

FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 3606 GG ED 2F X

INSTRUCTION MANUAL
MANUALE DI ISTRUZIONI
MANUEL D'INSTRUCTIONS
INSTRUCTIEHANDELING

Dear Customer,

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

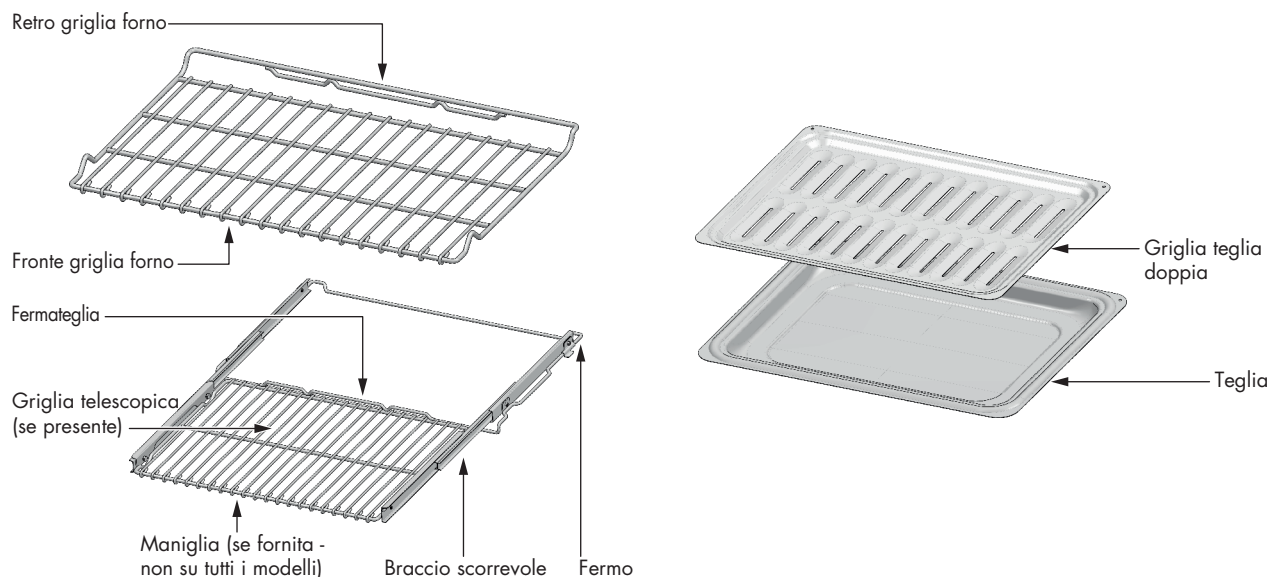
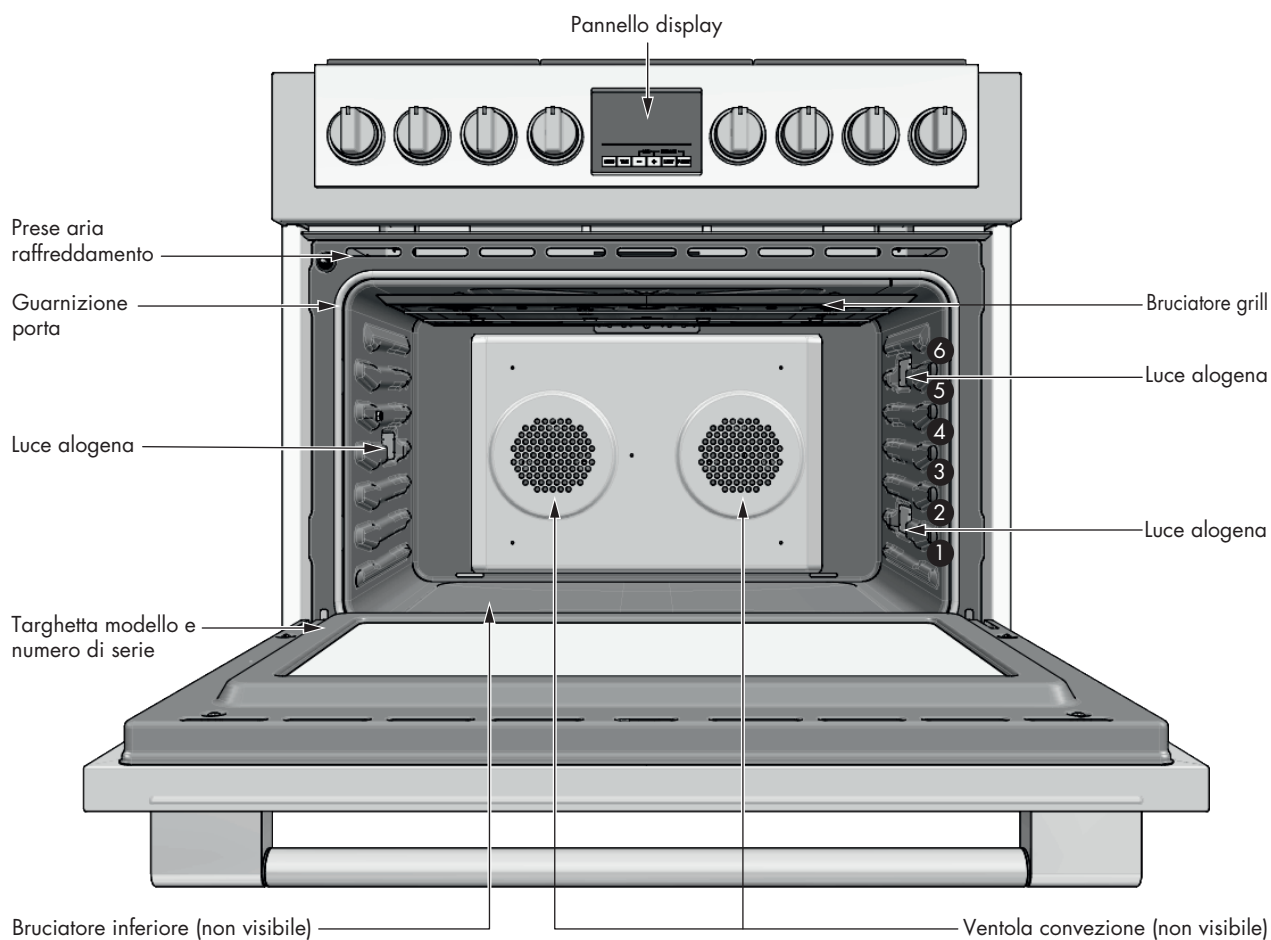
Your selection of a Sofia range confirms you are among a special group who share a love and passion for cooking. This unique community shares in the experience of creating quality dishes; dishes that will satisfy the palate while bringing the warmth of families and friends together to share and rejoice. 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

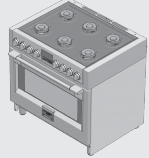

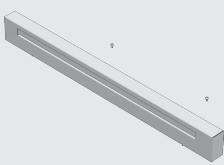
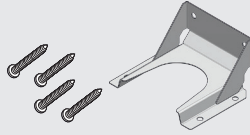
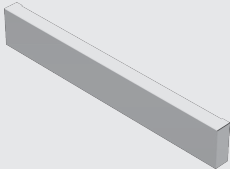
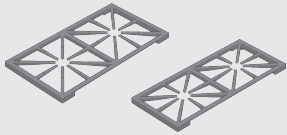

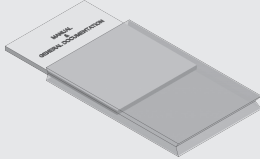
INDICE	PAGINA
1 - Caratteristiche del forno	2
2 - Avvertenze speciali	4
Prima di iniziare l'installazione	4
3 - Istruzioni di sicurezza	5
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro	8
Installazione della staffa anti-ribaltamento	10
5 - Informazioni di installazione	11
6 - Istruzioni di installazione	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

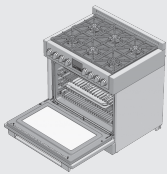
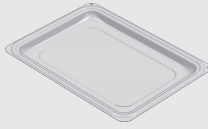

INDICE	PAGINA
13 - Suggerimenti generali forno	25
Griglie del forno	25
Griglie telescopiche del forno	26
14 - Impostazione orologio e timer	27
Contaminuti meccanico	27
Controlli touch timer	27
15 - Selezione della modalità di cottura	28
16 - Cottura al forno	29
17 - Risoluzione problemi di cottura	30
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.

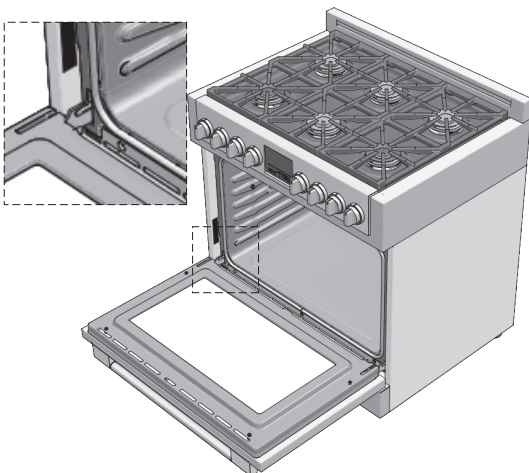


L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare la cucina da un tecnico qualificato.

 **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:

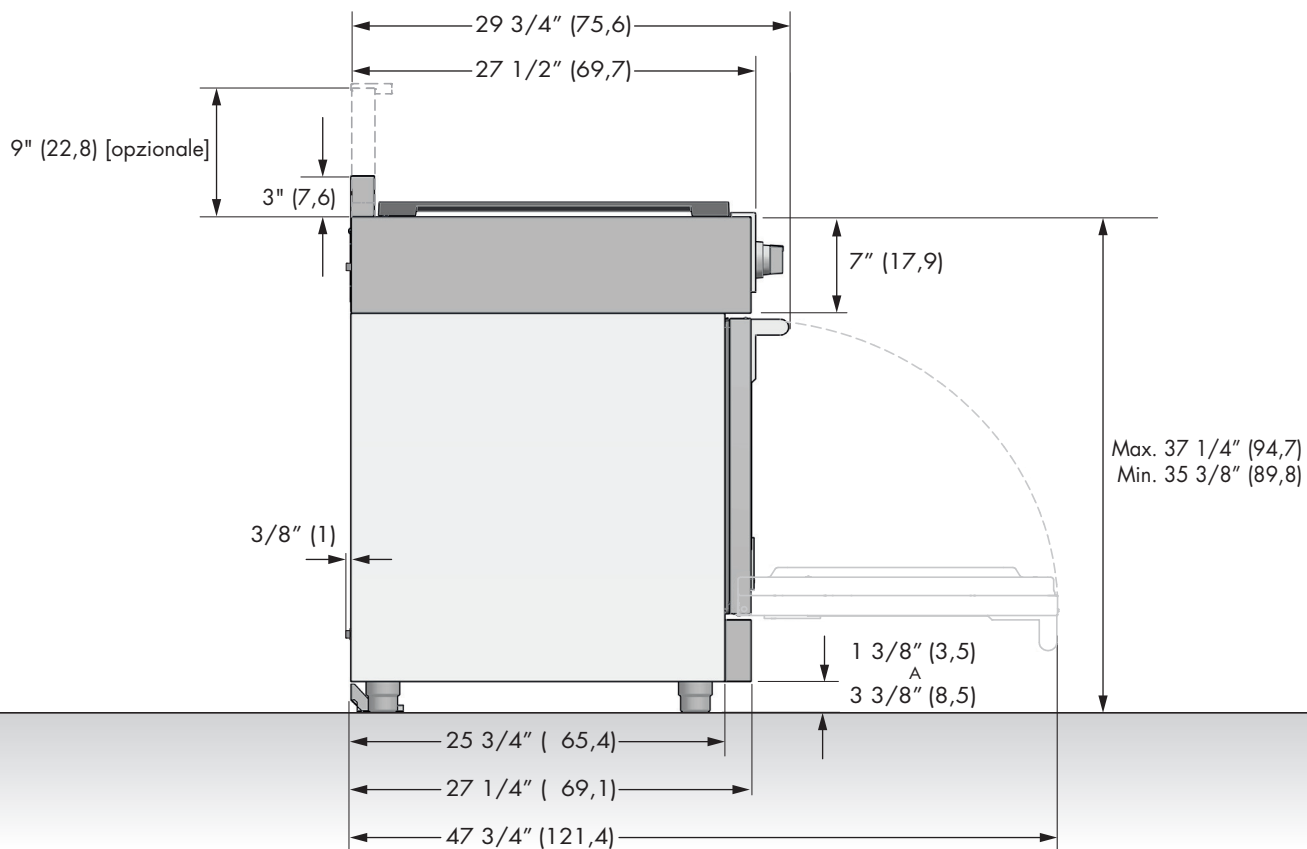
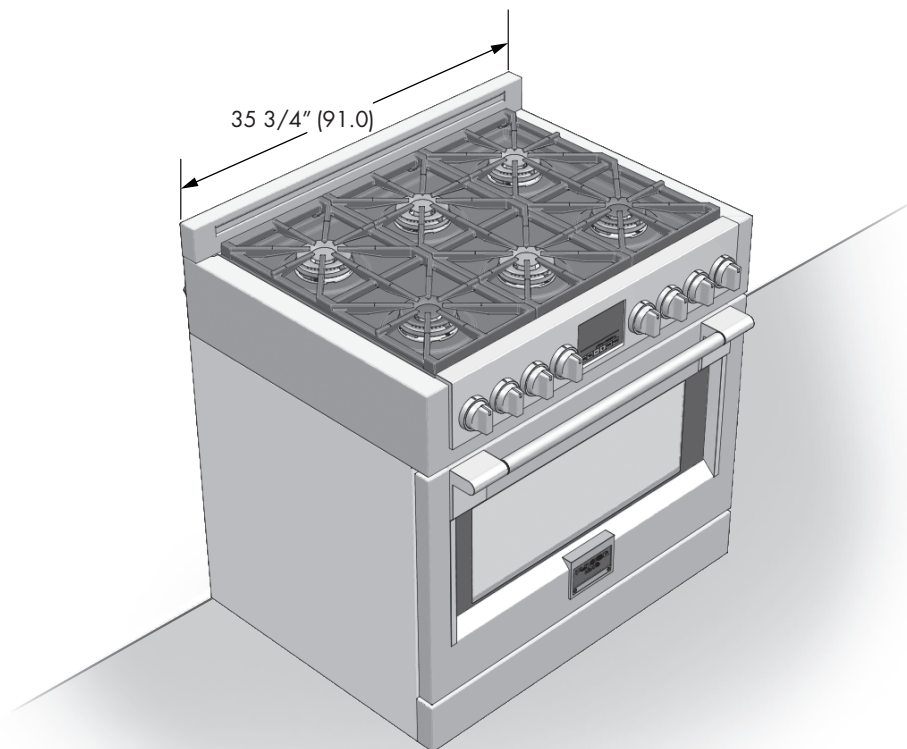
1. Non conservare materiali infiammabili nel forno o nelle sue vicinanze.
 2. Non usare acqua per spegnere incendi alimentati da grasso. Soffocare le fiamme o usare un estintore a polvere secca o a schiuma.
 3. Si consiglia vivamente di tenere a disposizione e ben visibile un estintore nelle vicinanze 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. Spegnere 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**

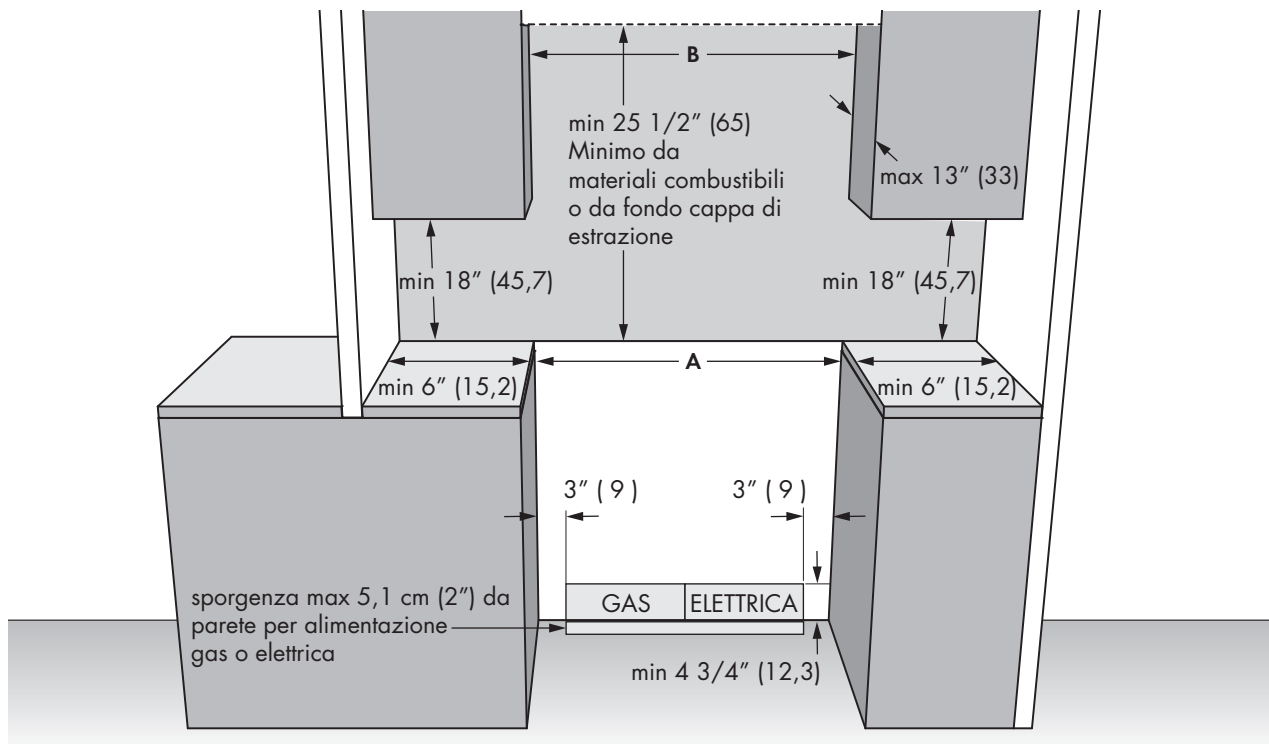
- Perché i bruciatori si accendano e funzionino correttamente, tenere gli ugelli puliti e asciutti.
- Se un bruciatore si spegne e vi è una fuga di gas, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno 5 minuti prima di usare nuovamente il piano cottura.
- Non ostruire il flusso di combustione e la 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)

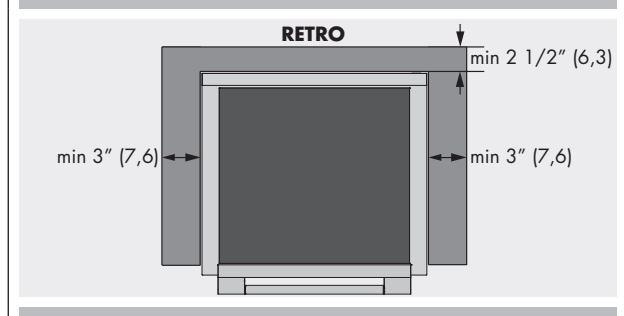
- Installare senza distanza minima elementi combustibili adiacenti sotto la superficie di cottura e sul retro e sui lati dell'apparecchio.

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.

INSTALLAZIONE A FILO



⚠ ATTENZIONE

Le cucine a gas della gamma Professional espellono l'aria di combustione del forno attraverso la protezione posteriore della cucina. Pertanto, alcune condizioni di cottura possono provocare macchie o scolorimento dell'alzatina. Scegli sempre un materiale per l'alzatina adatto a questa applicazione in quanto Fulgor Milano non si assume alcuna responsabilità per lo scolorimento dell'alzatina.

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

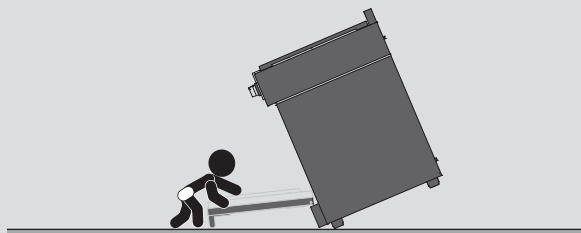
Pericolo di ribaltamento

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.

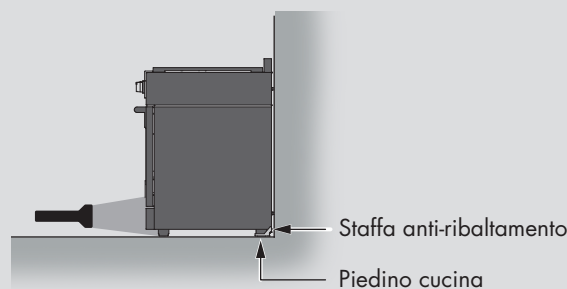
Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



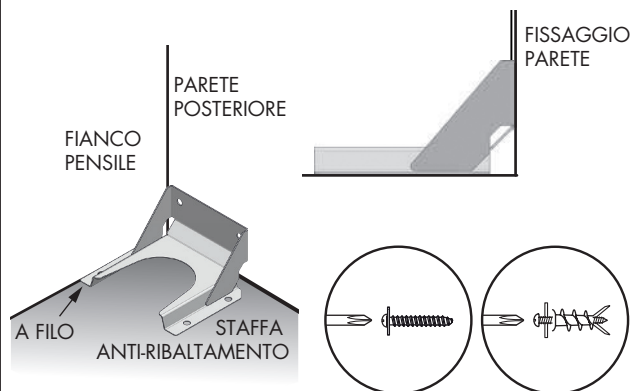
AVVERTENZA

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.



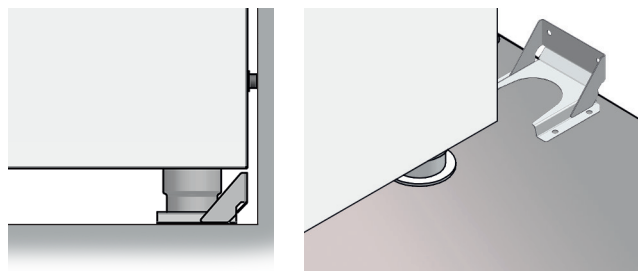
INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO



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.

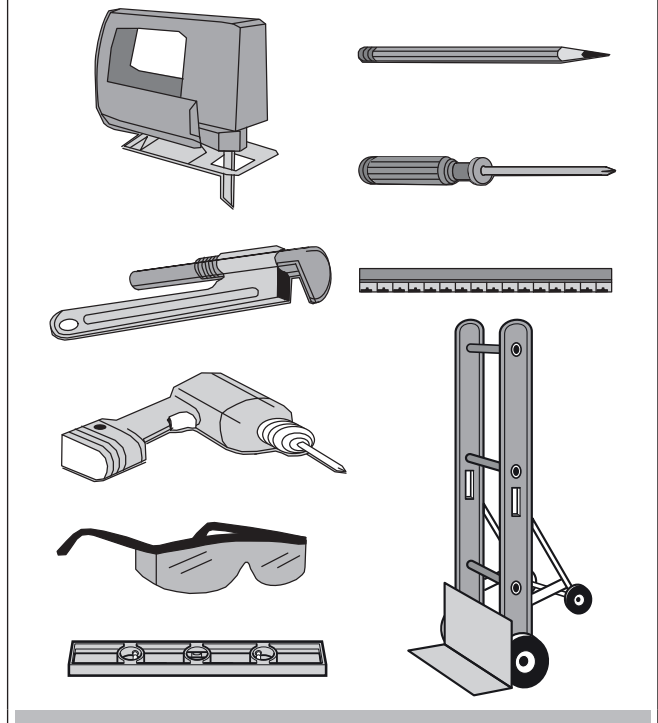
Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

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.

