stage, press  and  together for 3 seconds and then adjust the clock as described above.

Minute counter



As this minute counter does not control the oven, when it finishes counting the oven will continue to work.

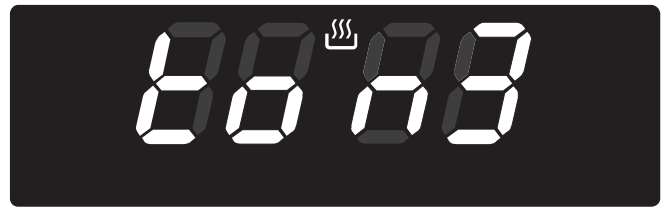
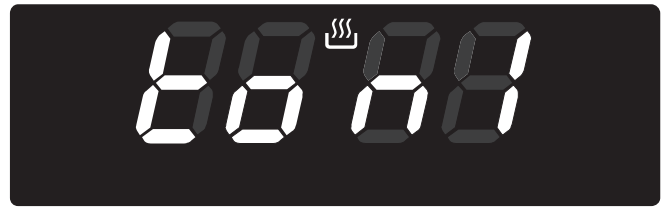
To set, press the central button for 3 seconds until  appears. Press  and  to set the required time.




To set the minute counter at a later stage, press the central button for 3 seconds and adjust as described above.

The minute counter beeps when it finishes counting.

To disable it, press any button.

Adjusting beep volume



To adjust beep volume, press  and  together. Then press the central button and wait for "ton1" (high volume) to flash. Press  to select "ton2" (medium volume) or "ton3" (low volume).

Press the central button to set the selected volume.

Lighting your gas oven

To turn on the gas oven, push in the thermostat knob to activate the spark generator. Then, keeping the knob pushed in, turn counter-clockwise for the Bake mode (past the 275°F or 295°F position depending on the model) or clockwise for Broil Mode and hold in for a few seconds. When starting the gas oven, the ignitor continuing to fire for a few seconds after releasing the knob is not an indication that the burner is not lit.

The ignitor will continue to spark until the flame heats up the temperature sensor which will then allow continuous flow of gas through the safety valve.

You can tell that the oven is lit by checking for flame visually:

- through the small holes situated in the base of the oven (Bake Mode)
- on the broiler mounted on the ceiling of the oven cavity (Broil Mode).

Bake Temperature Control

The temperature control knob serves to set the desired oven temperature and is equipped with a safety valve. When the oven is in operation the ON light is illuminated.

To turn on the bottom burner, push the temperature control knob and turn it counterclockwise to the desired temperature.

The minimum position corresponds to an oven temperature of:

36° = 275°F (135°C)

The control knob has stop in the minimum position.

The maximum position corresponds to an oven temperature of

36° = 550°F (290°C)

and is obtained when the knob is turned fully counterclockwise.

**WARNING**

If, when turning the thermostat knob and it does not appear to function properly, turn off the gas supply to the oven and call the nearest service center.

Broil

To turn on the broiler, press and turn the knob clockwise to the broil position.

**WARNING**

When using the broiler accessible parts may get hot, keep children at a safe distance.

Convection Mode Benefits

The convection fan function turned on together with the strong heat coming from the bottom burner makes it possible to cook foods more evenly and delicately than with the bottom burner alone.

Cooking is faster than in a traditional oven. The system is suitable for cooking foods of different types (fish, meat etc) on a number of levels.

Pre-heating is not necessary when using convection modes but is still recommended for baking.

With this convection cooking method, you can operate the oven in the normal way and follow the instructions in recipe books.

The food to be cooked should preferably be placed on the middle shelf of the oven.

**WARNING**

Prolonged use of gas appliances produces heat and humidity in the kitchen. This may make additional ventilation such as opening a window or more efficient ventilation necessary, for example by boosting the level of mechanical ventilation where present (suction hood).