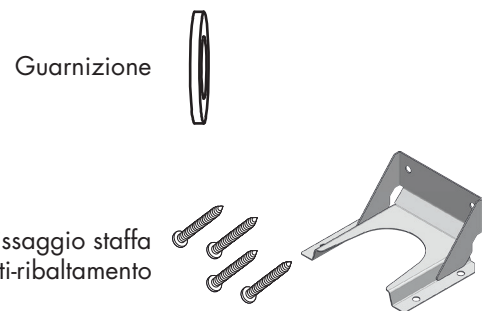
UTENSILI NECESSARI



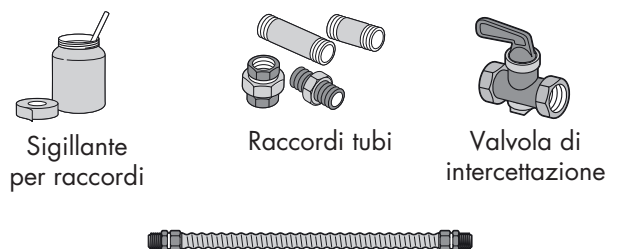
Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione.

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

MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE



MATERIALI NECESSARI (non forniti)



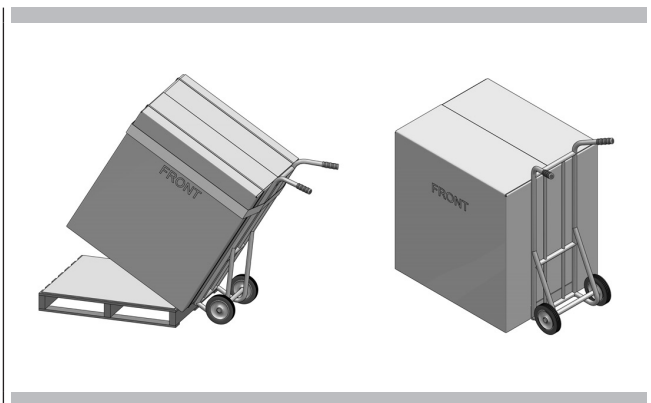
NB: acquistare un nuovo tubo flessibile; non usare tubi flessibili per il gas già usati.

FASE 1

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

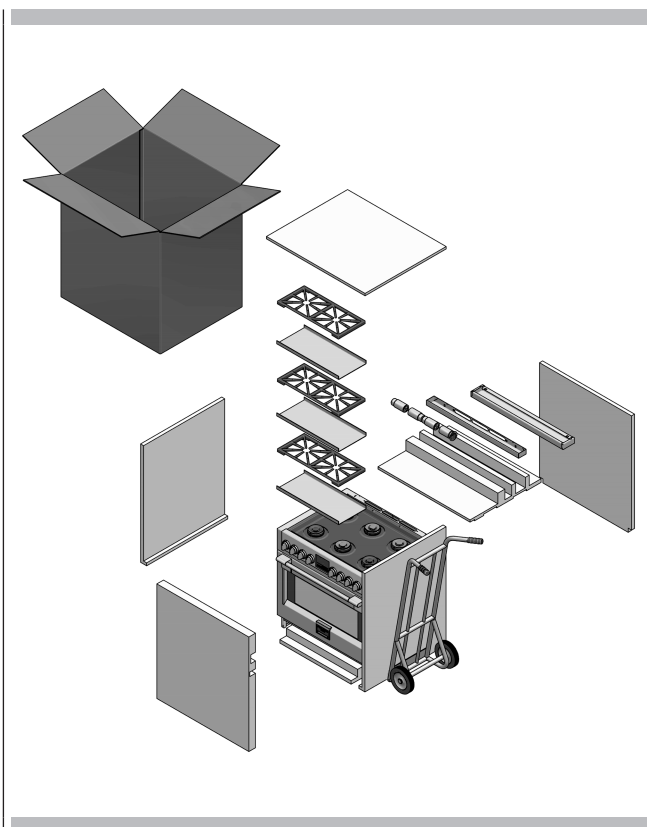
ATTENZIONE

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



FASE 2

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



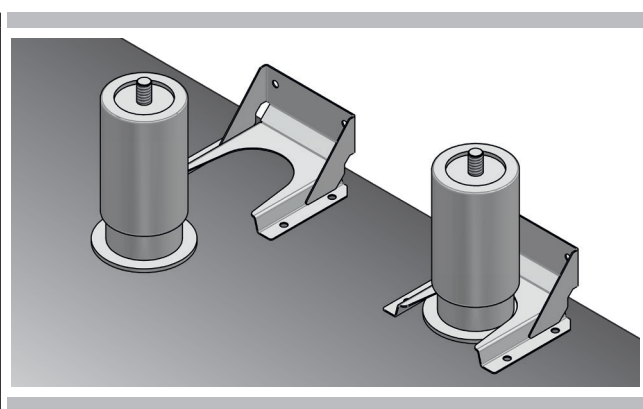
FASE 3

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

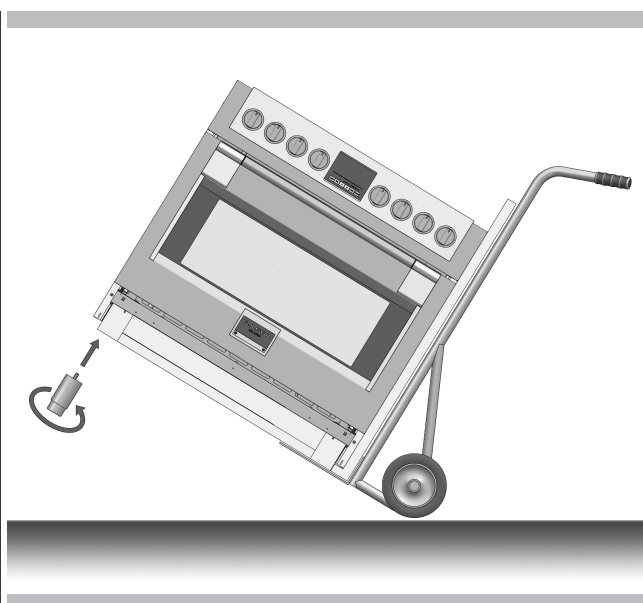
Le porte e i passaggi che conducono al luogo di installazione devono avere un'apertura minima di 79 cm (31"). Se l'apertura è inferiore a 79 cm (31"), rimuovere la/e porta/e del forno e le manopole.

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



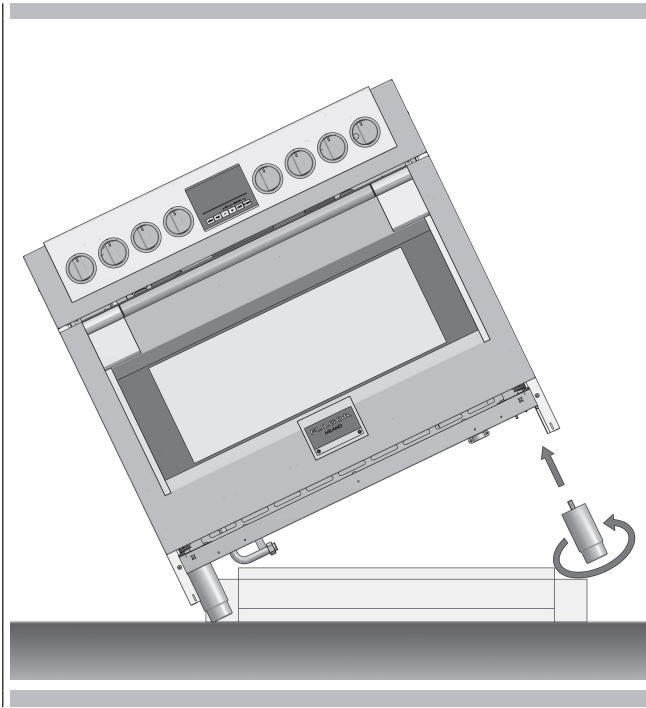
FASE 4

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



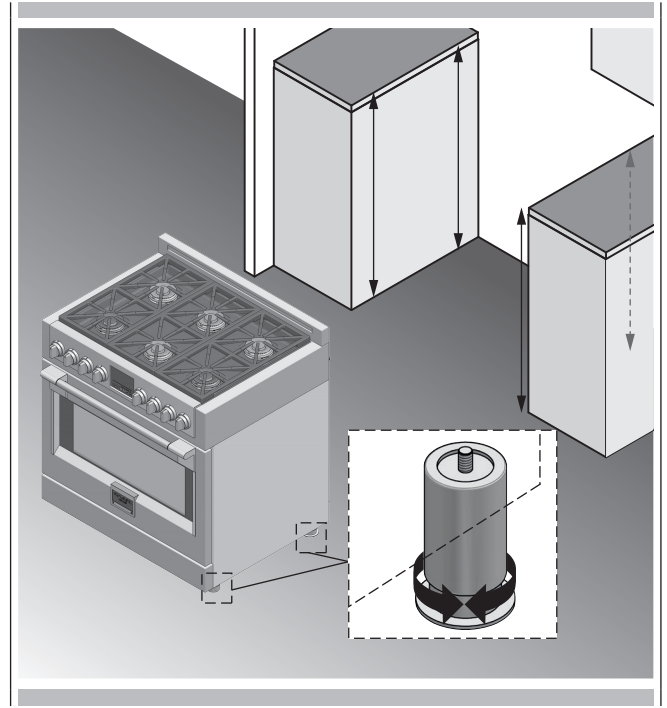
FASE 5

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



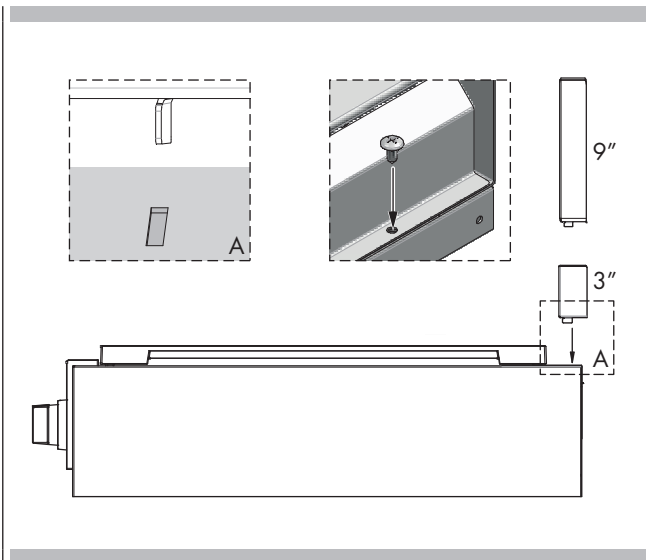
FASE 7

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

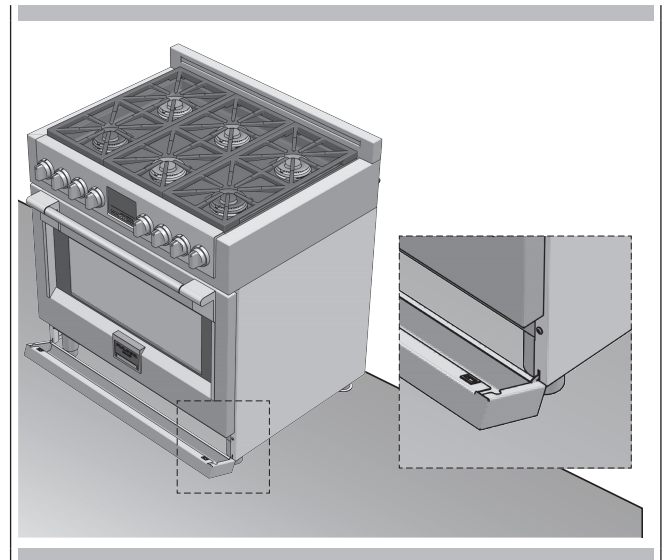
Installare l'alzatina (se fornita) inserendo le tre viti sul retro e lo zoccolo



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)

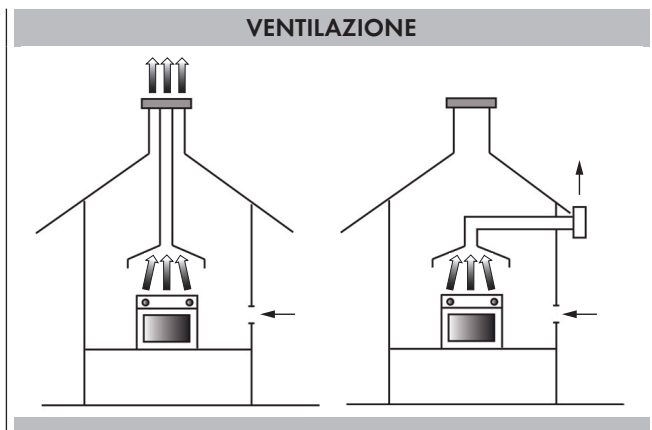
Le normative applicabili sono quelle sull'installazione, la manutenzione e l'uso degli apparecchi a gas ad uso domestico.

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.

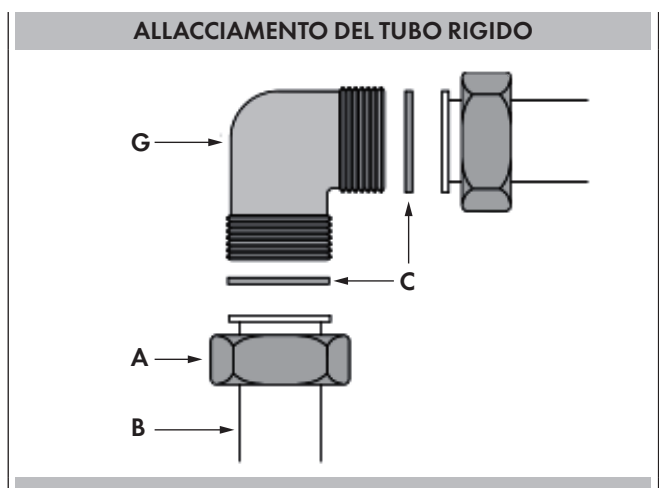
Allacciamento del tubo metallico

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).

Scollare 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.

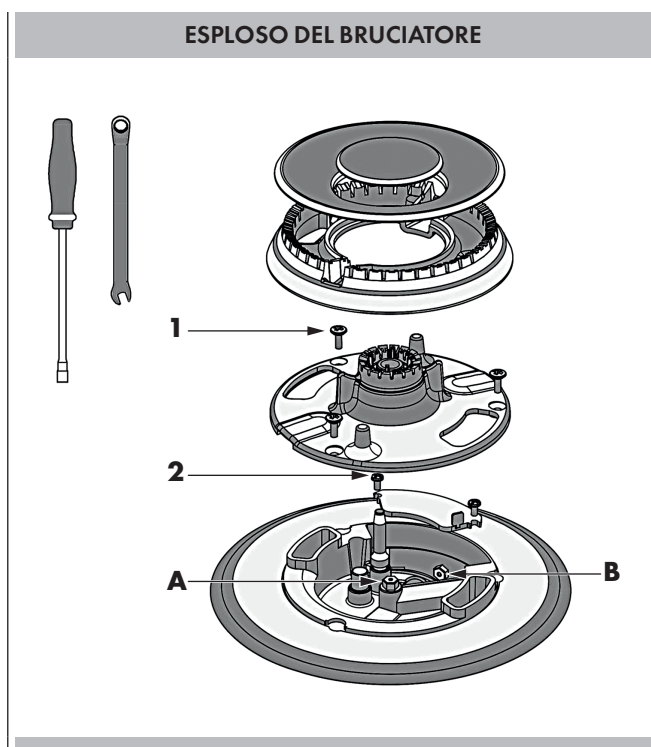
Bruciatore piano cottura		GPL			
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Ugello anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Ugello anello esterno	dimensioni	98	98	94	90
Consumo		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Forno					
Portata termica nominale	kW	5,00	5,00	5,00	5,00
Ugello	dimensioni	110	110	105	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									

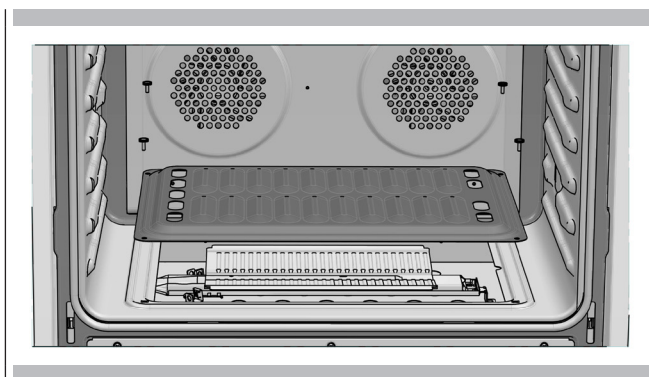
Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)

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.

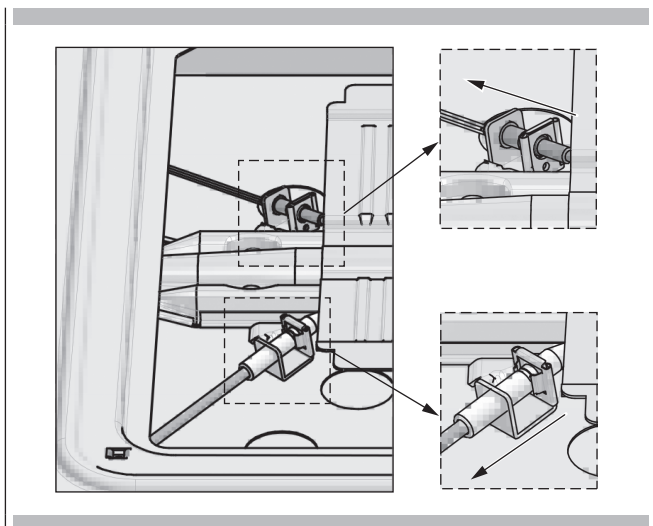


Sostituzione degli ugelli del (bruciatore inferiore forno)

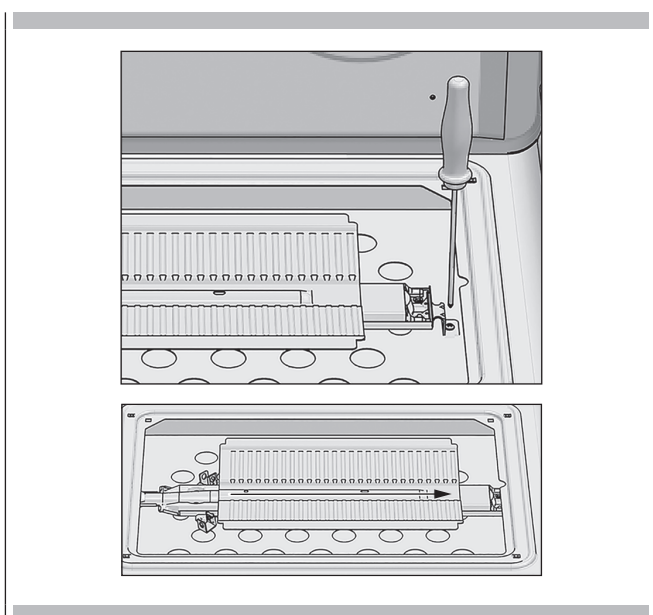
1. Rimuovere il cappuccio del bruciatore.



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



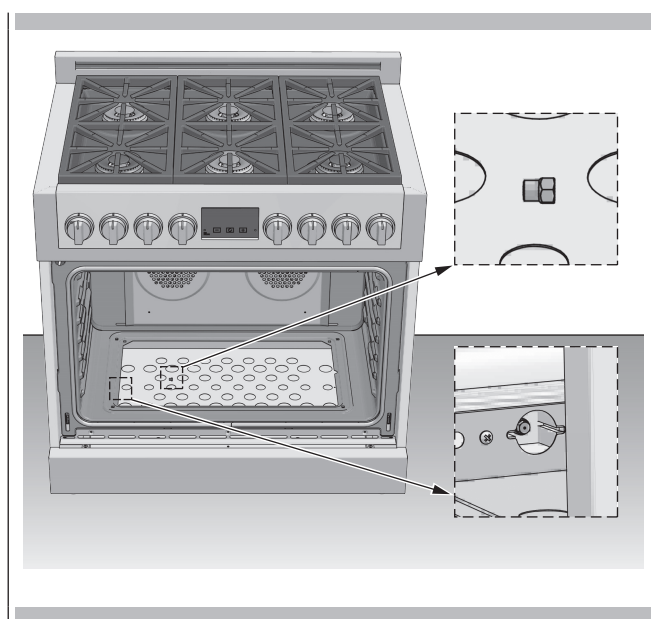
3. Rimuovere la vite che fissa il bruciatore forno ed estrarre il bruciatore dal supporto.



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").

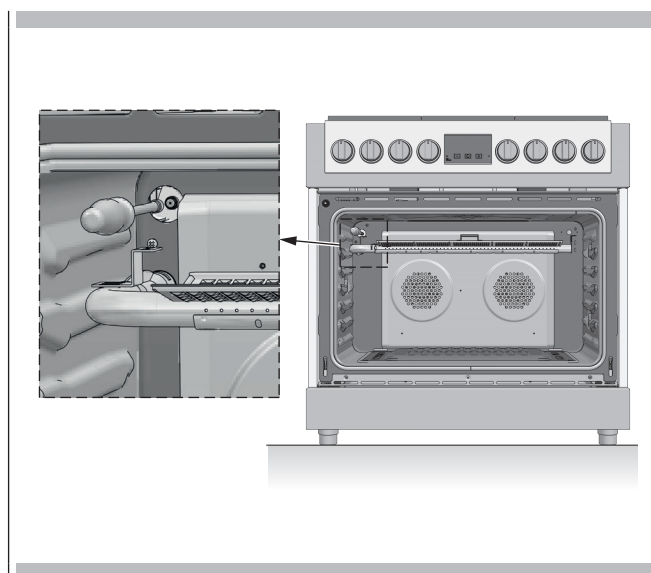
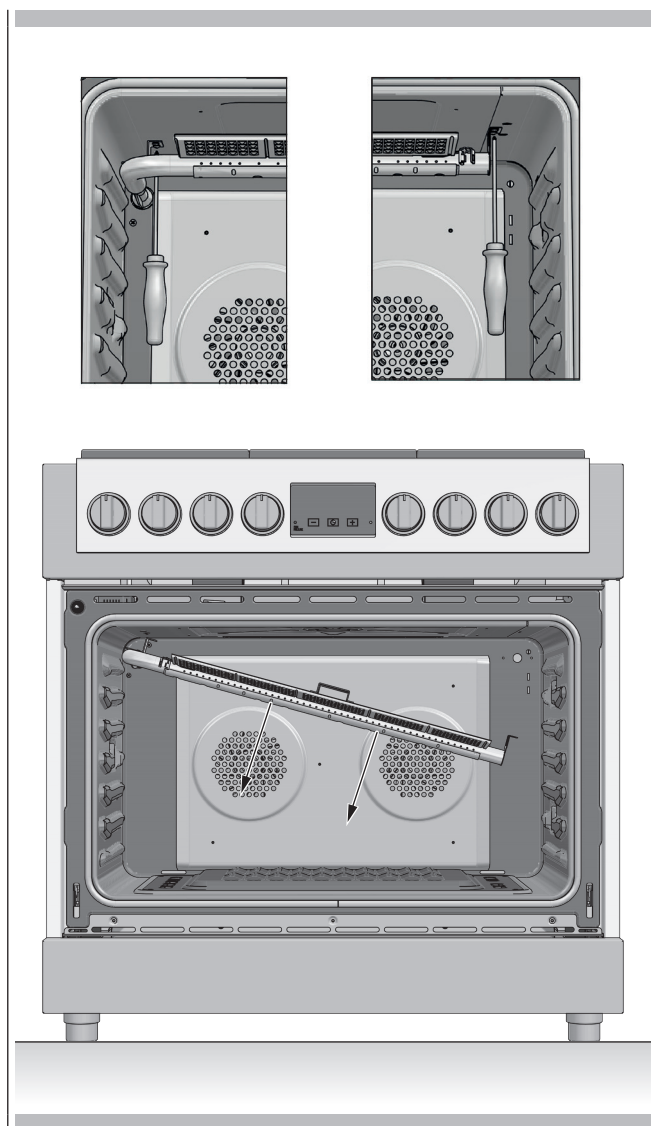
6. Ruotare in senso orario per serrare (serrare con una coppia compresa tra 1,7 e 2,2 Nm [15 e 20 pollici/libbra]).



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.

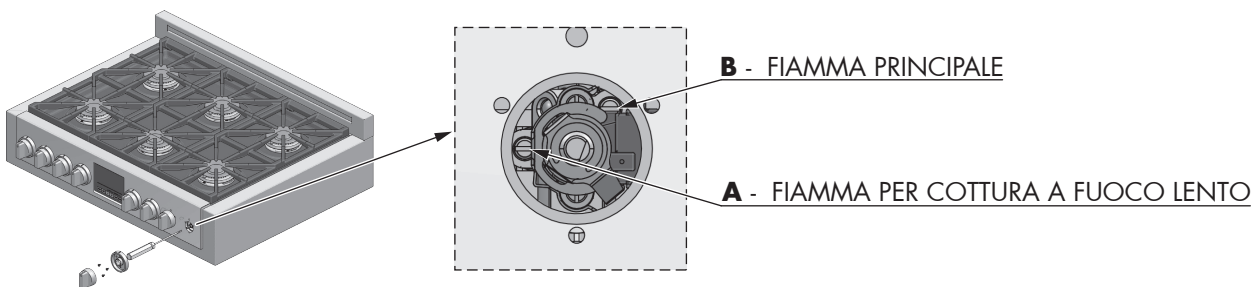
Conversione da gas liquido a gas naturale

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.

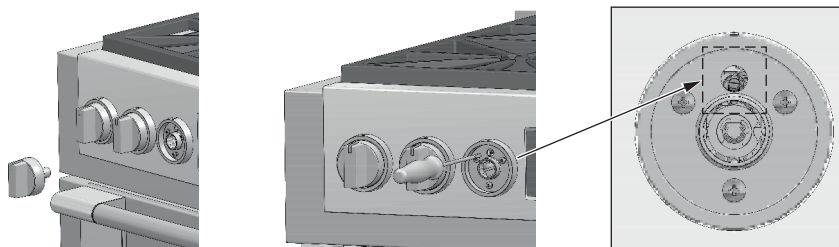
NOTA: Verificare che, aprendo e chiudendo di frequente la porta del forno, la fiamma non si spenga. Se la fiamma si spegne, aumentare leggermente l'impostazione dalla posizione minima.

5. Reinstallare la manopola una volta completata la regolazione.

REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO COTTURA



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.

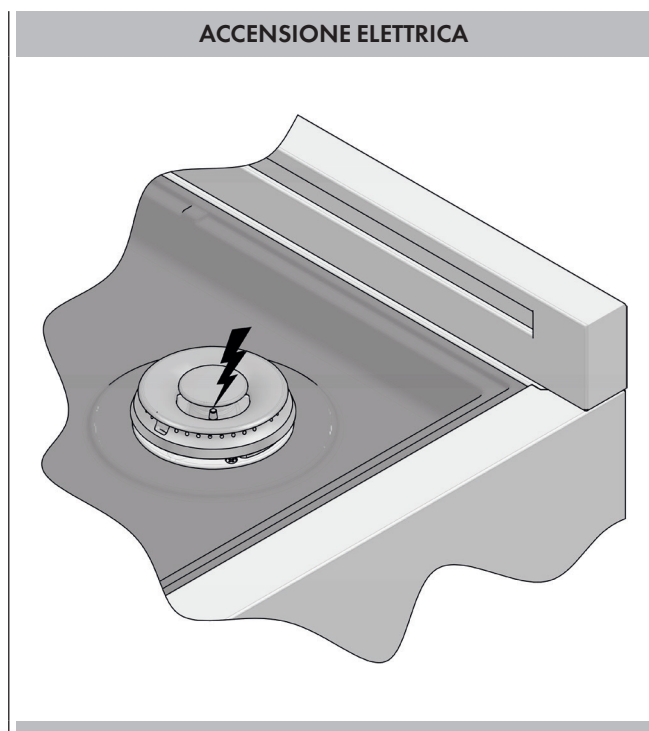
Dopo aver eseguito la conversione, controllare l'aspetto della fiamma di ogni bruciatore con impostazione fiamma alta (HI) e bassa (LO); se le fiamme sono troppo grandi o troppo piccole

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

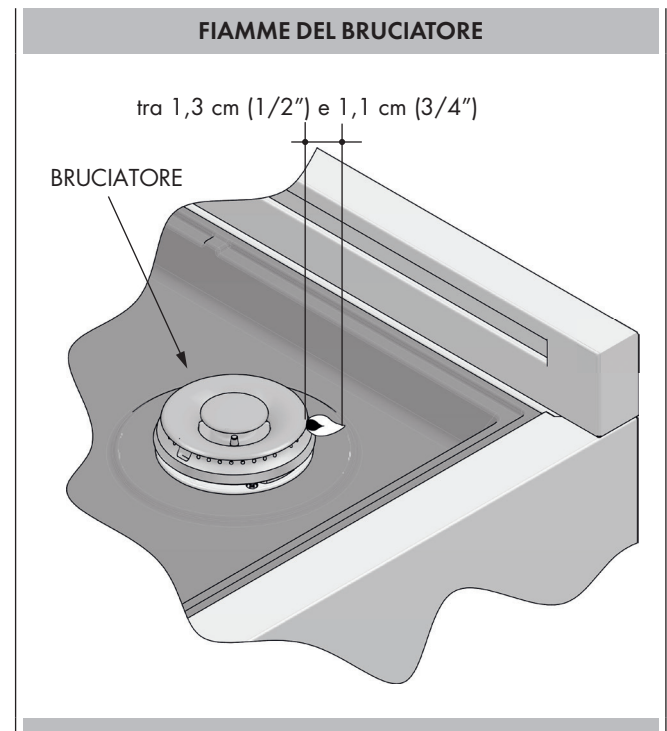
I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.



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.

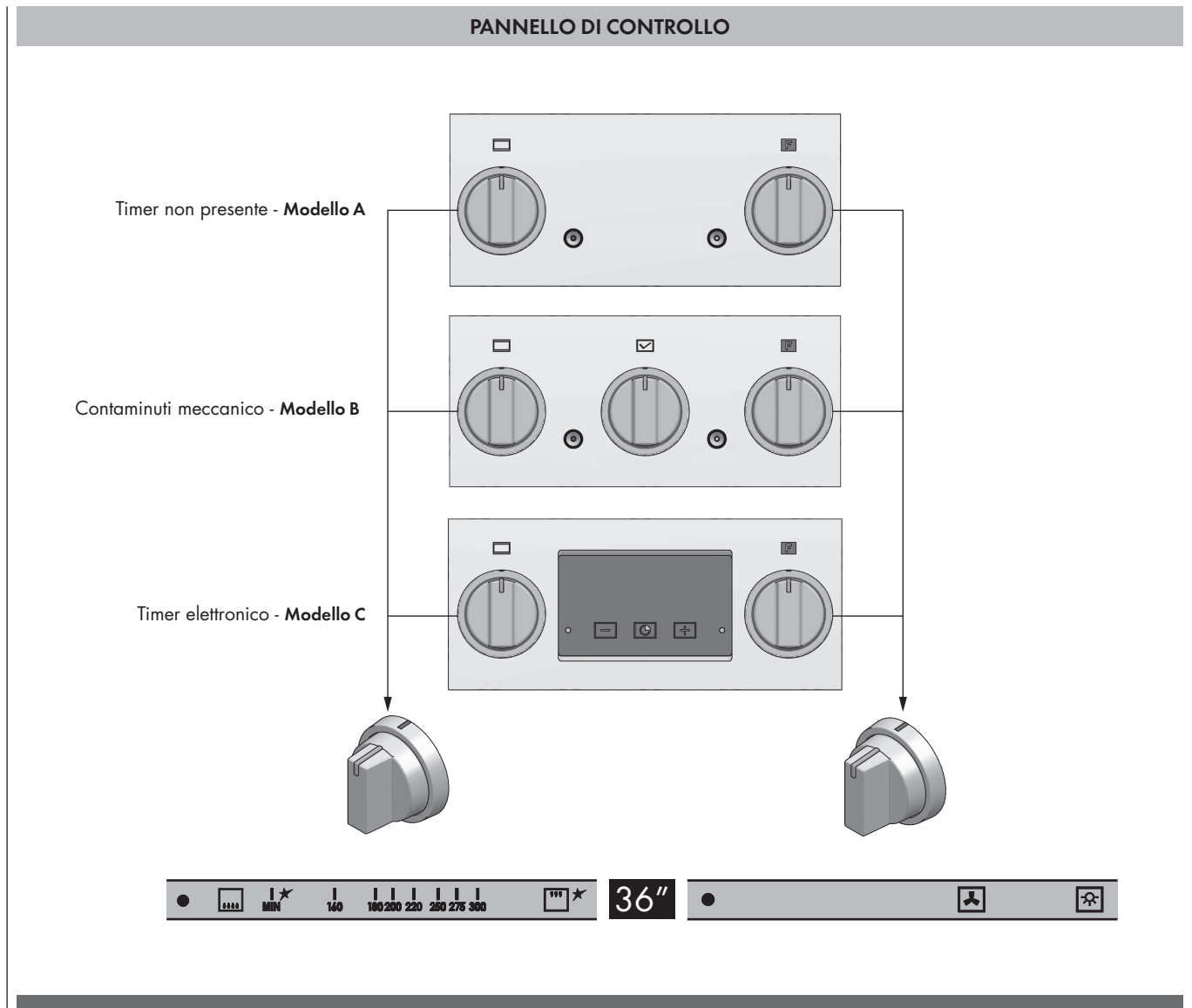
La morsettiera si trova sul retro dell'apparecchio. Se si utilizza un nuovo cavo, farlo passare attraverso il morsetto ed eseguire i collegamenti come illustrato nello schema. Il filo di terra deve essere tagliato più lungo degli altri in modo che sia l'ultimo a staccarsi qualora il cavo venga tirato.

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 arrostiti 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.

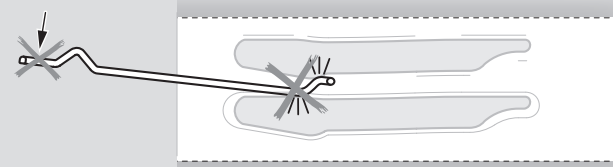
- Le griglie sono progettate in modo da bloccarsi quando vengono tirate in avanti per tutta la lunghezza.

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.

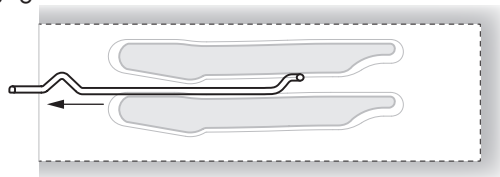
ATTENZIONE

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

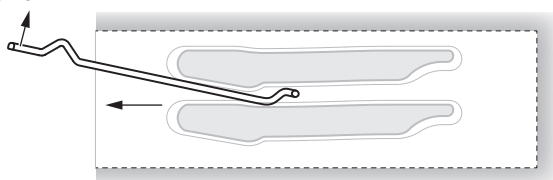


Come estrarre la griglia dal forno:

1. Tirare la griglia in avanti

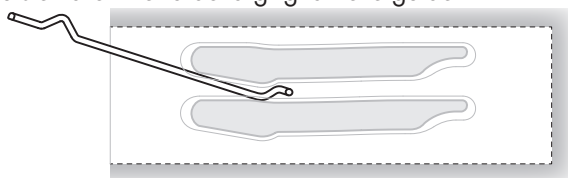


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

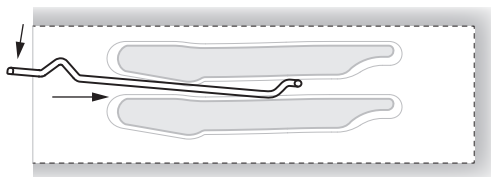


Come riposizionare la griglia nel forno:

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.

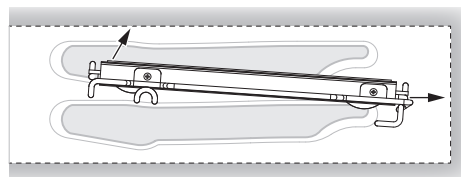
ATTENZIONE

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.

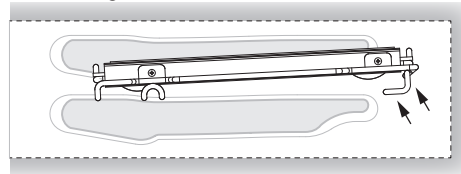
Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.

Come estrarre la griglia allungabile dal forno:

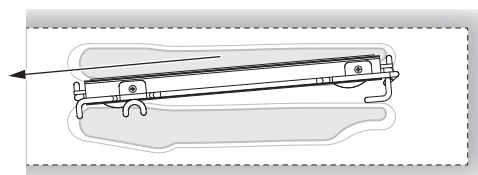
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla verso il fondo del forno fino al rilascio del fermo.



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

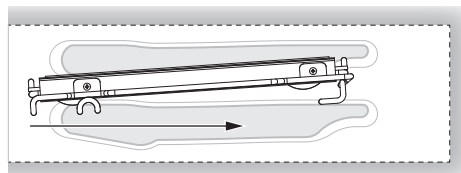


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla.

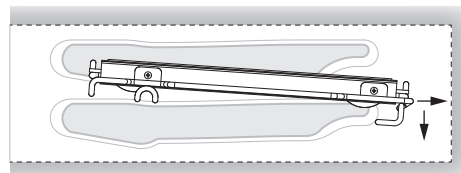


Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:

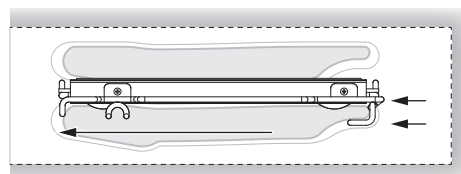
1. Afferrare la griglia saldamente su entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



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
Bisteche	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.

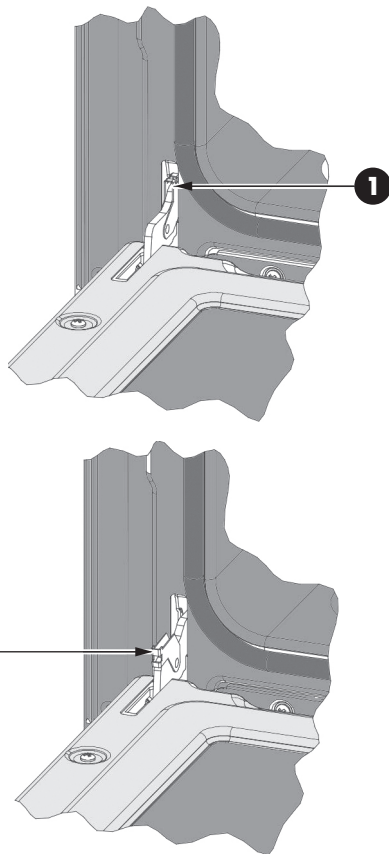
Come smontare la porta

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.

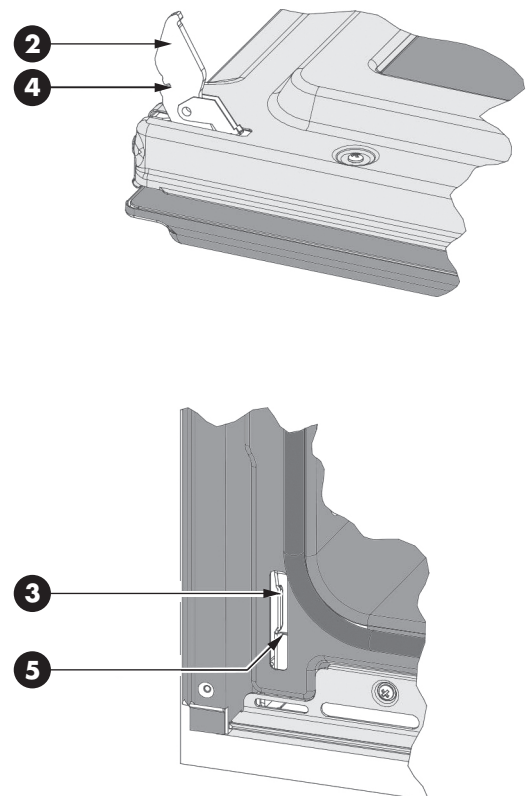
Come rimontare la porta

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



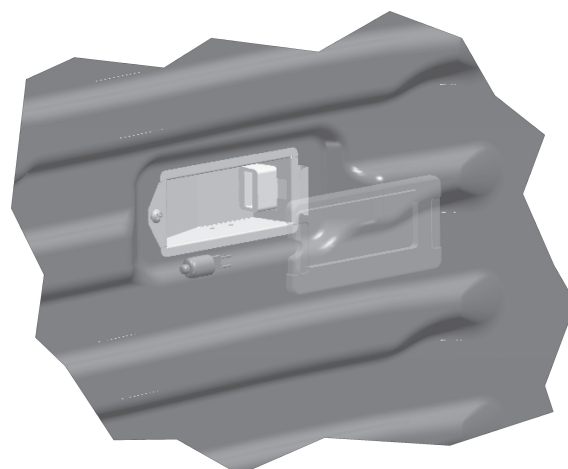
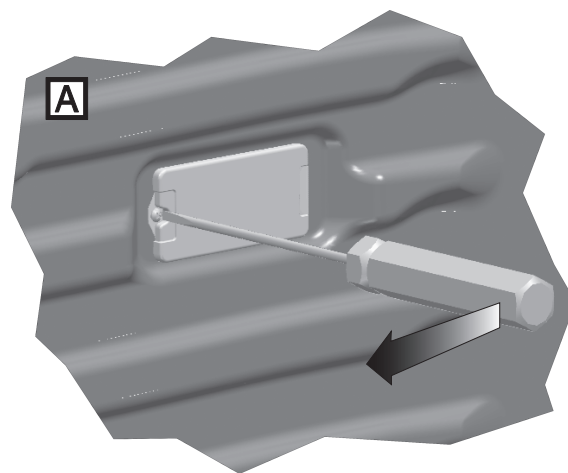
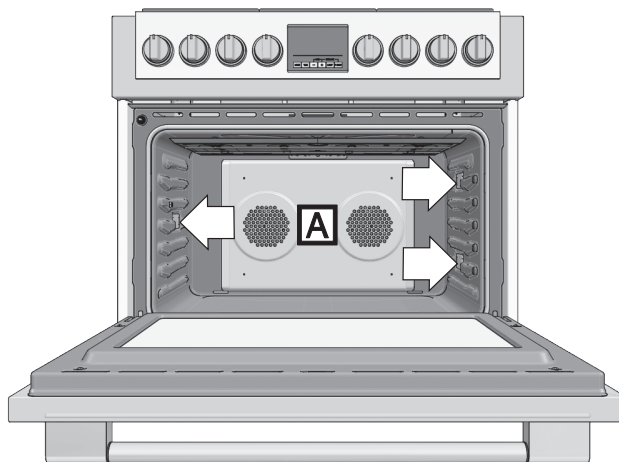
- Ogni forno è dotato di tre lampadine alogene poste sulle pareti laterali.
- Le luci si accendono quando si apre la porta o quando il forno è in fase di cottura.
- Ogni luce è composta da copri lampada removibili, lampadina e porta lampada fissato in posizione. Vedi figura in questa pagina.
- La sostituzione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

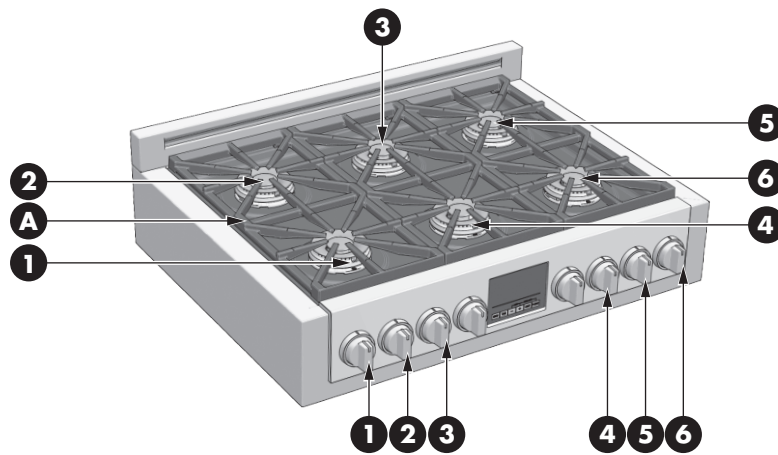
LUCI DEL FORNO



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.