MAIN COURSE	TEMPERATURE °F (°C)	COOKING TIME (min)	PREHEAT
Genoese Sponge (Swiss Roll)	410 (210)	15 - 20	Yes
Short Pastry (Biscuits)	390 (200)	10 - 12	Yes
Dough With Raising Agent (Schiacciata)	390 (200)	25 - 30	Yes
Sponge Cake (Small Paper Pastry Cases)	375 (190)	20 - 25	Yes
Leavened Dough (Strudel)	355 (180)	40 - 50	Yes
Puff Pastry (Tartlets)	375 (190)	20 - 30	Yes
Soufflé	355 (180)	35 - 40	Yes
Sachertorte	355 (180)	55 - 60	Yes
Fruit Pie	320 (160)	160 - 180	Yes
Choux Pastry	390 (200)	35 - 40	Yes
Roast Beef (Approx. 1.5 Kg)	390 (200)	90 - 120	Yes
Pizza	390 (200)	20 - 25	Yes
Baked Fish	355 (180)	50 - 60	Yes
Baked Vegetables	340 (170)	30 - 40	Yes
Poultry	375 - 390 (190 - 200)	60 - 70	Yes

Guideline values for cooking with the broiler

MAIN COURSE	COOKING TIME (min)	PREHEAT
Steaks	10 - 15	-
Cutlet	15 - 25	-

With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> - Oven not preheated - Aluminum foil on oven rack or oven bottom - Baking utensil too large for recipe - Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> - Oven not preheated - Using glass, dull or darkened metal pans - Incorrect rack position - Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too high - Baking time too long - Oven door opened frequently - Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	<ul style="list-style-type: none"> - Baking time not long enough - Using shiny steel pans - Incorrect rack position - Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too low - Incorrect baking time - Cake tested too soon - Oven door opened too often - Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> - Baking temperature too high - Baking time too long - Pans touching each other or oven walls - Incorrect rack position - Pan size too small
Pie crust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> - Oven temperature too high - Edges of crust too thin

ATTENTION

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass.
- Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

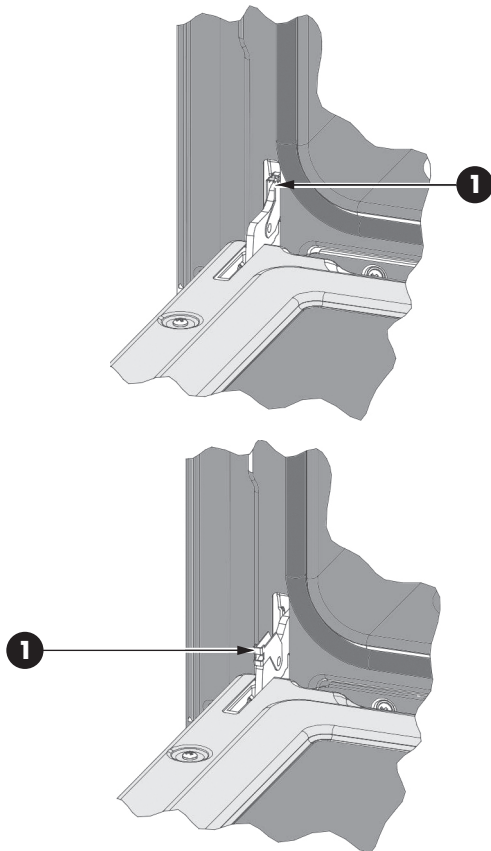
To Remove Door

1. Open the door completely.
2. Flip the hinge security clip on each hinge towards you (1).
3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4. Hold firmly; the door is heavy.
5. Place the door in a convenient location.

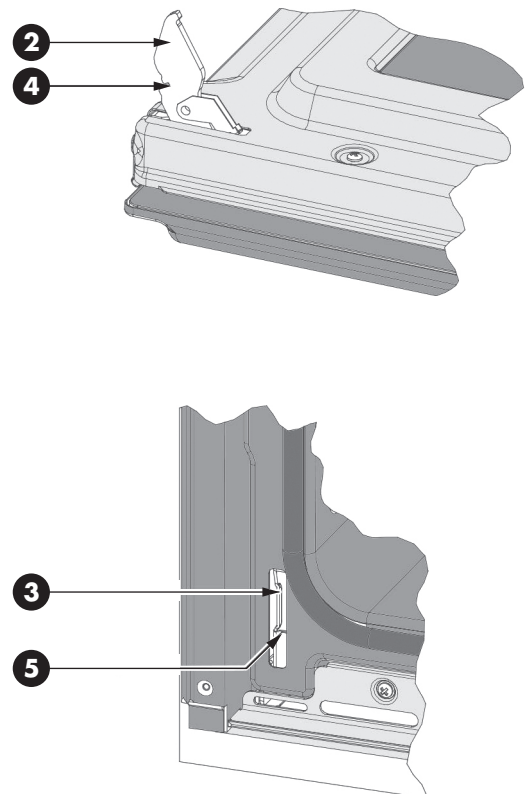
To Replace Door

1. Insert the upper arms (2) of both hinges into the slots (3). The recesses (4) must hook on the lips (5).
2. Move the hinge security clips (1) back into position.
3. Close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.

TO REMOVE THE DOOR



TO REPLACE DOOR



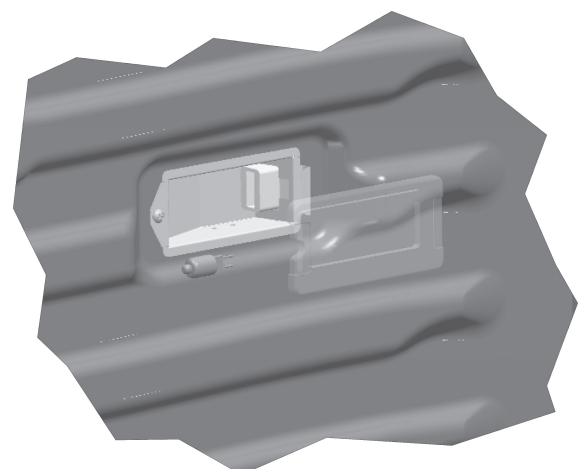
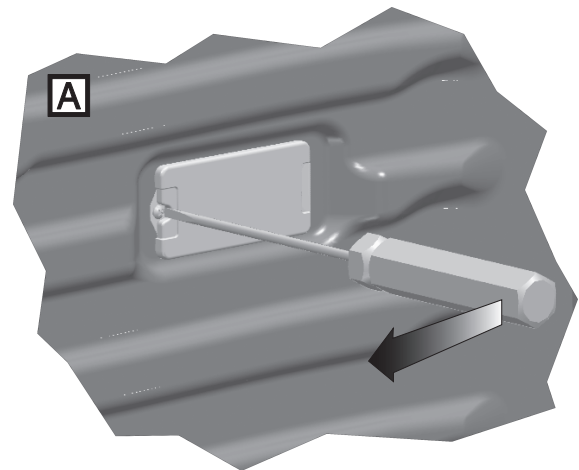
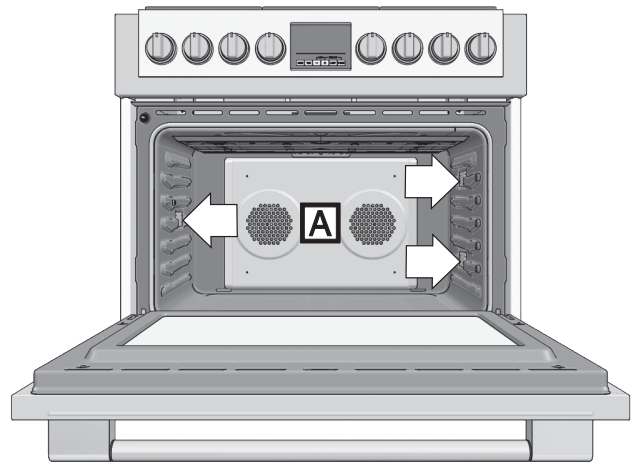
- Each oven is equipped with three halogen lights located in the lateral walls of the oven.
- The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.
- Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. See figure on this page.
- Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.

To Replace a Light Bulb

1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Remove the lens between screw and glass using a screw driver.
4. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
5. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
6. The bulb is halogen: use one with the same type checking Voltage and Wattage.
7. Place the lens back on.
8. Replace the rack supports if provided is provided with the oven model.

Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

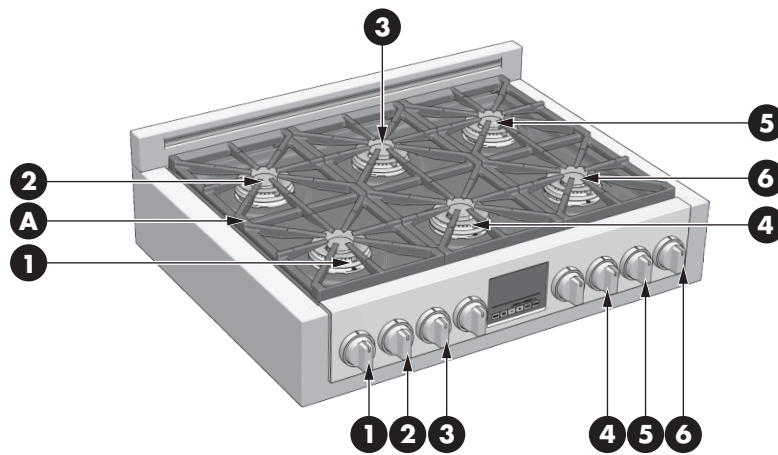
OVEN LIGHT



WARNING

- Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.