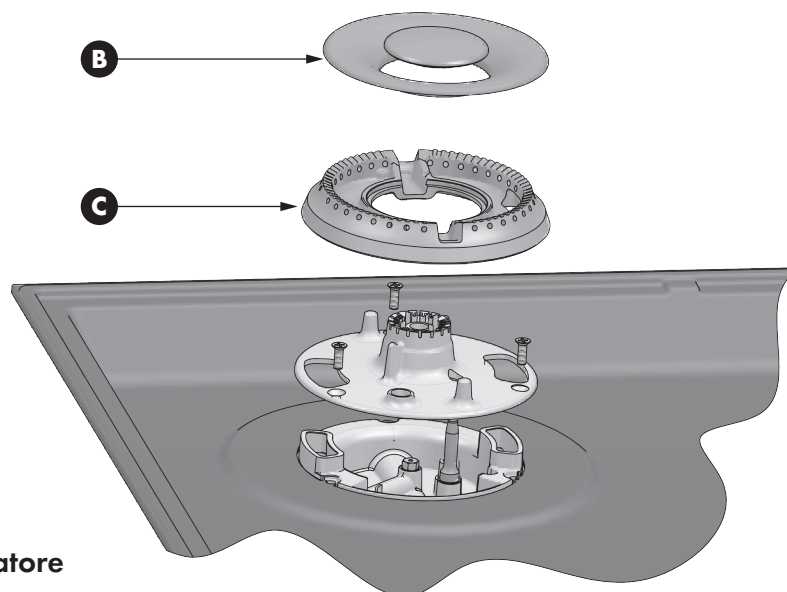
PIANO COTTURA DA 91,4 CM (36")



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

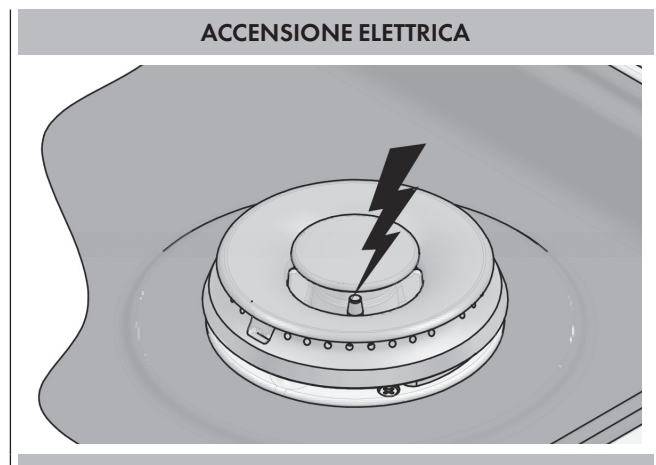


B - Cappuccio bruciatore
C - Corona bruciatore

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:

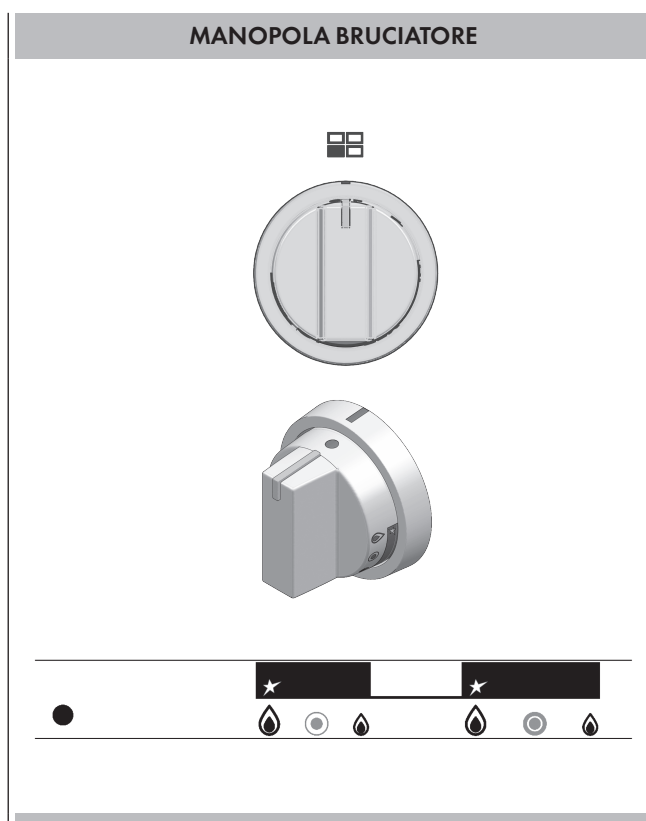
1. Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario in una posizione tra 🔥 - 🔥; quando il bruciatore è acceso, la fiamma principale e la fiamma per cotture a fuoco lento si accendono e rimangono accese.
2. Impostare la temperatura desiderata in una posizione tra 🔥 - 🔥.

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.

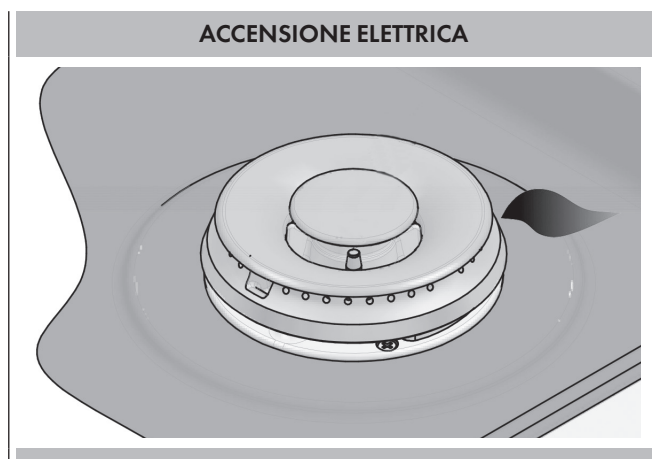
Cappuccio bruciatore e corona

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:

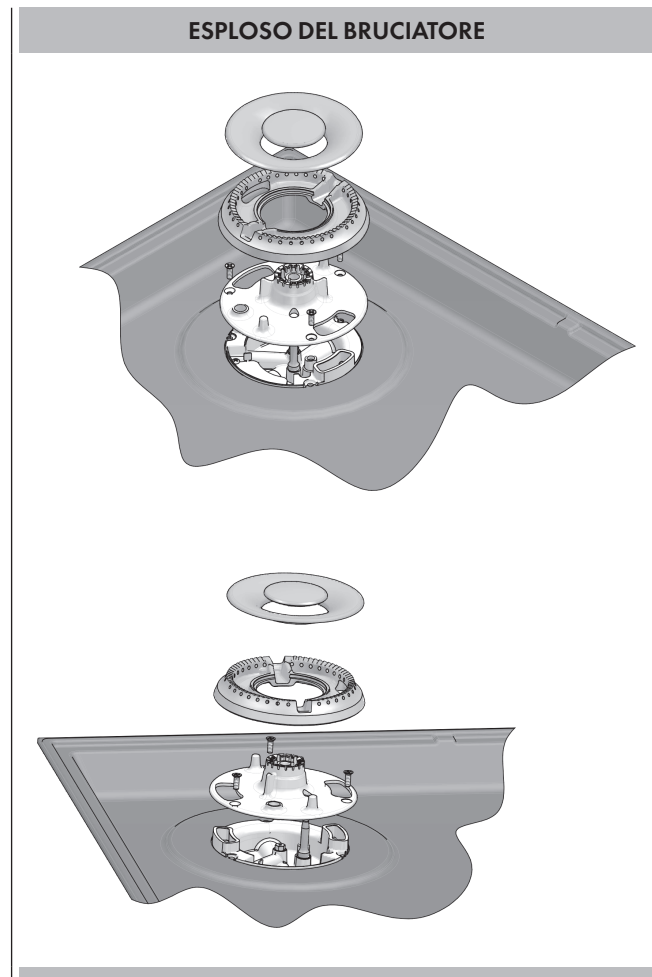
IMPORTANTE

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.

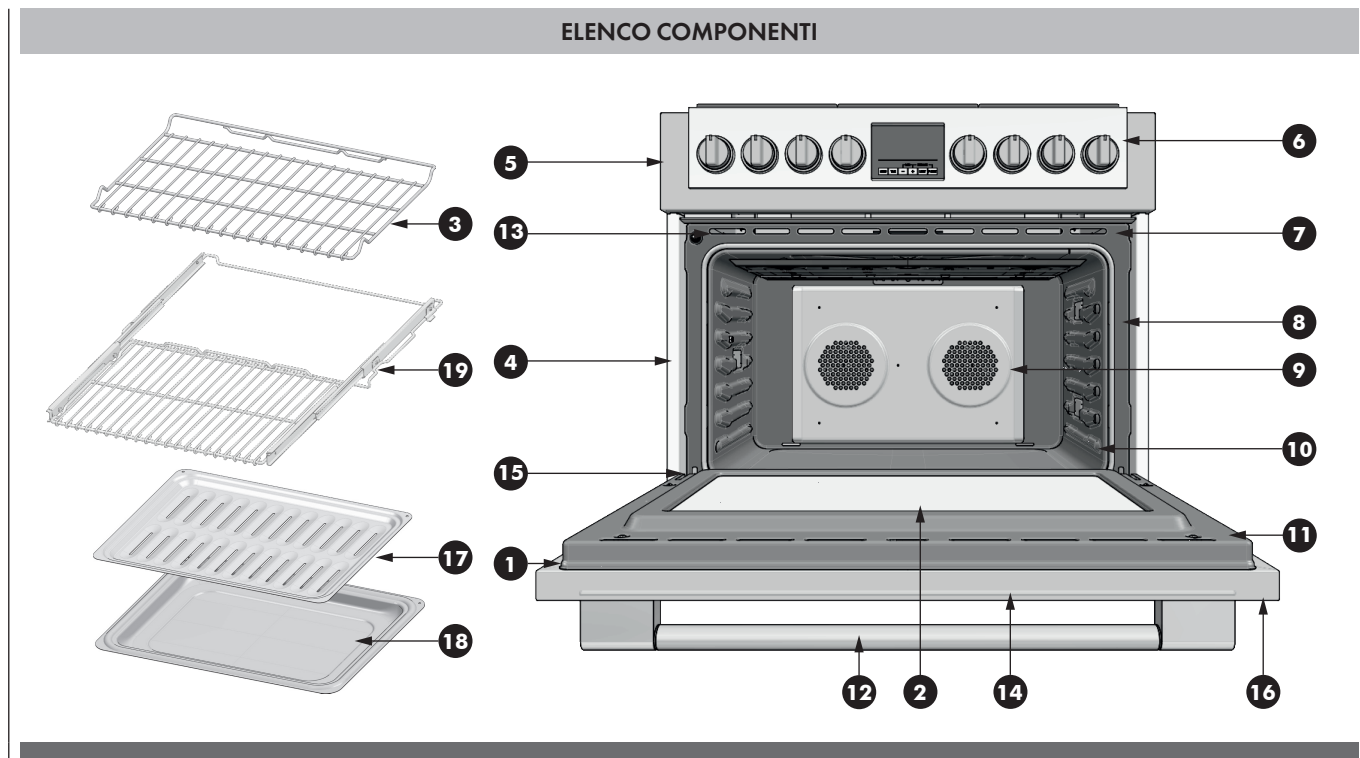


Tabella pulizia							
Componente		Metodo di pulizia		Componente		Metodo di pulizia	
		Smaltato	Acciaio inox			Smaltato	Acciaio inox
1	Telaio porta	D	G	11	Interno porta forno	E	E
2	Interno vetro porta	F	F	12	Maniglia porta	G	G
3	Griglie forno removibili	A o E	A o E	13	Ventola porta	E	E
4	Guida	G	G	14	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.

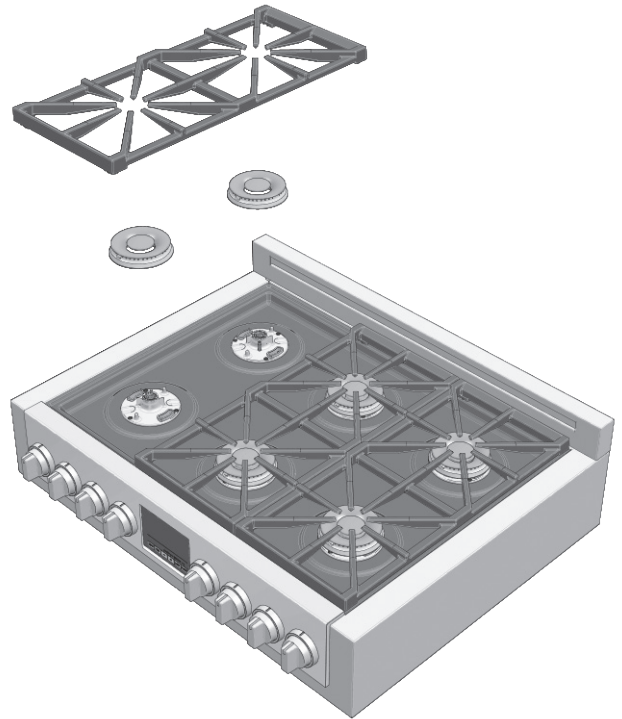


ATTENZIONE

- 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 _____

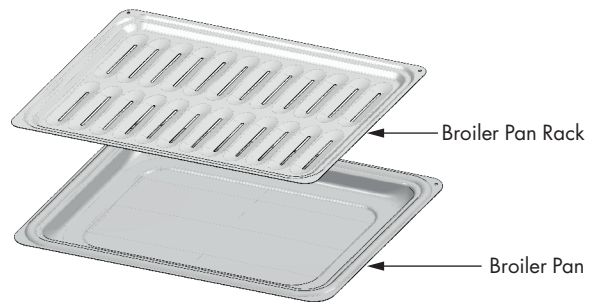
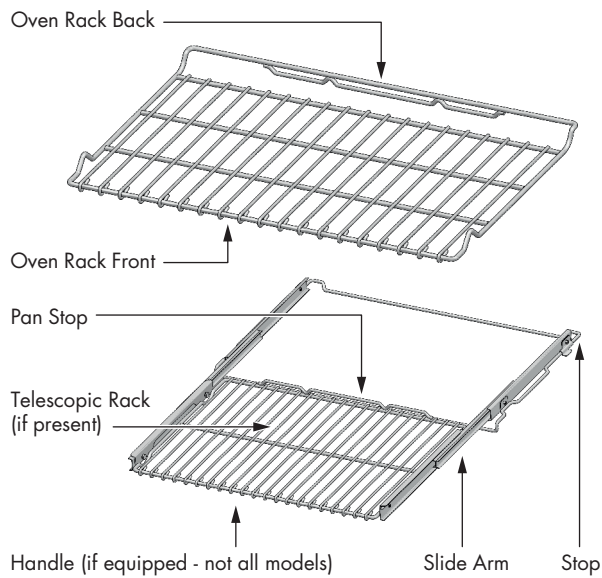
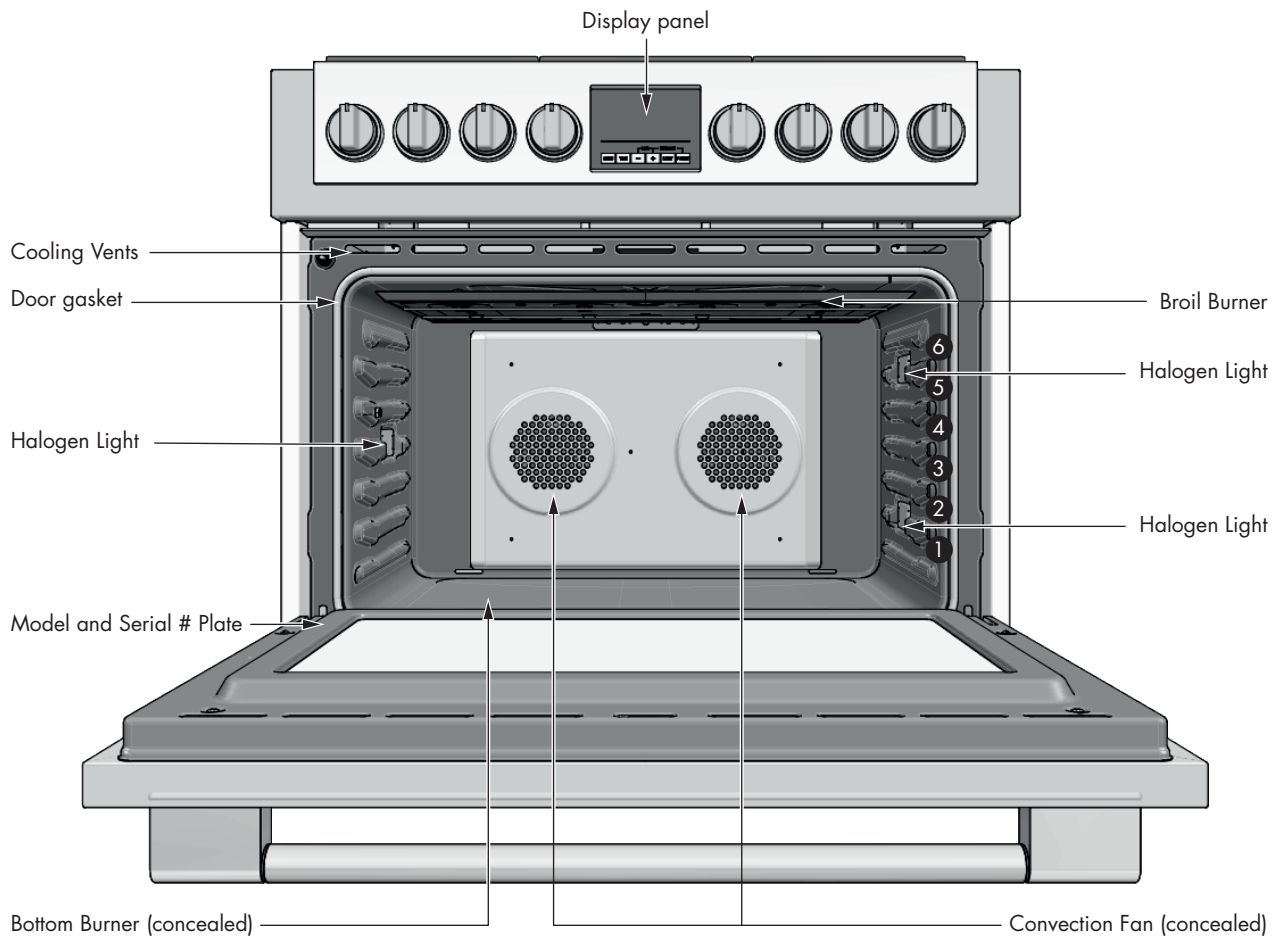
Numero di serie _____

Data di installazione o di presa in consegna _____

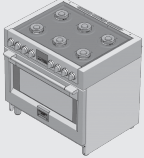

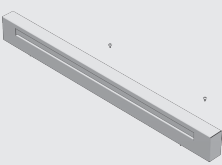
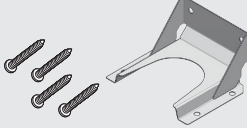
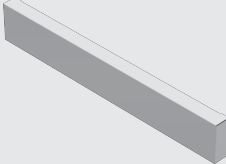
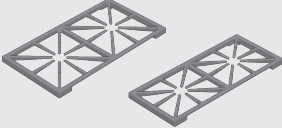

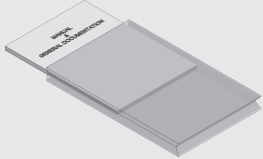
TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Features of your Oven	2
2 - Special Warnings	4
Before Starting Installation	4
3 - Safety Instructions	5
4 - Product Dimensions and Cutout Requirements	8
Anti-Tip Bracket Installation	10
5 - Installation Information	11
6 - Installation Instructions	12
7 - Gas Requirement	14
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

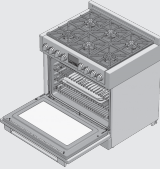
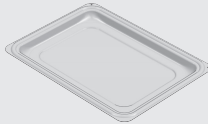
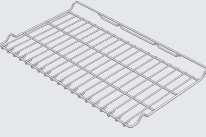

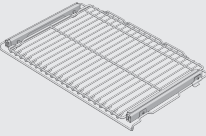
TABLE OF CONTENTS	PAGE
19 - Replacing an Oven Light	32
To Replace a Light Bulb	32
20 - Features of your Cooktop	33
21 - Gas Cooktop Operation	34
Gas Control Knob Setting	34
Gas burners	34
Burners with two flame rings	34
22 - Gas Cooktop Operation	35
Super Sealed Surface Burners	35
23 - Cookware	36
Cookware 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.