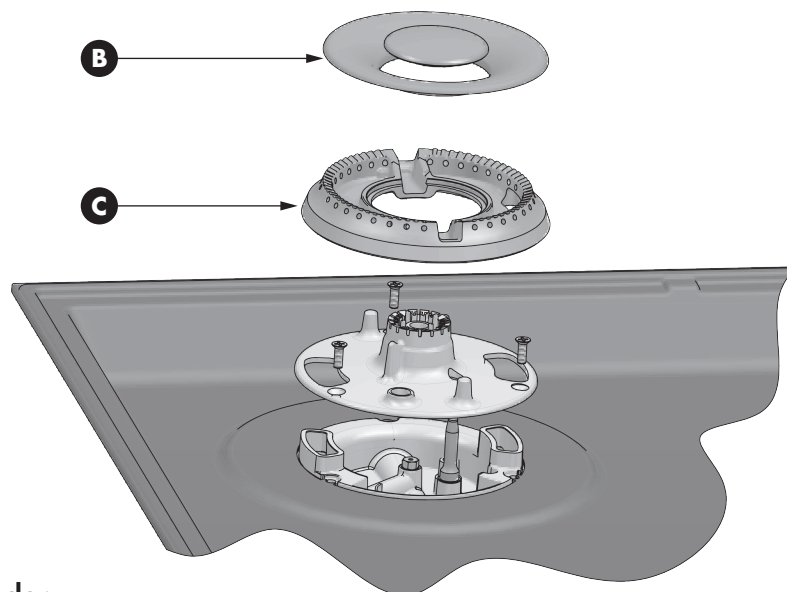
COOKTOP 36"



A - Grates

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR MODEL 36"	NG (Natural)	LP (Propane)
1 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BURNER

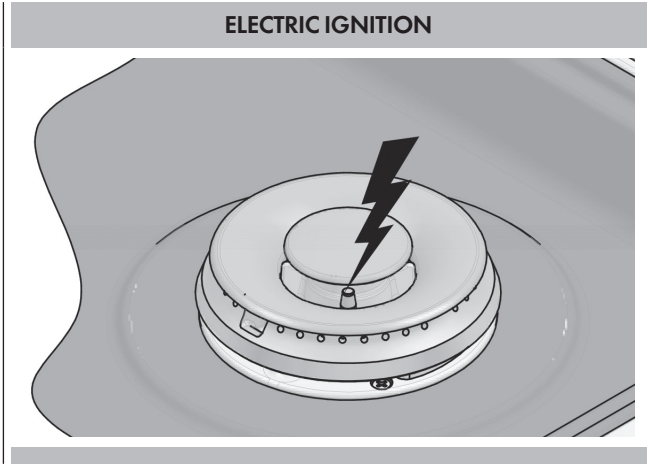


B - Burner Cap
C - Burner Gas Spreader

Gas Control Knob Setting

Electric gas ignition

The gas burner use an electric ignition device located near each burner that ensures burner ignition.



Models with automatic ignition

The electronic auto ignition, lights the surface burner when the corresponding control knob is turned at any valve rotation allows admits sufficient gas flow to support a flame.

To set:

- Push and turn a knob counter clockwise to any setting, all spark plugs will generate a clicking sound (spark), however only the burner with the control knob adjusted to the 🔥 - 🔥 range will produce a flame.

WARNING

- Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.
- Do not touch the burner when the igniters are clicking (sparking).
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instruction can result in personal injury or fire.

Gas burners

The gas burners design of these cooktop models, allow a pleasing option for cooking where size, power and simmering are a primary concern.

Burners with two flame rings

This special burner has two separate flame rings to provide a complete heat regulation from high power to simmering.

To set :

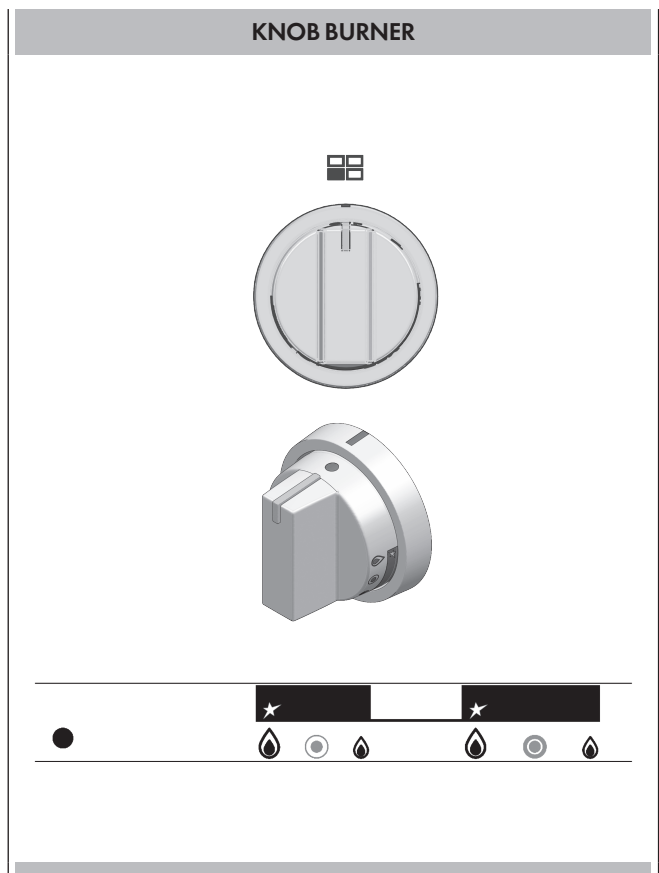
1. Push and turn the knob counter clockwise with the main 🔥 - 🔥 range, when the burner is turned on, the main flame and the Simmer flame will both ignite and remain on.
2. Set desired temperature within the main 🔥 - 🔥 range.

Simmer setting

Continue turning the knob counter-clockwise to the 🔥 - 🔥 'SIMMER' range. The outer flame ring will go out and temperature adjustment can be made using the inner flame ring only.

Turning off the burner

Turn the knob clockwise as far as it will go to the off position. Ensure flame extinguishes fully.



The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

Super Sealed Surface Burners

IMPORTANT

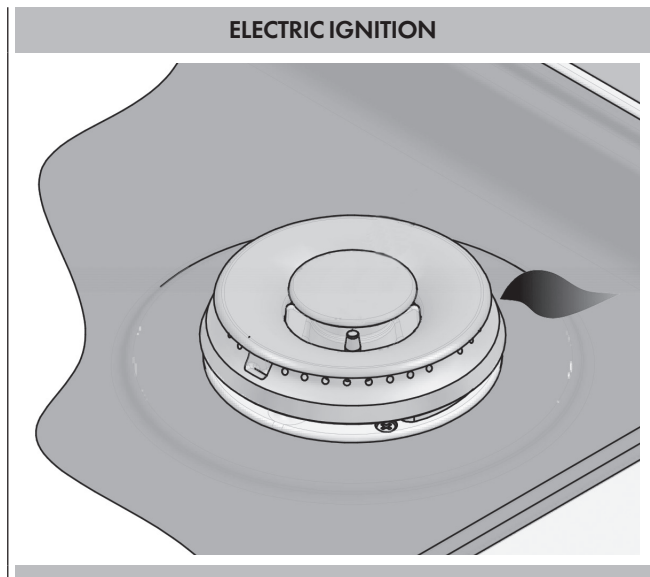
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap and gas spreader

Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the parts after a spillover and routinely remove and clean according to the "General Cleaning" section.

Burner base and injector

Gas must flow freely throughout the injector orifice to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the injector orifice opening. Protect it during cleaning.



Be sure when lighting the burner:

- Gas spreader is seated correctly and pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap is seated correctly and pin is properly aligned with gas spreader slot.