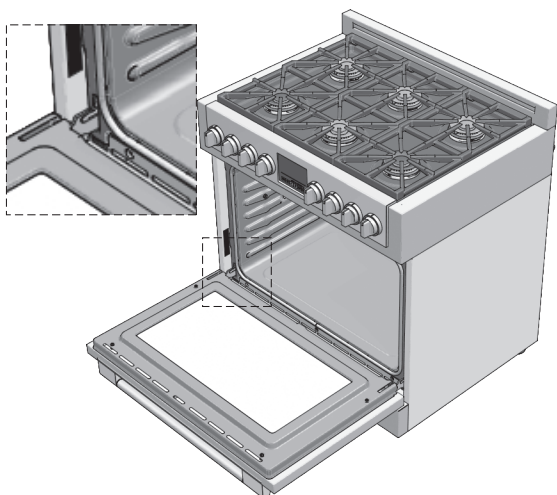


Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

 **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.

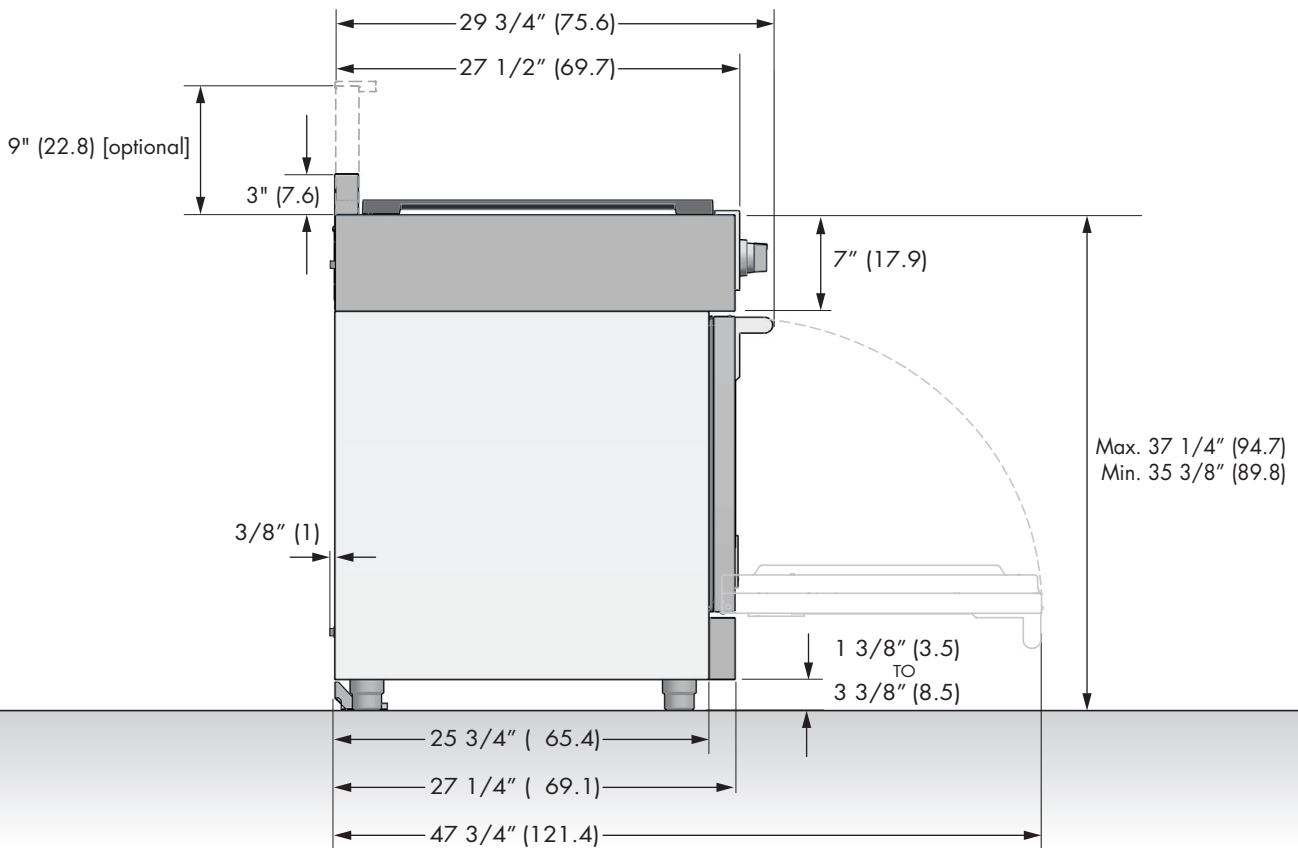
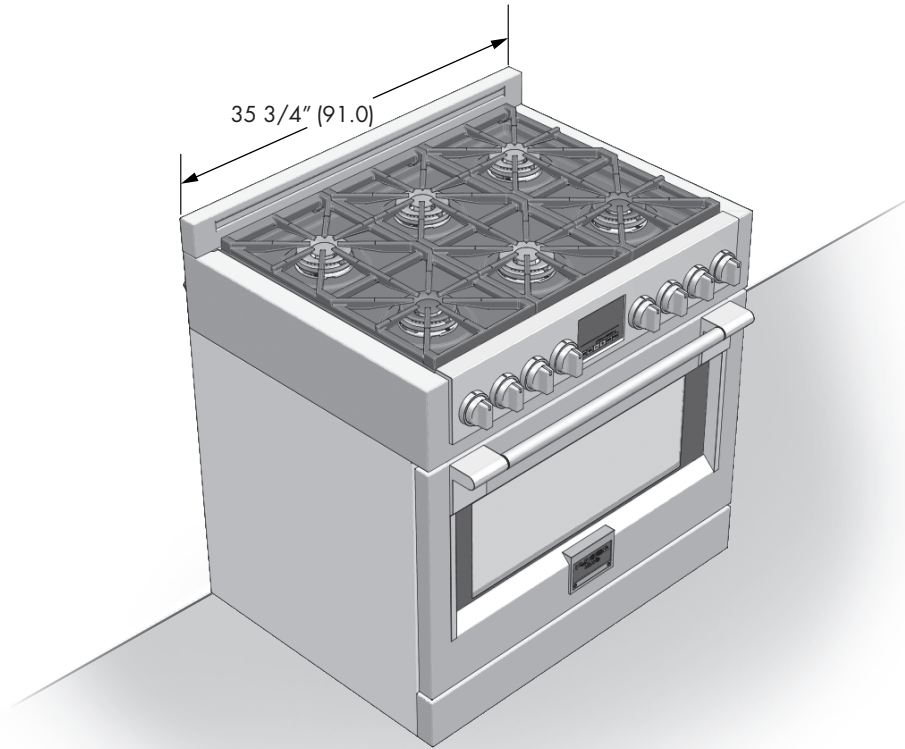
- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch interior surfaces of oven.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the burners or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance 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**

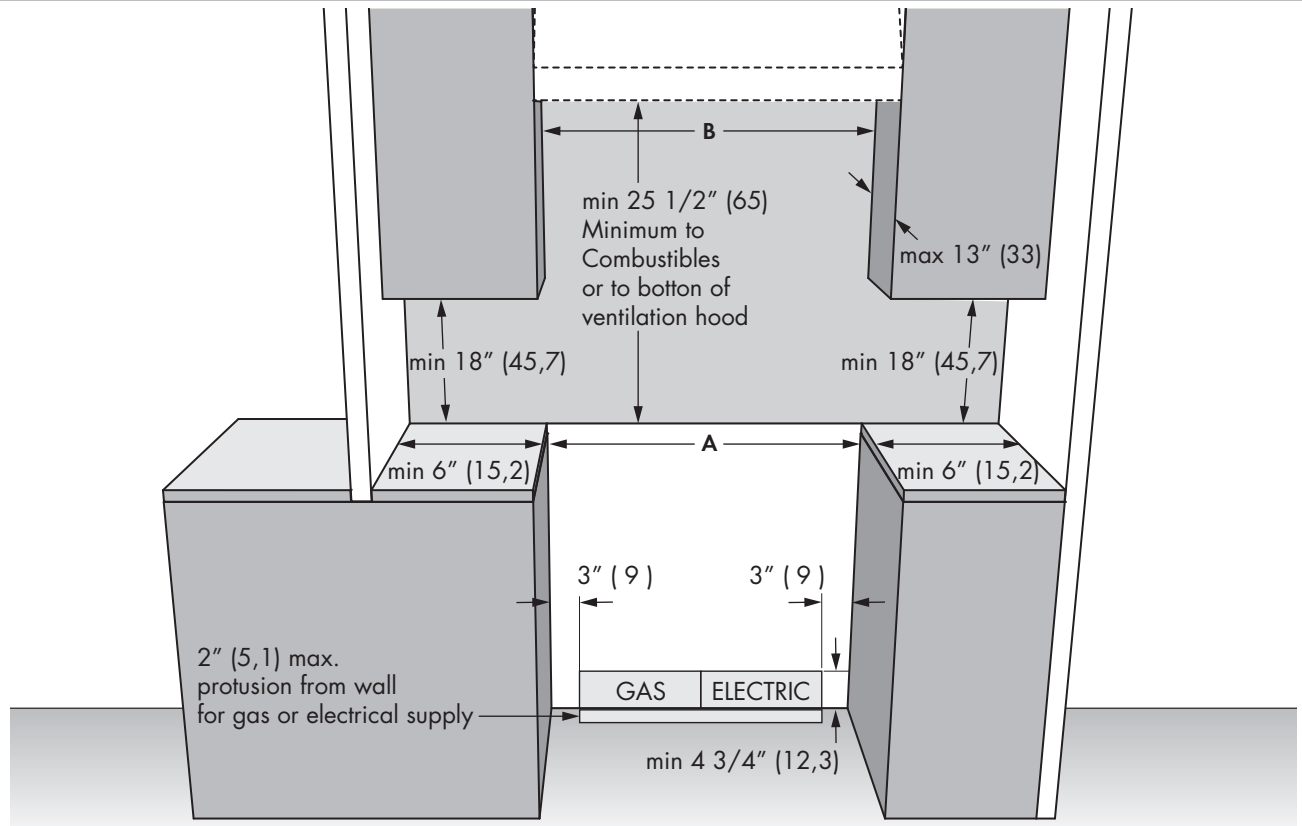
- For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Do not use aluminium 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])

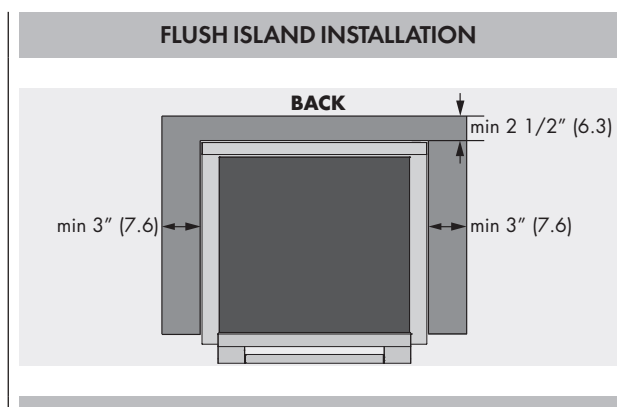
- Sides - 6" (15.2 cm)
- Within 6" (15.2 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Rear - 0" with 9" backguard; 0" with non-combustible rear wall.

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.



CAUTION

Pro style gas ranges exhaust oven combustion air through the rear back guard. Therefore certain cooking conditions may result in staining or discoloration of the backsplash. Always choose a back splash material that is suitable for this application as Fulgor Milano will not be held responsible for the discoloration of back splash.

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

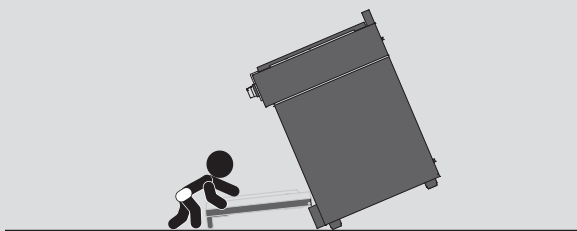
WARNING

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.

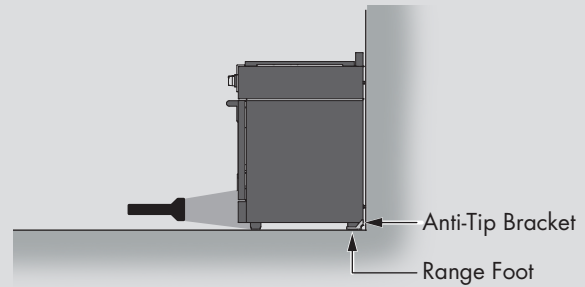
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



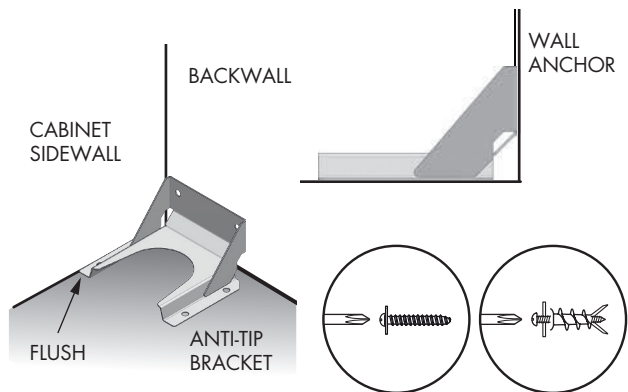
WARNING

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.



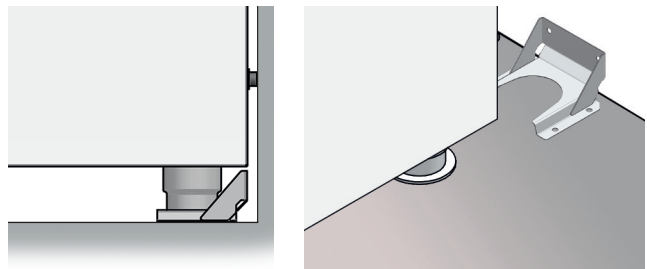
ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION



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.

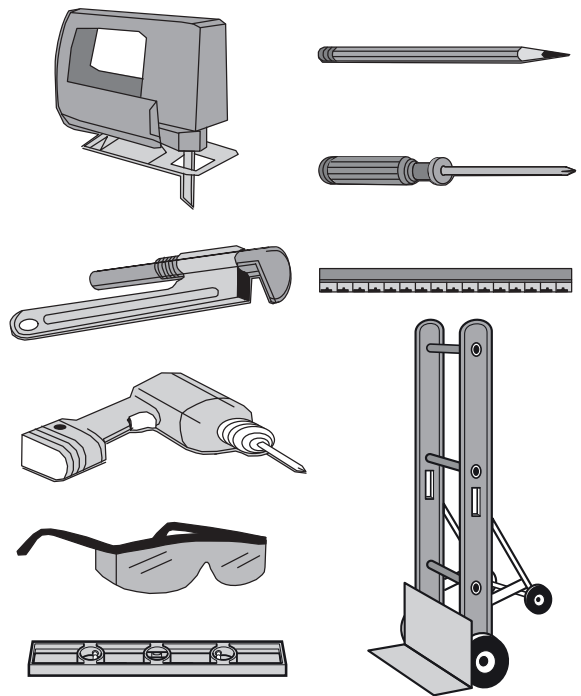
Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

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.

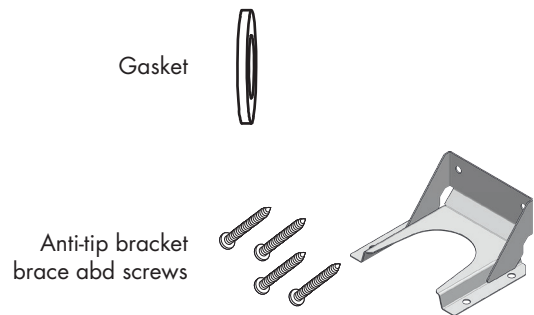
All openings in the wall or floor where the range is to be installed must be sealed.

TOOLS WILL YOU NEED

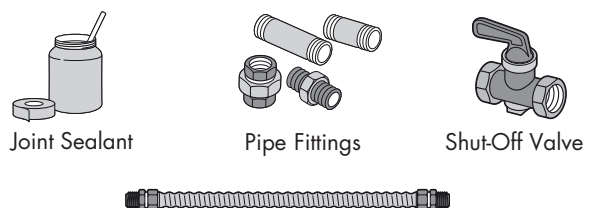


Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation. Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

MATERIALS PROVIDED



MATERIALS REQUIRED (not provided)



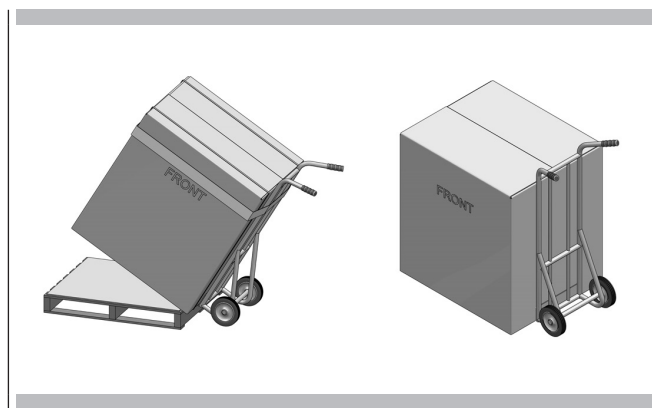
NOTE: Purchase new flexible line; do not use previously used flexible gas line.

STEP 1

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

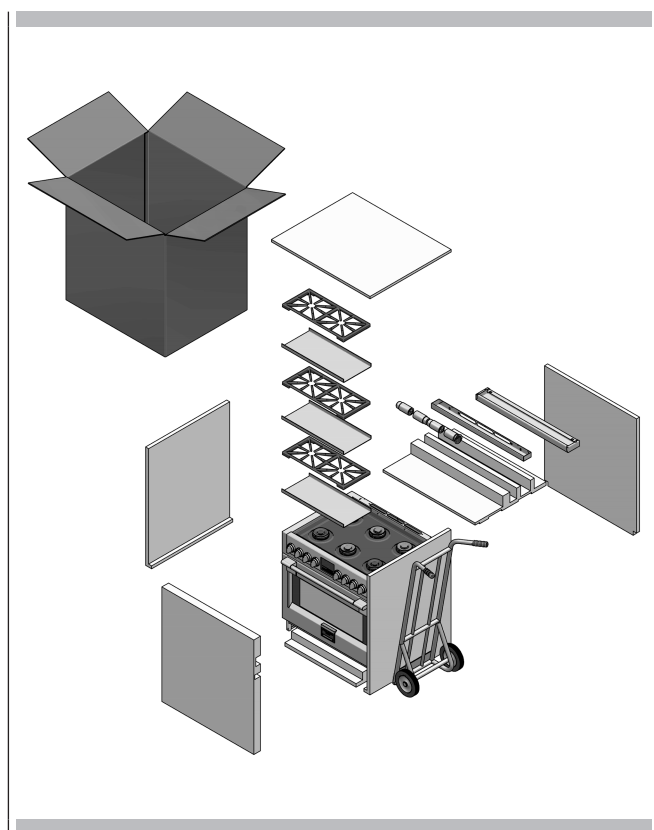
CAUTION

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.



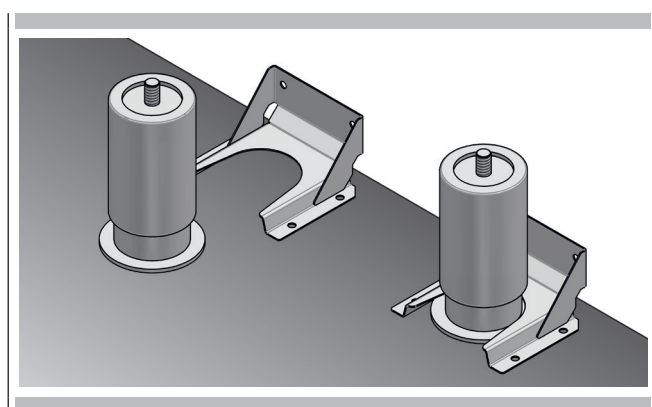
STEP 3

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

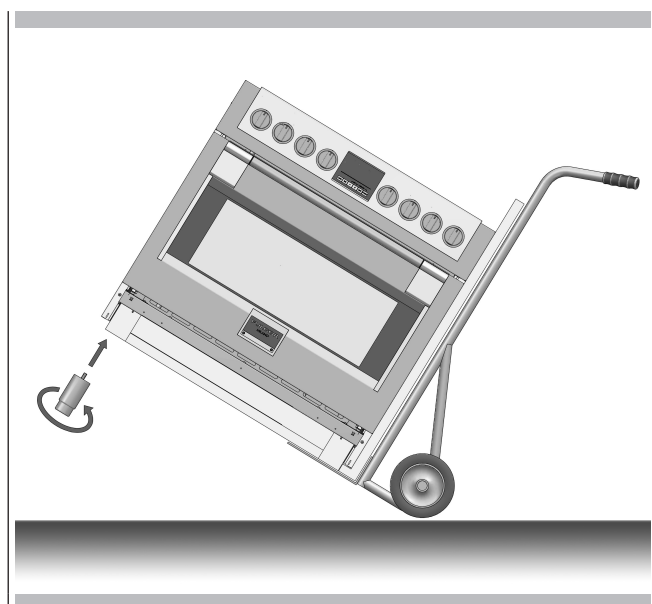
Doors and passageways leading to the installation location require at least 31" (79cm) opening. If the opening is less than 31" (79cm), the oven door(s) and control knobs must be removed.

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



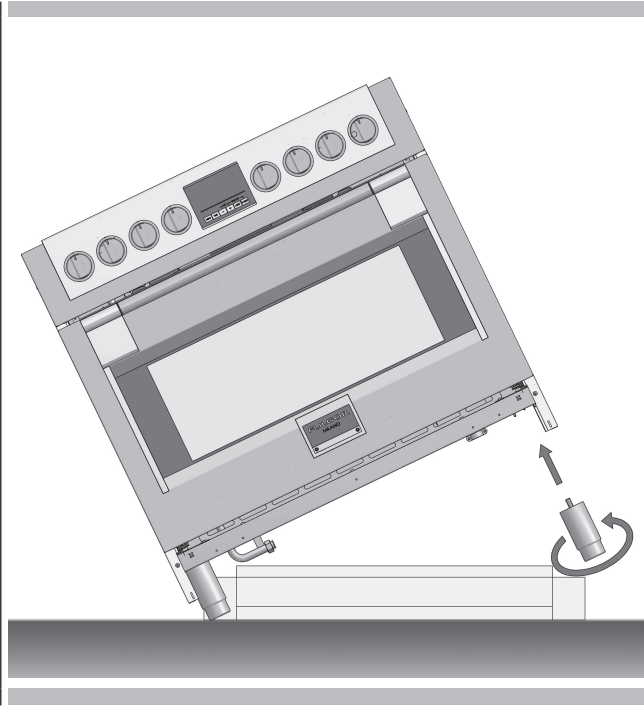
STEP 4

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



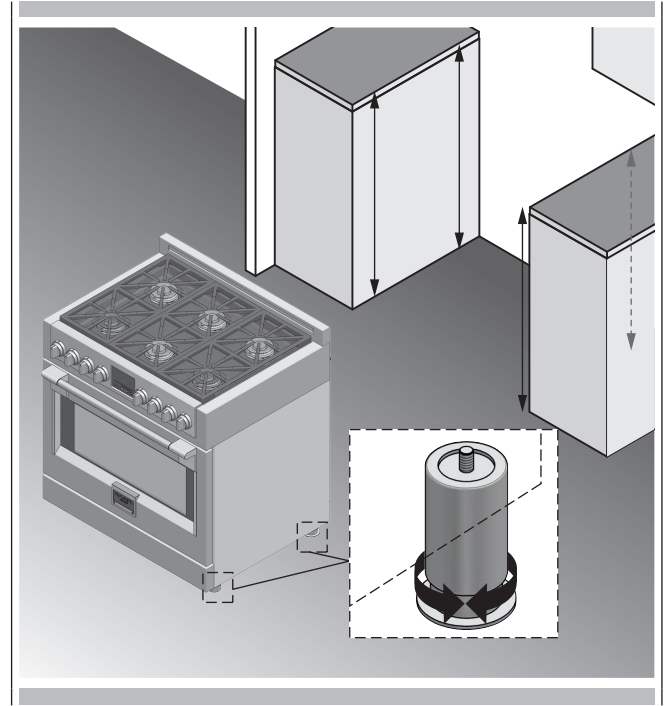
STEP 5

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



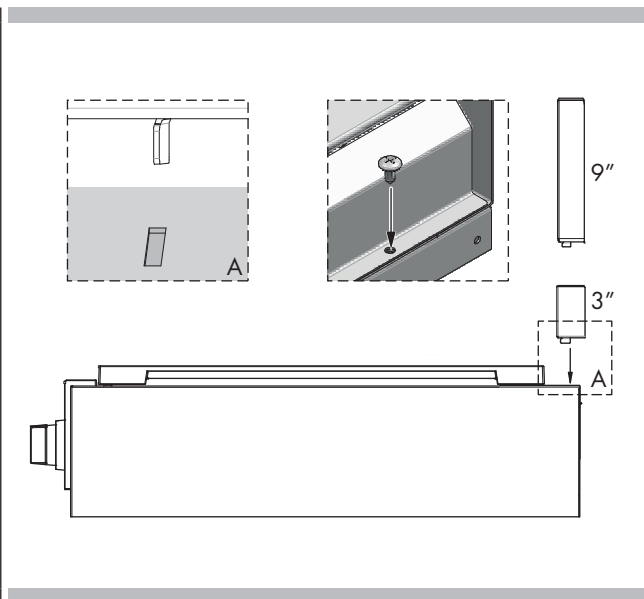
STEP 7

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

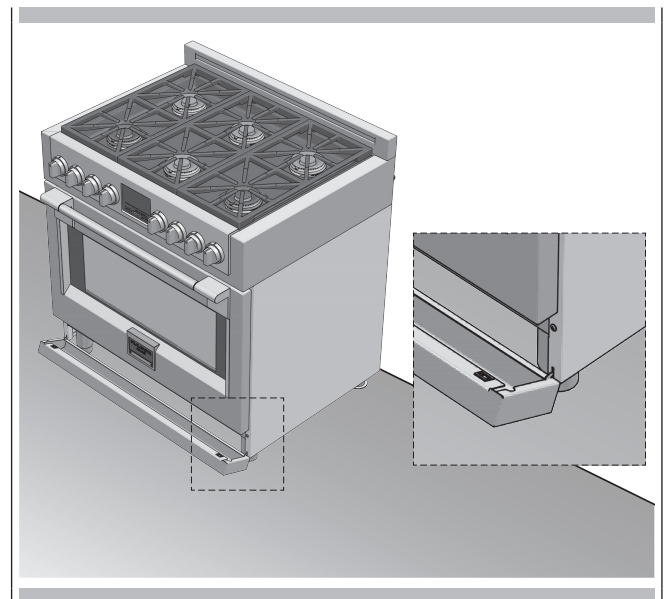
Install the backsplash (if provided) by the three screws on the back and the toe kick



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.