Burner ports

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food,

cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean gas burner:

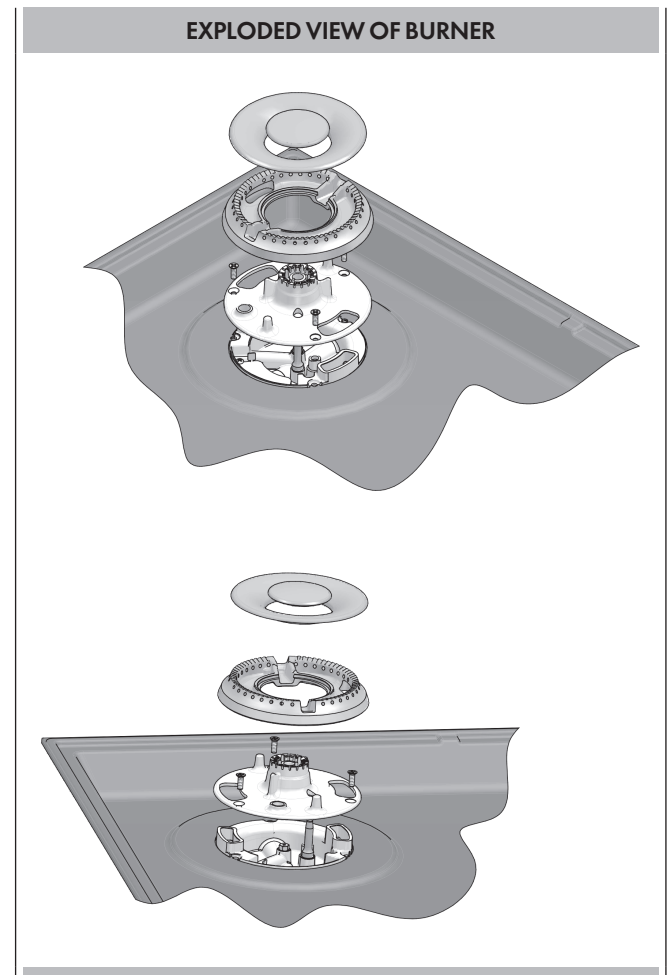
IMPORTANT

Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner spreader.
 - Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section.
3. Clean the burner base with a damp cloth (keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice).
4. Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
5. Turn on the burner.

If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself.

Contact a trained repair specialist.



IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

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

Aluminium and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminium cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminium.

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

Cookware Characteristics

Aluminum:

Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

Cast Iron:

Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

Ceramic or Ceramic glass:

Follow manufacturer’s instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

Copper:

Heats very quickly and evenly.

Earthenware:

Follow manufacturer’s instructions. Use on low heat settings.

Porcelain enamel on steel or cast iron:

See stainless steel or cast iron.

Stainless steel:

Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminium or copper on stainless steel provides even heating.

Match Pan Diameter to Flame Size

The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

Use Balanced Pans

Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner.

Use a Lid That Fits Properly

A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.

WARNING

BALANCED PAN

CONCAVE (HOLLOW)

CONVEX (ROUNDED)

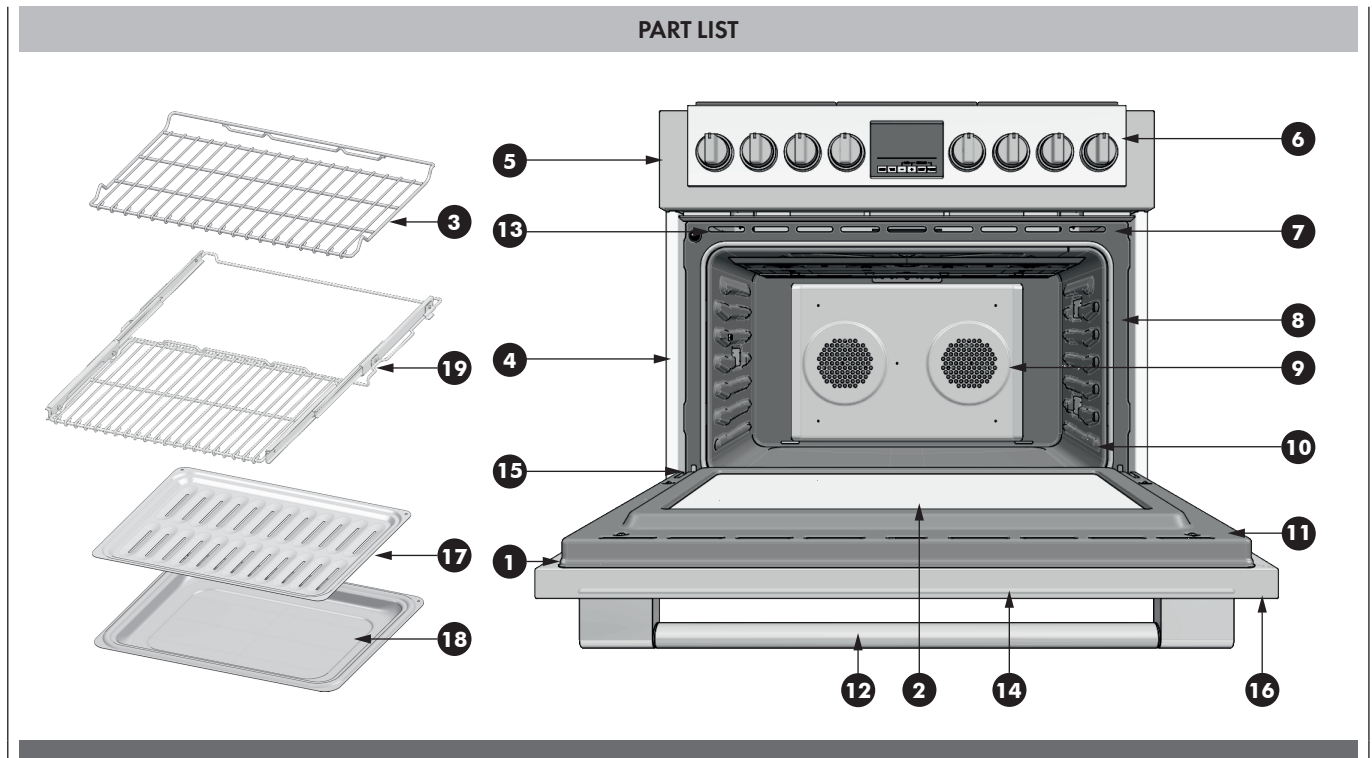
FLAME TOO LARGE FOR PAN SIZE

USE LIDS THAT FIT PROPERLY

UNBALANCED PAN

How to Use the Oven Cleaning Chart

1. Locate the number of the part to be cleaned in the illustration on this page.
2. Find the part name in the chart.
 - Use the cleaning method in the left column if the oven has a colored enamel finish.
 - Use the cleaning method in the right column if the oven is stainless steel.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.



Cleaning Chart							
Part		Cleaning Method		Part		Cleaning Method	
		Enamelled	Stainless Steel			Enamelled	Stainless Steel
1	Door Frame	D	G	11	Interior Oven Door	E	E
2	Interior Door Windows	F	F	12	Door Handle	G	G
3	Removable Oven Racks	A or E	A or E	13	Door Cooling Vent	E	E
4	Slide Trim	G	G	14	Door Front	C&D	C&G
5	Control Panel Trim	G	G	15	Oven Trim	D	D
6	Control Panel	D	G	16	End Caps	D	G
7	Oven Cooling Vents	D	D	17	Broil Pan Rack	E	E
8	Oven Front Frame	E	E	18	Broil pan Bottom	E	E
9	Oven Cavity	E	E	19	Extendable rack	A	A
10	Mesh Gasket	B	B				

The entire oven can be safely cleaned with a soapy sponge, rinsed and dried. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

- Always use the mildest cleaner that will do the job.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.

The cleaners listed below indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions.