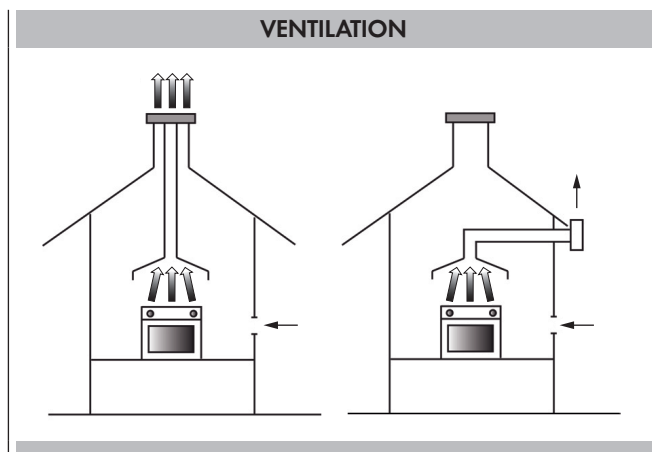
Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)

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.

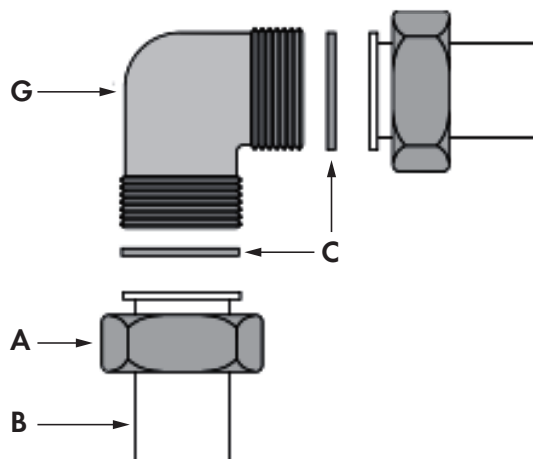
The fitting "G" and seal "C" are supplied with the appliance, and comply with standards.



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.

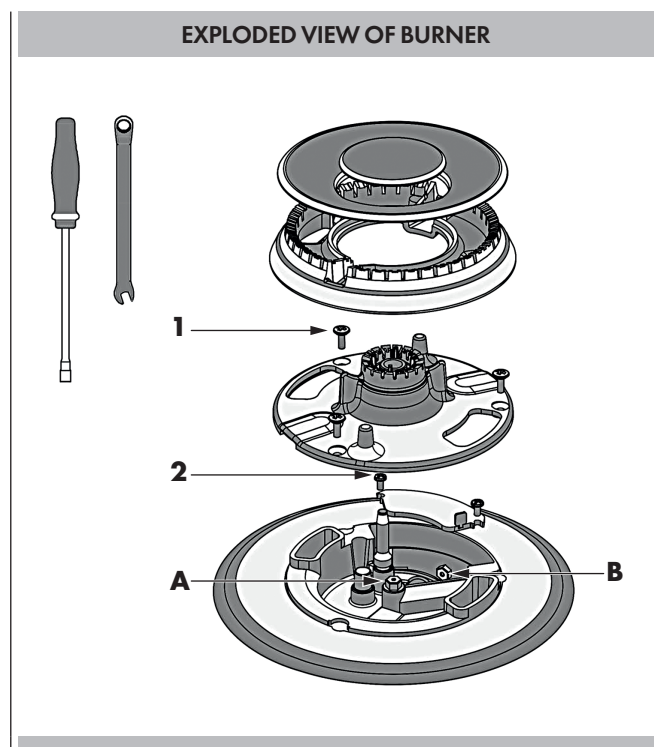
Top burner		LP			
Nominal heat input	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Inner ring injector	size	37	37	34	32
Outer ring injector	size	98	98	94	90
Consumption		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Oven					
Nominal heat input	kW	5,00	5,00	5,00	5,00
Injector	size	110	110	105	98
Consumption		365 g/h	365 g/h	365 g/h	365 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									

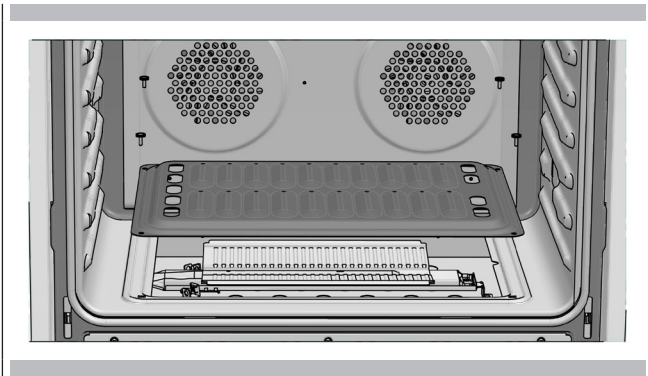
Replace Injectors (two ring flame burner)

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.

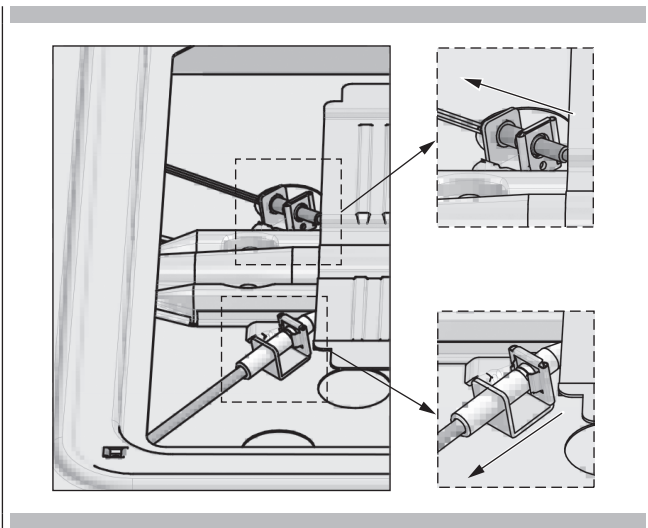


Replace injector on (oven lower burner)

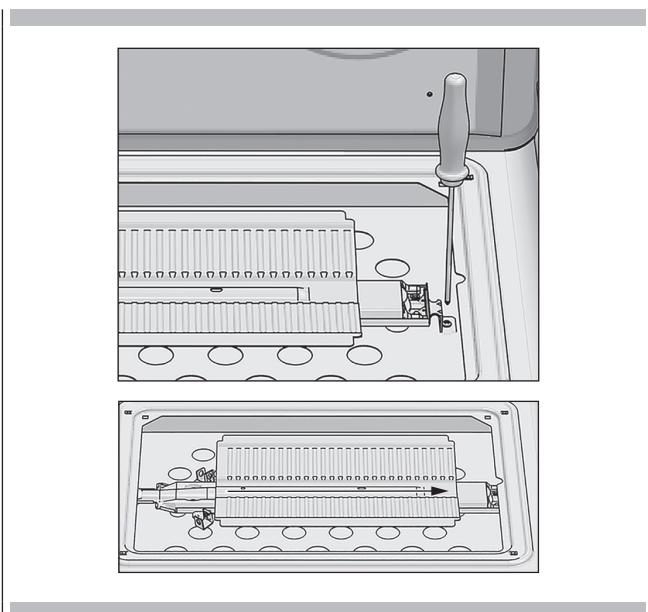
1. Remove the burner cover plate.



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



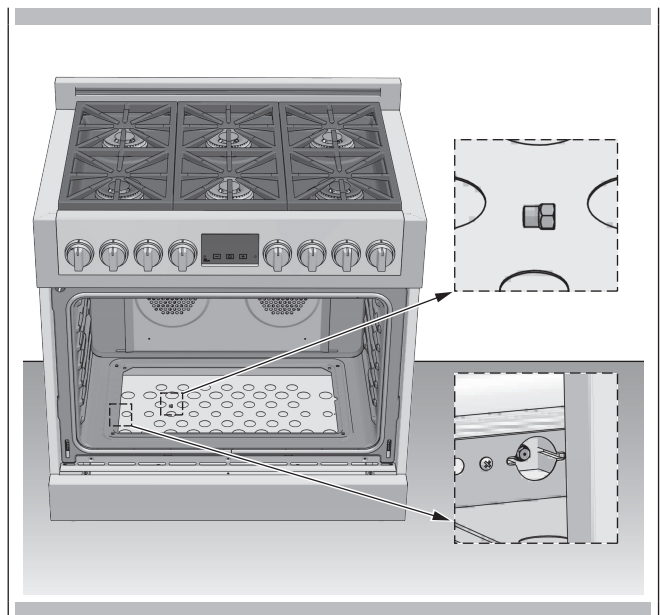
3. Remove the screw securing the oven burner and withdraw the burner from the support.



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").

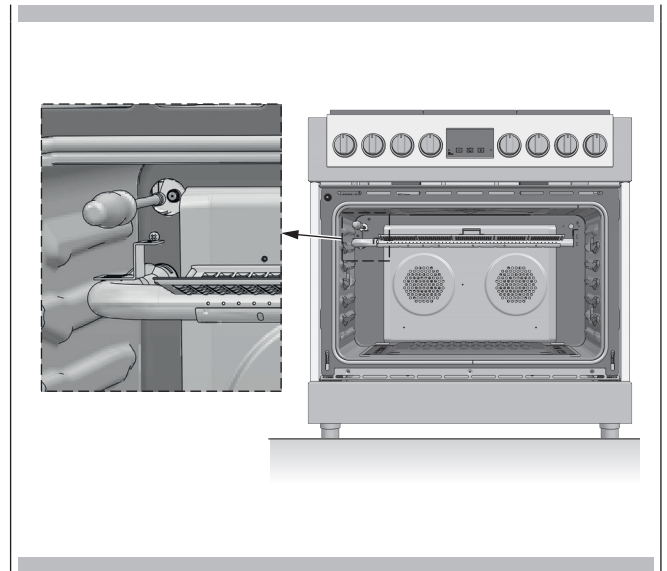
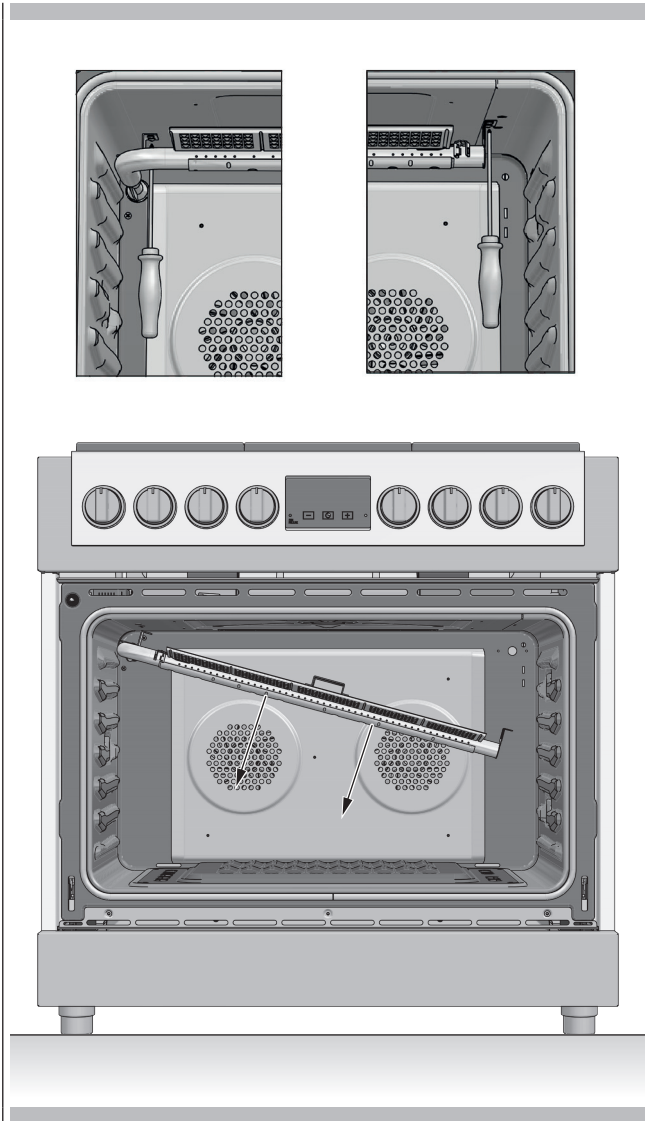
6. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs - 1.7 to 2.2 Nm).



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.

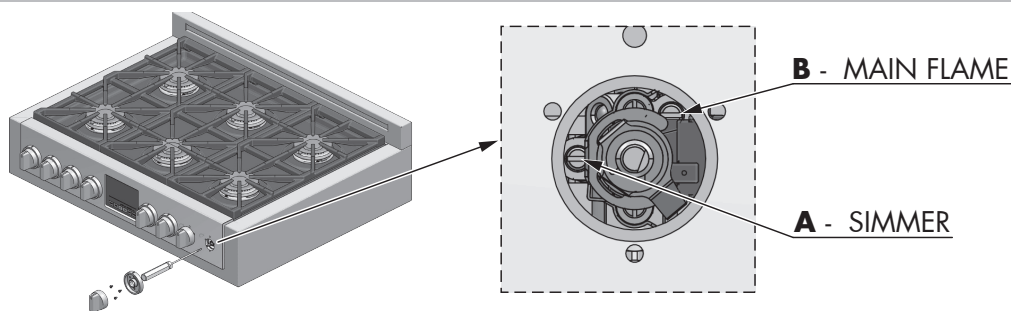
Conversion from liquid gas to natural gas

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.

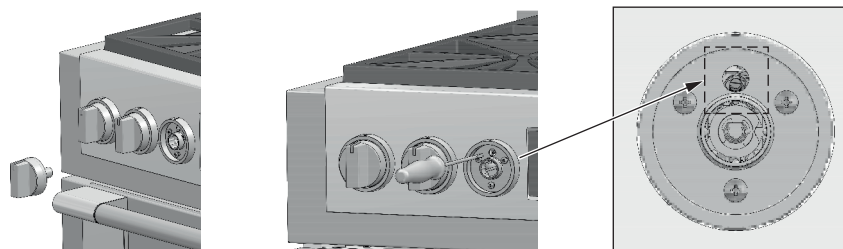
NOTE: Check that the flame does not go out when the door of the oven is opened and closed repeatedly. If the flame goes out, slight increase the minimum regulation setting.

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.

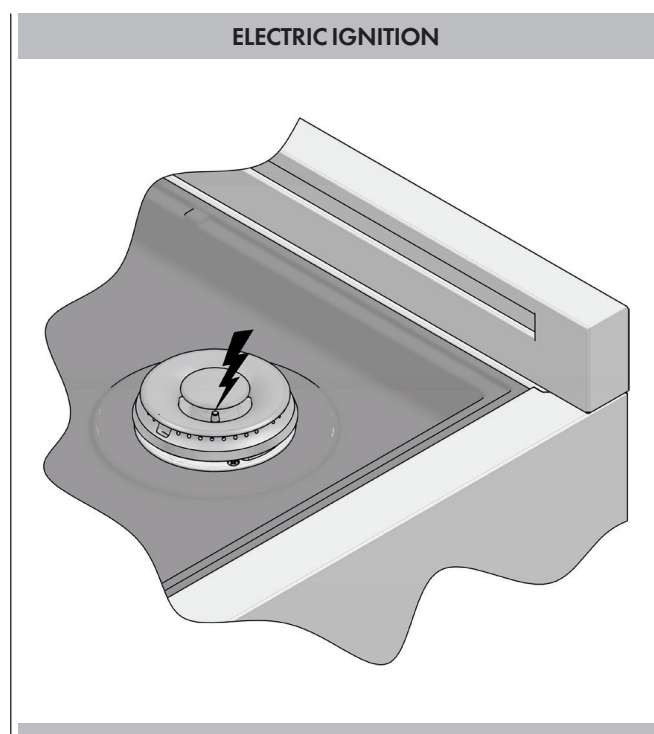
The final adjustment should be checked by turning the knob from high to low several times without extinguishing the flame. This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.

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

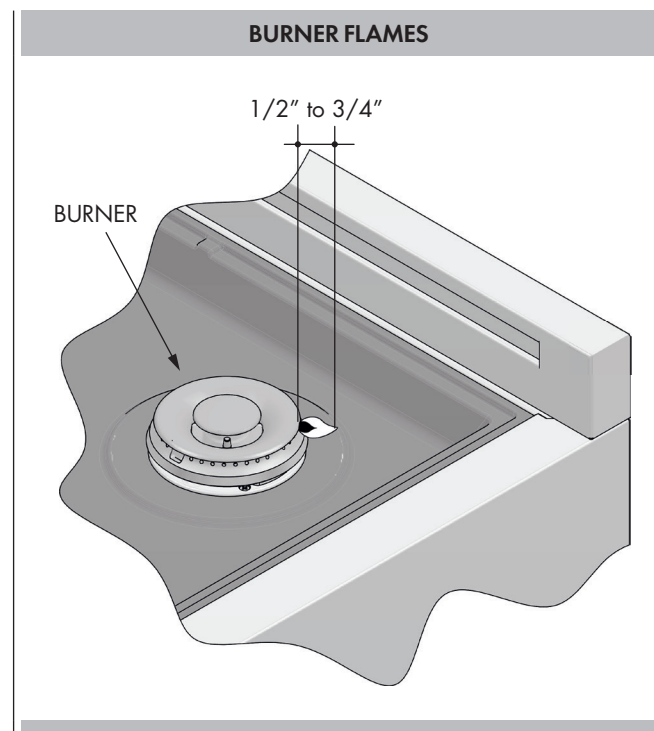
The gas burners use an electric ignition device located near each burner ensures burners ignite automatically.



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.

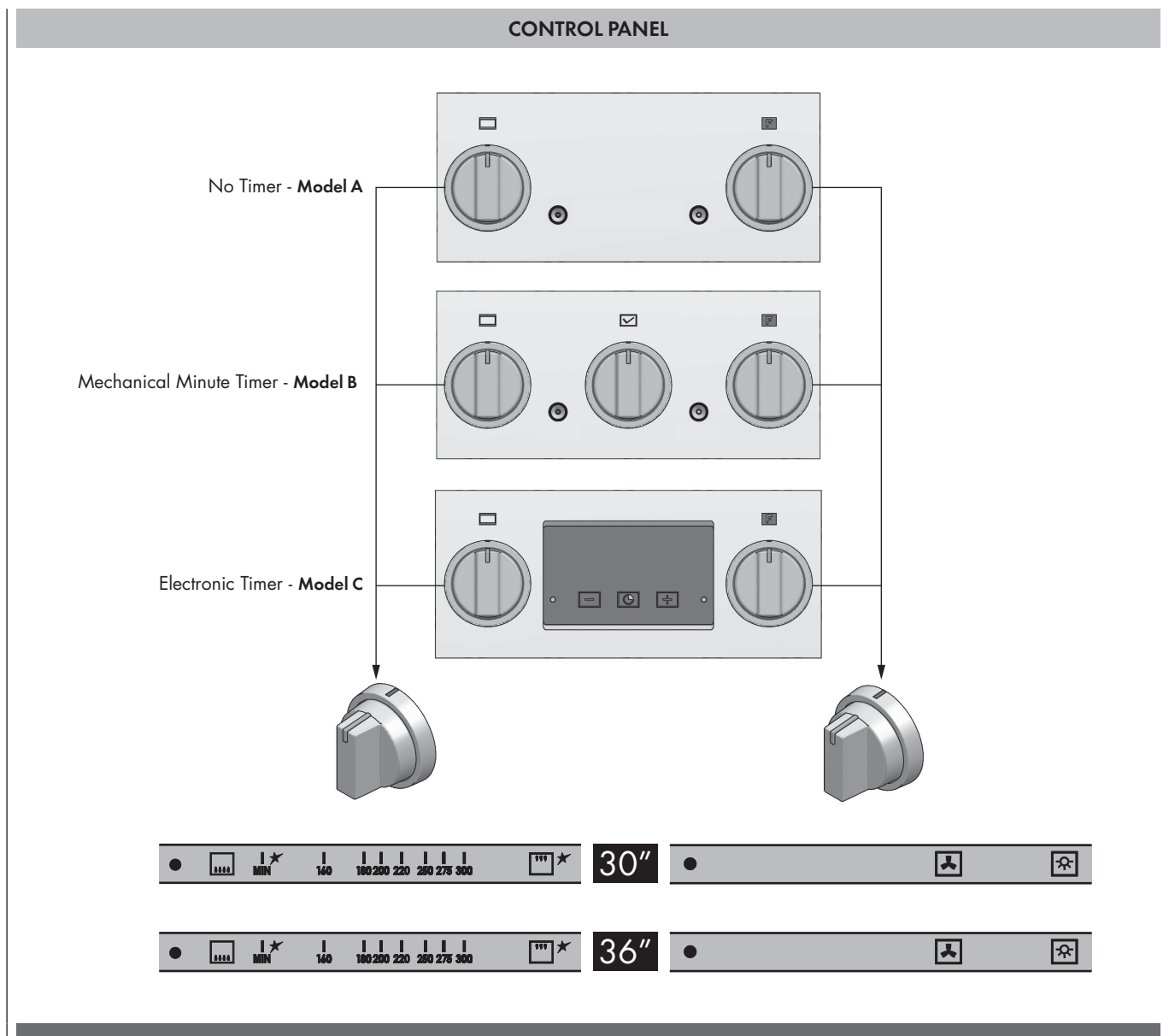
The terminal box is located at the rear of the appliance. If a new cable is fitted, route it through the clamp and make the connections as shown in the diagram. The earth wire must be cut longer than the other wires so that it will be the last to break off in the event of the cable being tugged.

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.

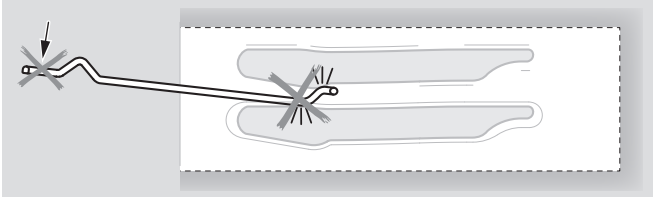
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

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.

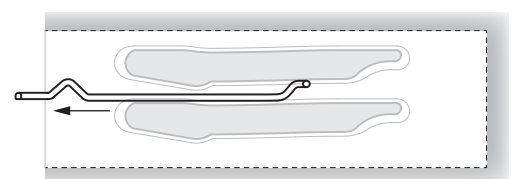
CAUTION

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

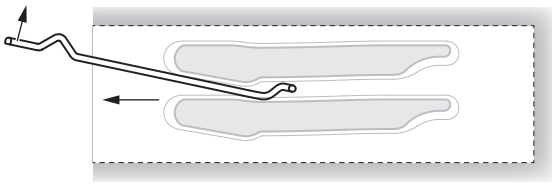


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

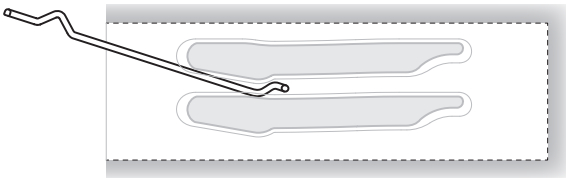


2. Lift rack up at front and then remove it

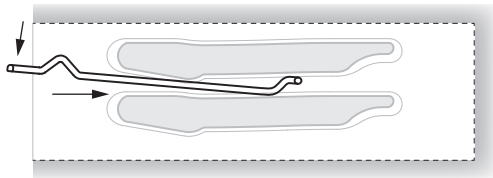


To replace an oven rack:

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.

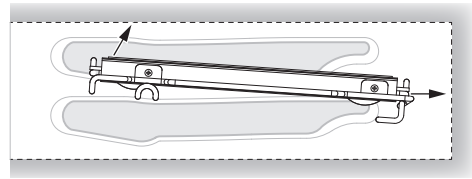
CAUTION

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

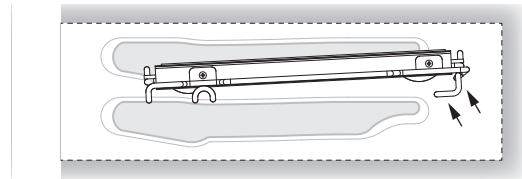
Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove extendable rack from the oven:

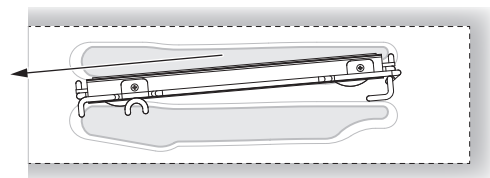
1. Lift of rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



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

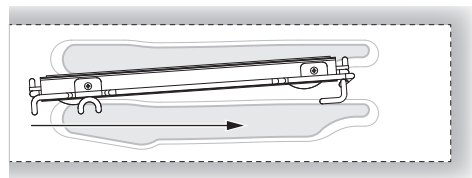


3. Pull rack down and out

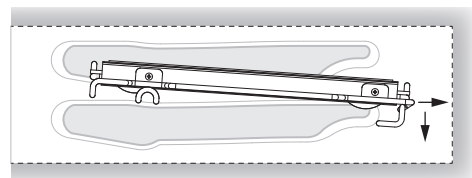


To replace an extendable rack:

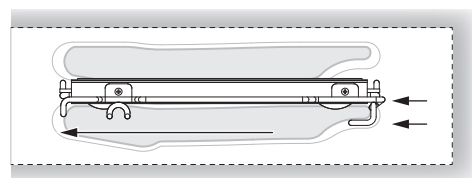
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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.

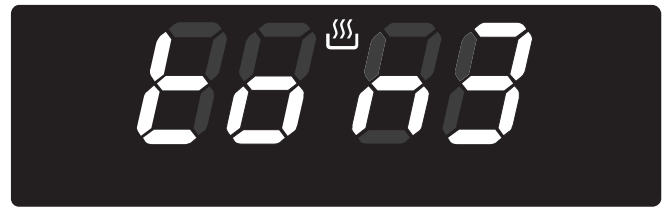
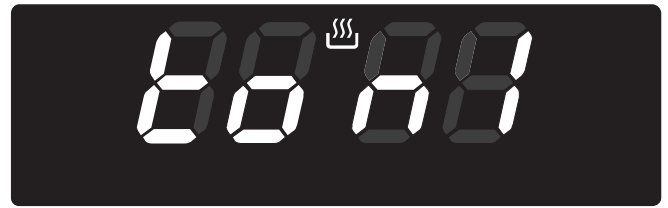
To set, press the central button for 3 seconds until  appears. Press  and  to set the required time.




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.

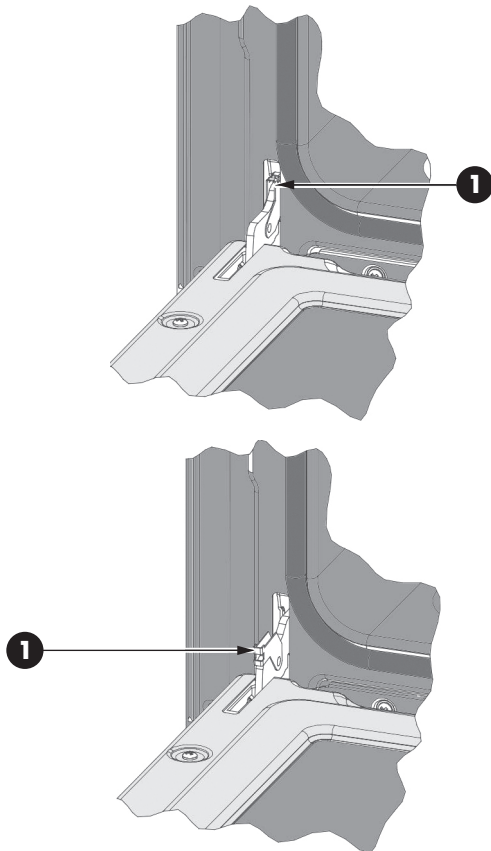
To Remove Door

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.

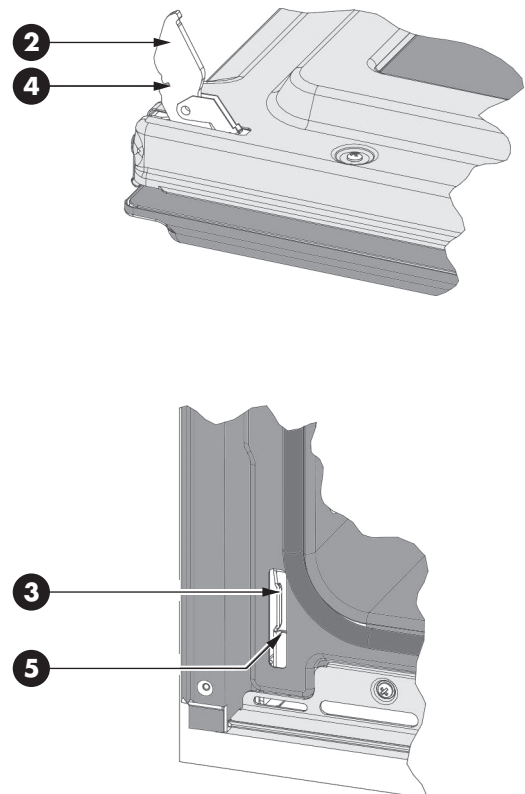
To Replace Door

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



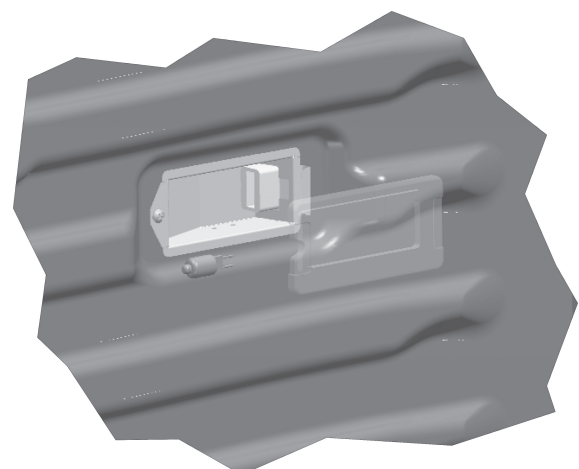
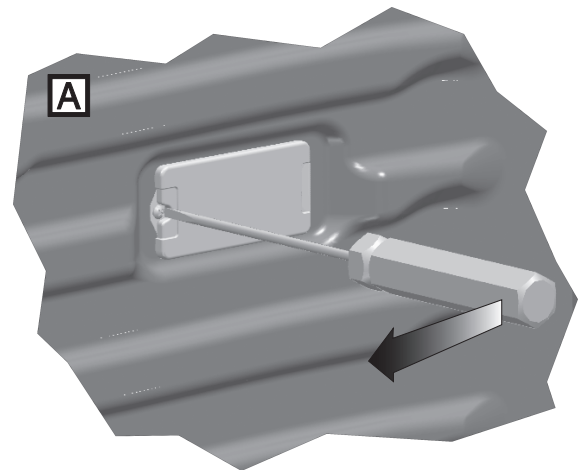
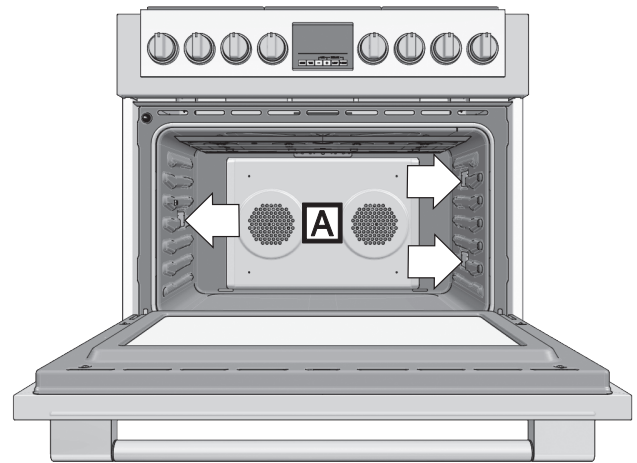
- Each oven is equipped with three halogen lights located in the lateral walls of the oven.
- The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.
- Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in 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).

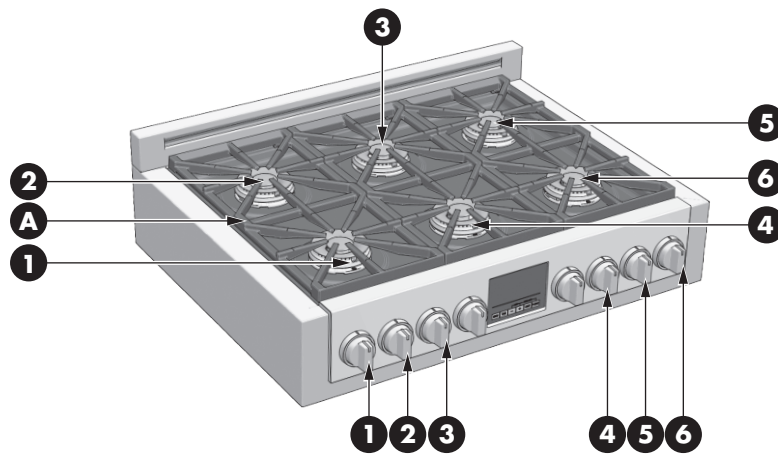
OVEN LIGHT



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.

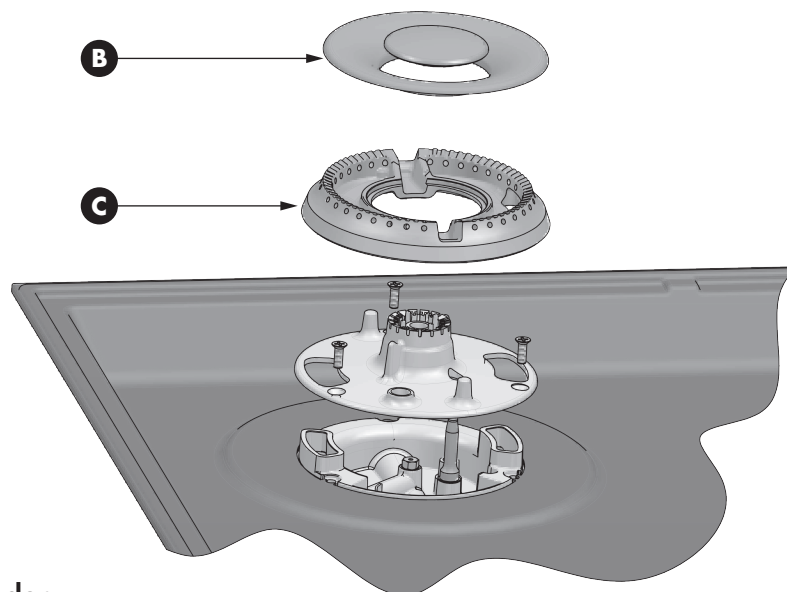
COOKTOP 36"



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

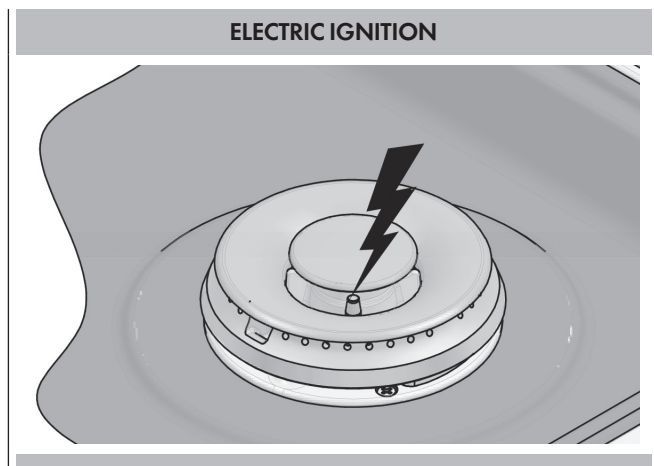


B - Burner Cap
C - Burner Gas Spreader

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 :

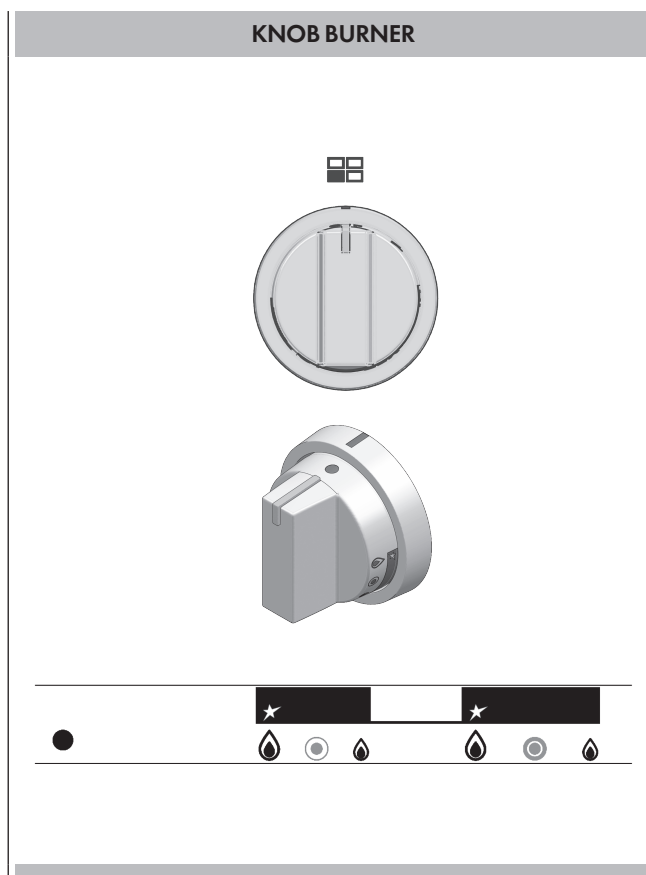
1. Push and turn the knob counter clockwise with the main 🔥 - 🔥 range, when the burner is turned on, the main flame and the Simmer flame will both ignite and remain on.
2. Set desired temperature within the main 🔥 - 🔥 range.

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

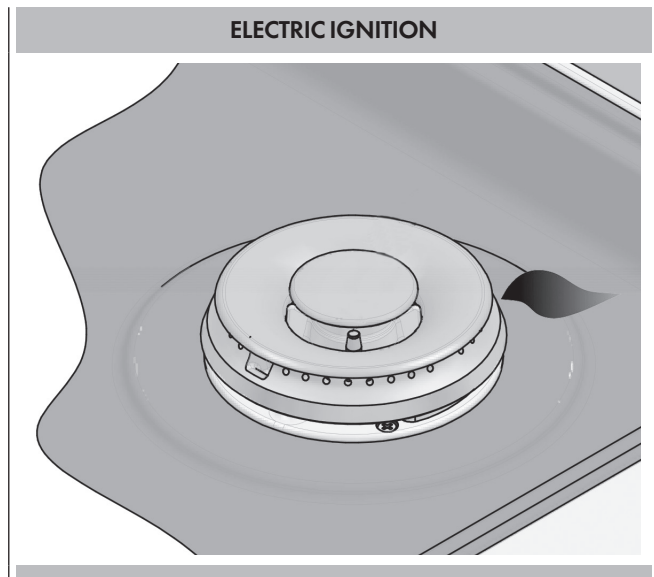
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

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:

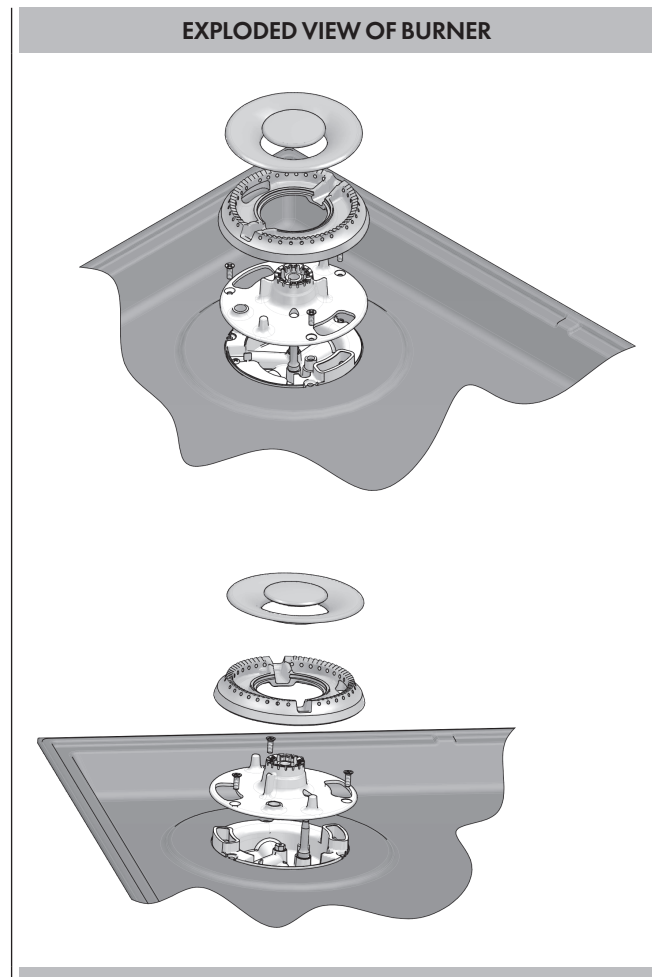
IMPORTANT

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)

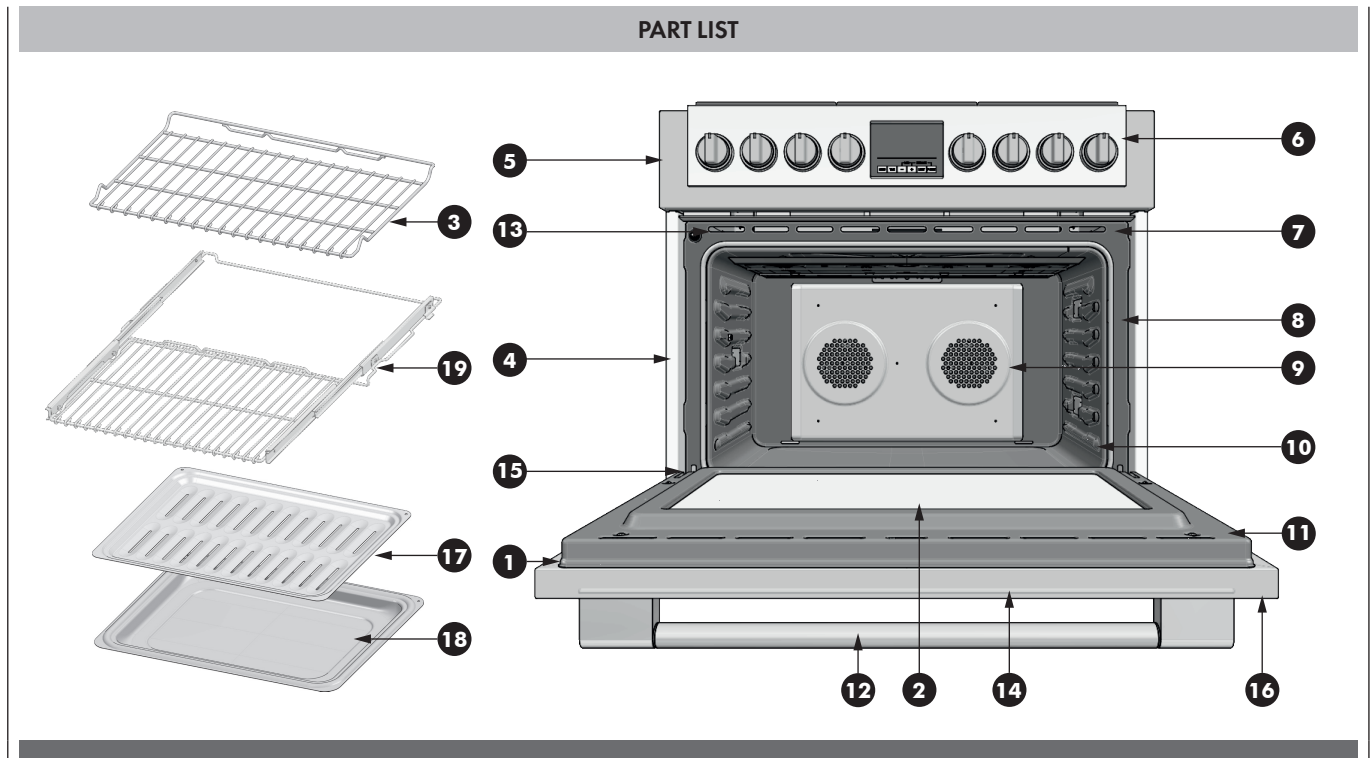
FLAME TOO LARGE FOR PAN SIZE

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.