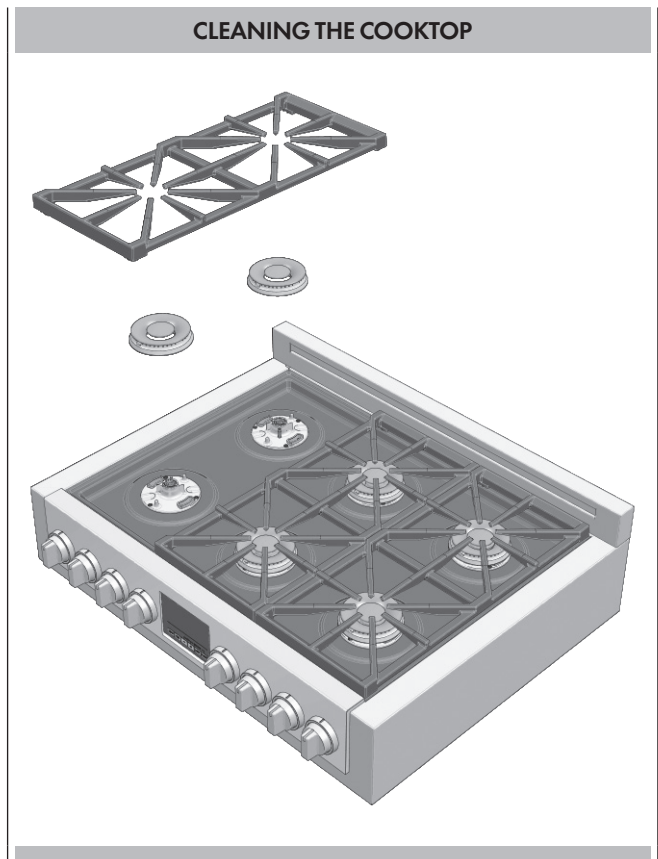
Part		Cleaning Method
A	Chrome Plated	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. Racks may be cleaned in the oven during the self-clean mode. However, chromed racks will lose their shiny finish and permanently change to a metallic gray.
B	Fiberglass Knit	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
C	Glass	Spray Windex® or Glass Plus® onto a cloth first then wipe to clean. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters.
D	Painted	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers and steel wool pads.
E	Porcelain	Immediately wipe up acidic spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, gently use Brillo® or S.O.S.® pads. It is normal for porcelain to craze (fine lines) with age due to exposure from heat and food soil.
F	Reflective Glass	Clean with hot sudsy water and sponge or plastic scrubber. Rub stubborn stains with vinegar, Windex®, ammonia or Bon-Ami®. DO NOT USE HARSH ABRASIVES.
G	Stainless	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry. Or, wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® or RevereWare Stainless Steel Cleaner®, to remove heat discoloration.

The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

⚠ ATTENTION

- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates are cool.
- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Do not clean removable cooktop parts in any selfcleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

The cleaners recommended below and on the following page indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.



Cooktop Part / Material Suggested Cleaners

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
Burner base (Cast aluminium)	Damp cloth.	Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
Gas spreader (Cast aluminium)	Detergent and hot water; rinse and dry. Stiff nylon bristle-toothbrush to clean port openings. Abrasive cleansers: Revere ware® metal polish. Following package direction Use Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.	Rub lightly, in a circular motion. Aluminium cleaners may dull the surface. To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip. Take care not to damage / augment the shape of the ports.
Gas spreader (Brass)	Wash them in hot soapy water, rinse, and dry. Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader.	Rub lightly, in a circular motion. Brass cleaners may dull the surface. To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip.
Burner cap and grate (Porcelain enamel on cast iron)	Non abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately. Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad.	The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
Exterior finish (Porcelain enamel)	Hot sudsy water: rinse and dry thoroughly. Non abrasive cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Mild abrasive cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®	Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. Always apply minimal pressure with abrasive cleaners.
Control knobs (Stainless Steel)	Hot sudsy water: rinse and dry immediately. If necessary, remove knobs (lift straight up).	Do not soak knobs. Do not use abrasive scrubbers or cleansers. Do not force knobs onto valve shaft. Pull knobs straight away from control panel to remove. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position. Do not remove seats under knobs.
Exterior finish (Stainless Steel)	Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent. Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. Hard water spots: Household white vinegar. Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum & stainless steel cleaner, Bon Ami®. Heat discoloration: Bar Keepers Friend®.	Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected. Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. Rub lightly in the direction of polish lines. Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using. Always apply minimal pressure with abrasive cleaners especially on graphics.
Igniters (Ceramic)	Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. Gently scrape soil off with a toothpick.	Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. Remove any lint that may remain after cleaning.

Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature, Page 28.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 32. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
Ignition will not operate	
Is the power supply cord unplugged?	Plug into a grounded 3 prong outlet.
Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?	Replace the fuse or reset the circuit.
Surface burners will not operate	
Is this the first time the surface burners have been used?	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
Is the control knob set correctly?	Push in knob before turning to a setting.
Are the burner ports clogged?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy	
Are the burner ports clogged?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Are the burner caps positioned properly?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Is propane gas being used?	The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.
Surface burner makes popping noises	
Is the burner wet?	Let it dry.
Is the cap and gas spreader positioned correctly?	Make sure the alignment pins are properly aligned see "Super Sealed Surface Burners" section.
Excessive heat around cookware on cooktop	
Is the cookware the proper size?	Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	
Is the proper cookware being used?	See "Cookware" section.
Is the control knob set to the proper heat level?	See "Setting the Control Knobs" section.

Before contacting service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see WARRANTY.

For serial tag location see Page 2. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record
Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation or Occupancy _____

FULGOR MILANO