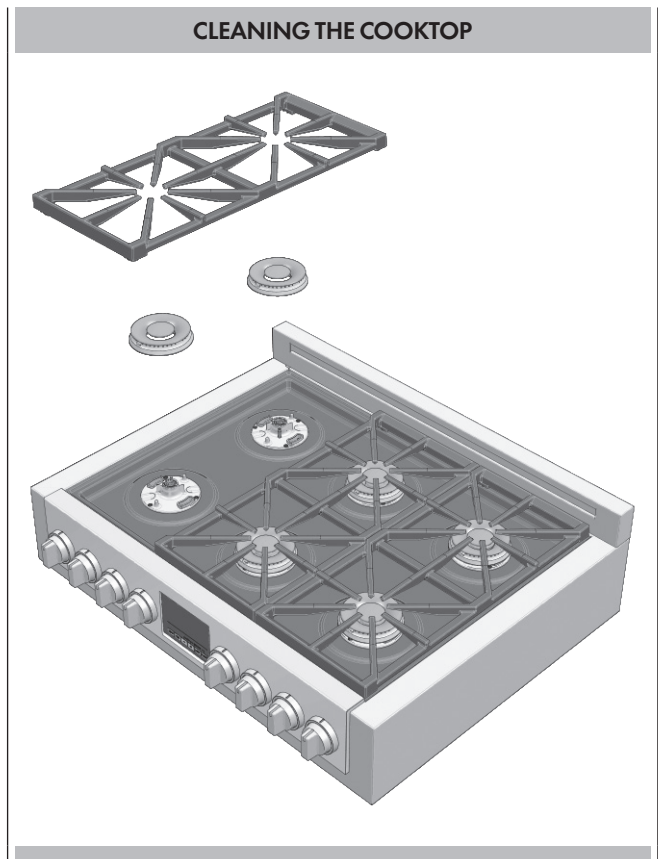
Part		Cleaning Method
A	Chrome Plated	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. Racks may 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.

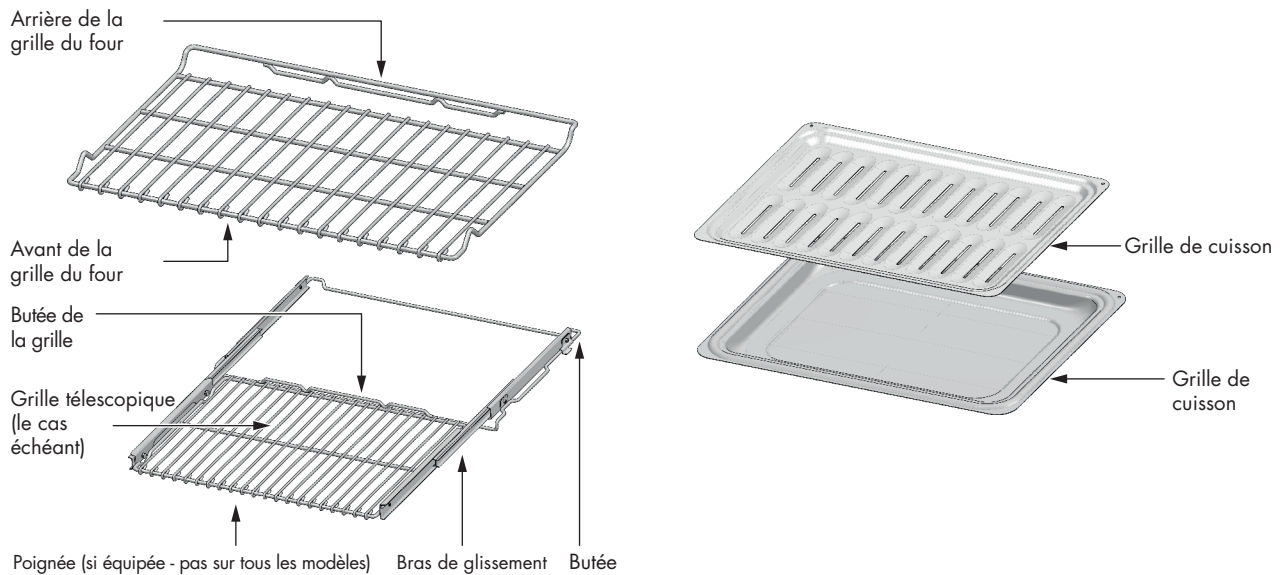
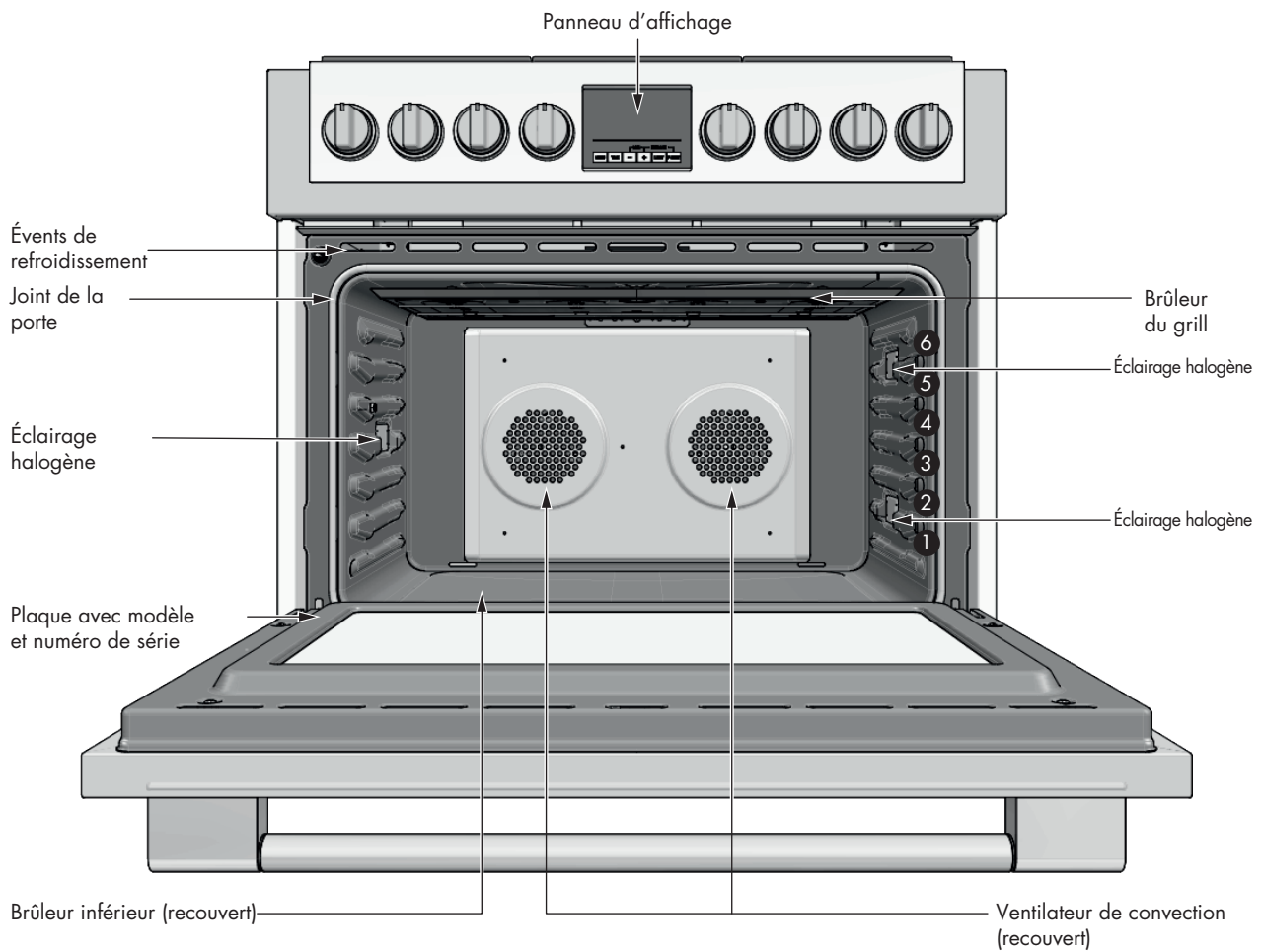
For serial tag location see Page 2. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

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

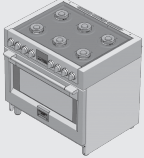

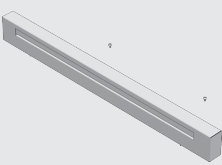
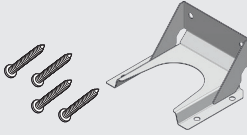
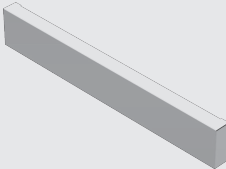
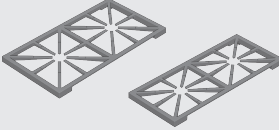

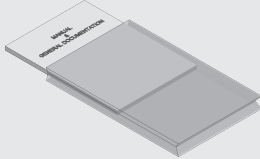
TABLE DES MATIÈRES	PAGE
1 - Caractéristiques de votre four	2
2 - Avertissements spécifiques	4
Avant de commencer l'installation	4
3 - Consignes de sécurité	5
4 - Dimensions du produit et exigences en matière de découpe	8
Installation du support anti-basculement	10
5 - Informations sur l'installation	11
6 - Consignes d'installation	12
7 - Exigences de l'installation au gaz	14
Instructions pour l'installation de l'appareil (Positionnement et exigences de ventilation)	14
Positionnement	14
Ventilation	14
Raccordement au gaz	14
Raccordement des tuyaux rigides	14
8 - Conversion à un autre type de gaz	15
Conversion à un autre type de gaz	15
Tableau des buses	15
Remplacer les injecteurs (brûleur à flamme à deux anneaux)	17
9 - Conversion pour le gaz GPL ou GN	18
Remplacer l'injecteur allumé (brûleur inférieur du four)	18
Remplacer l'injecteur allumé (brûleur du gril du four)	19
Réglage de la flamme basse	20
Réglage pour les brûleurs à flamme à un ou deux anneaux :	20
Allumage électrique à gaz	21
Flammes du brûleur	21
10 - Alimentation électrique	22
Raccordement au réseau électrique	22
11 - Les panneaux de contrôle	23
Commande	23
Boutons	23
Voyants de signalisation	23
12 - Informations générales sur le four	24
13 - Conseils généraux pour le four	25
Grilles du four	25
Grilles télescopiques du four	26
14 - Réglage de l'horloge et de la minuterie	27
Minuterie mécanique	27
Contrôle tactile de la minuterie	27
15 - Sélection du mode de cuisson	28
16 - Cuisson au four	29
17 - Résolution des problèmes de cuisson	30
18 - Maintenance autonome Retrait de la porte du four	31
Pour retirer la porte	31
Pour remplacer la porte	31

TABLE DES MATIÈRES	PAGE
19 - Remplacement d'une lampe du four	32
Pour remplacer une ampoule	32
20 - Caractéristiques de votre plaque de cuisson	33
21 - Fonctionnement de la plaque de cuisson à gaz	34
Réglage du bouton de commande du gaz	34
Brûleurs à gaz	34
Brûleurs à flamme avec deux anneaux	34
22 - Fonctionnement de la plaque de cuisson à gaz	35
Brûleurs de surface super étanches	35
23 - Batterie de cuisine	36
Caractéristiques de la batterie de cuisine	36
Adaptez le diamètre de la casserole à la taille de la flamme	36
24 - Entretien général du four	37
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	37
Tableau de nettoyage	37
25 - Finitions des fours / Méthodes de nettoyage	38
26 - Nettoyage de la plaque de cuisson	39
Pièces/matériaux de la plaque de cuisson Nettoyants suggérés	39
27 - Résolution des problèmes de fonctionnement	41
28 - Assistance ou service	42

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



MODÈLE 36"	Gaz NG (naturel), 5" W.C.P	Gaz GPL (propane), 10" W.C.P.
GRILL	14330 Btu/h (4200W)	14330 Btu/h (4200W)
FOUR	17000 Btu/h (5000W)	17000 Btu/h (5000W)

CONTENU DE VOTRE PACK DE CUISSON					
	QTÉ	DESCRIPTION		QTÉ	DESCRIPTION
	1	CUISINIÈRE		1	PIED AVEC COLLIER
	1	DOOSERET 3" TROIS VIS DE FIXATION		1	QUATRE VIS DE FIXATION ANTI-BASCULEMENT
	1	COUVERTURE SURTENSION		3	Pc. POUR CUISINIÈRE 36"
	3	PIEDS		1 1	MANUEL ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE « MANUEL D'INSTRUCTIONS » KIT DE CONVERSION AU GAZ

ACCESSOIRES DU FOUR DE VOTRE CUISINIÈRE					
	QTÉ	DESCRIPTION		QTÉ	DESCRIPTION
	1	FOUR		1	BAC DE RÔTISSOIRE ÉMAILLÉE
	2	GRILLES CHROMÉES		1	RÔTISSOIRE ÉMAILLÉE GRILLE DU BAC
	1	GRILLE TÉLESCOPIQUE CHROMÉE			

IMPORTANT : Conservez ces instructions pour l'inspecteur électrique local.

INSTALLATEUR : Veuillez laisser ce manuel au propriétaire pour le consulter ultérieurement.

PROPRIÉTAIRE : Veuillez conserver ce manuel pour le consulter ultérieurement.

Faites attention à ces symboles présents dans ce manuel :

 **DANGER**

Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas IMMÉDIATEMENT les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, vous et les autres. Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas ces instructions.

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

Pour l'installateur :

Laissez ces instructions avec l'appareil.

Pour le client :

Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement.

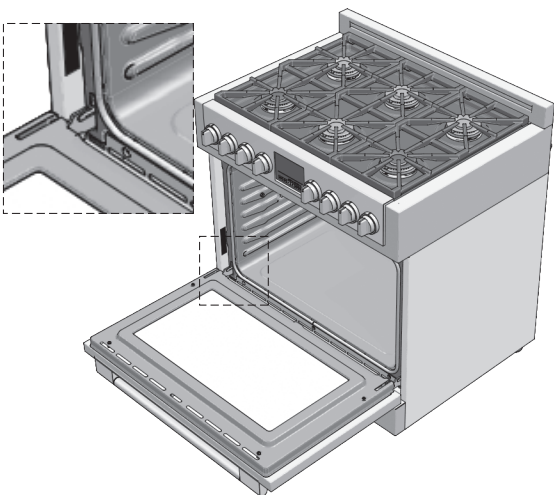
 **INSTRUCTION IMPORTANTE**
Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. 

Il est de votre responsabilité d'installer correctement l'appareil. Faites installer cette cuisinière par un technicien qualifié.

 **IMPORTANT**

- Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.
- Notez les numéros de modèle et de série avant d'installer la cuisinière. Ces deux numéros se trouvent sur la plaque signalétique, comme le montre l'illustration ci-dessous.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE



Avant de commencer l'installation

- Vérifiez l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emplacement doit être éloigné des zones à fort courant d'air, comme les fenêtres, les portes et les bouches de chauffage ou les ventilateurs puissants.
- Une mise à la terre électrique est nécessaire. Voir « Exigences électriques »

REMARQUE: Cette cuisinière est fabriquée pour être utilisée avec du gaz naturel ou du propane. Pour passer au GPL (propane) ou au GN (gaz naturel), consultez les instructions du kit de conversion au gaz fourni dans la documentation. Un raccordement approprié à l'alimentation en gaz doit être disponible. Voir les exigences en matière d'alimentation en gaz.

 **AVERTISSEMENT**

Avant de raccorder l'appareil à la conduite d'alimentation en gaz, assurez-vous que son réglage est approprié. Le type de gaz réglé et expédié de l'usine est indiqué sur la plaque signalétique.

⚠ IMPORTANT

L'appareil doit être raccordé par un technicien qualifié, conformément aux réglementations en vigueur. La plaque signalétique du four est toujours visible après l'installation de l'appareil. Cette plaque, qui est visible lorsque la porte du four est ouverte, contient toutes les données d'identification de l'appareil, ainsi que le type de gaz et la pression de service pour lesquels il a été étalonné.

Suivez attentivement les instructions et les suggestions pour garantir une bonne utilisation en toute sécurité de ce produit.

⚠ IMPORTANT

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES BLESSURES OU DES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION OU PAR UNE UTILISATION INADAPTÉE, ERRONÉE OU ABSURDE.

⚠ IMPORTANT

CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES, OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À MOINS QU'ELLES N'AIENT REÇU UNE SURVEILLANCE OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR GARANTIR QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

- **Ne démontez aucune pièce avant d'avoir débranché la cuisinière du réseau électrique.**
- **N'utilisez pas l'appareil si une pièce est cassée (par exemple un verre). Débranchez-le de l'alimentation et appelez le service après-vente.**
- Avant d'utiliser le four, il est recommandé de le faire fonctionner sans charge à la température maximale pendant une heure pour éliminer l'odeur du matériau isolant.
- Sur tous les modèles, laissez la porte fermée lorsque le grill est utilisé.
- Le ventilateur de refroidissement peut rester en marche tant que le four est chaud, même après avoir été éteint.
- **Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud ; ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.**
- **Pendant le fonctionnement du four, la façade est également chauffée ; par conséquent, tenez les enfants éloignés du four.**
- Les parents et les adultes doivent faire particulièrement attention lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.
- **Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils restent sous surveillance constante.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- **Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien sans surveillance.**
- Afin d'éviter d'endommager la couche d'émail du four, ne recouvrez pas la couche du brûleur du four avec un objet (par exemple, du papier d'aluminium, des casseroles et autres).
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à la vapeur ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.
- Le four est froid et l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace augmentant le niveau de la ventilation mécanique si elle est présente.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson ou de casseroles qui dépassent les bords de la plaque chauffante.

Pour réduire le risque de brûlures lors de l'utilisation de la plaque de cuisson, respectez les consignes suivantes :

- Les enfants ou les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où des appareils sont utilisés.
- Les enfants ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur ou près de la plaque de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson : **NE PAS TOUCHER LES GRILLES DU BRÛLEUR NI LA ZONE ENVIRONNANTE IMMÉDIATE.**
- Utilisez uniquement des maniques sèches ; des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- Les débordements provoquent des fumées, et les débordements graisseux peuvent s'enflammer. Un déversement sur un brûleur peut étouffer tout ou partie de la flamme ou empêcher l'allumage de l'étincelle. Si un débordement se produit, éteignez le brûleur et vérifiez le fonctionnement. Si le brûleur fonctionne normalement, remettez-le en marche.
- Pendant la cuisson, réglez la commande du brûleur de façon à ce que la flamme ne chauffe que le fond de la casserole et ne dépasse pas le fond de la casserole
- Veillez à ce que les courants d'air, comme ceux des ventilateurs ou des bouches d'air forcé, ne soufflent pas de matières inflammables vers les flammes ou ne poussent pas les flammes au-delà des bords de la casserole.
- Placez toujours les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne dépassent pas les zones de travail adjacentes, les brûleurs ou le bord de la plaque de cuisson.
- Portez des vêtements appropriés. Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ou de manches pendantes pendant la cuisson.
- Ne laissez jamais des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des brûleurs ou des grilles de brûleurs chauds.
- N'utilisez que certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés qui conviennent à l'utilisation de la plaque de cuisson.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains nettoyants produisent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.



ATTENTION

Ne laissez pas de papier d'aluminium, de plastique, de papier ou de tissu entrer en contact avec les brûleurs ou les grilles chaudes. Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.



ATTENTION

Ne stockez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Si les enfants grimpent sur l'appareil pour atteindre ces éléments, ils risquent de se blesser gravement.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

1. Ne stockez pas de matériaux inflammables dans la plaque de cuisson ou à proximité.
2. N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Éteignez le feu ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
3. Il est fortement recommandé d'avoir un extincteur à portée de main et bien visible à côté de tout appareil de cuisson.
4. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four.
5. N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
6. Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez le circuit au niveau du boîtier du disjoncteur.
7. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation.
8. Veillez à ce que le ventilateur soufflant fonctionne à chaque fois que le four est en service. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre de maintenance autorisé.
9. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ni porter de manches pendantes lorsque vous utilisez cet appareil.

- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Ne touchez pas les surfaces intérieures du four.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- La finition sur le dessus et les côtés de la porte du four peut devenir suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.
- Faites attention en ouvrant la porte. Ouvrez légèrement la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
- Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le support de casserole toucher les brûleurs. N'utilisez pas une serviette ou un autre tissu volumineux.

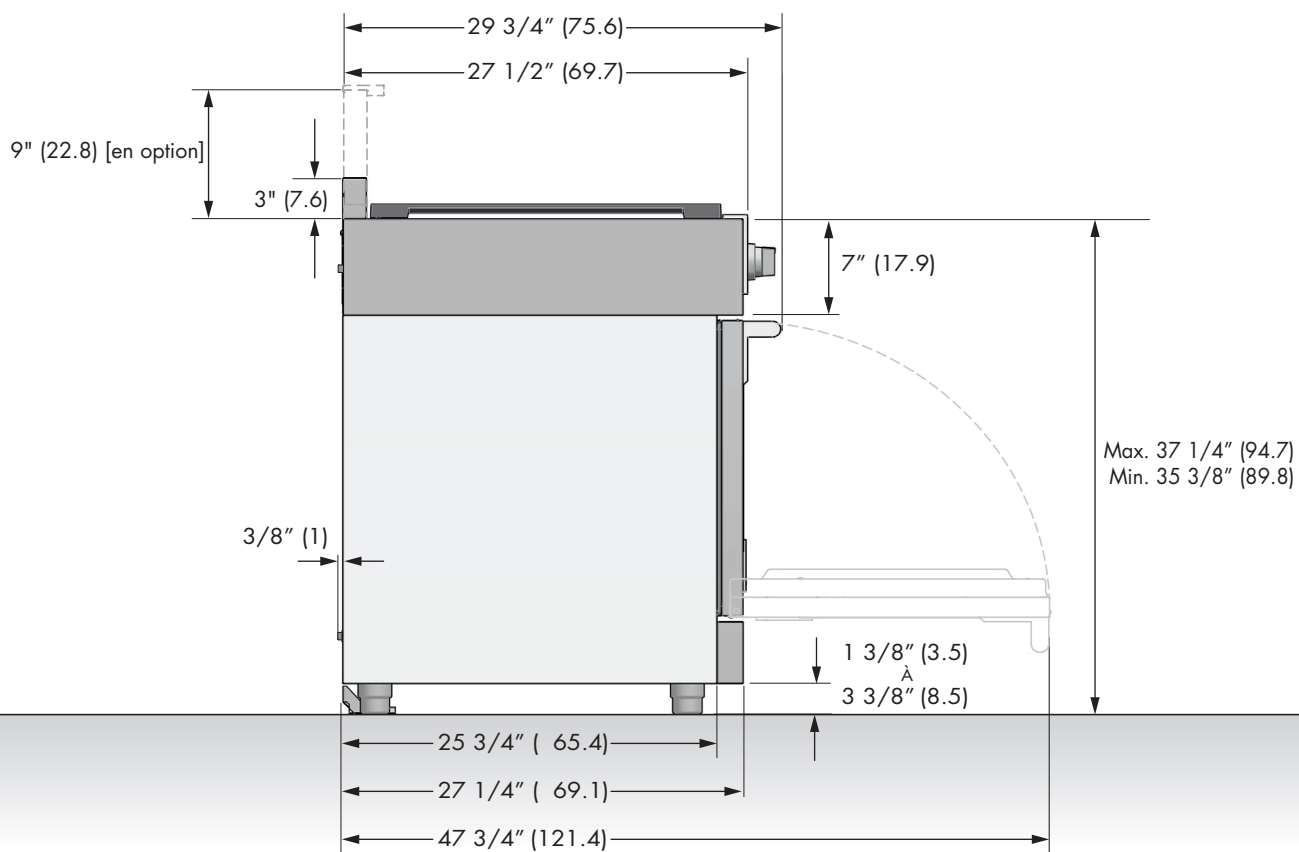
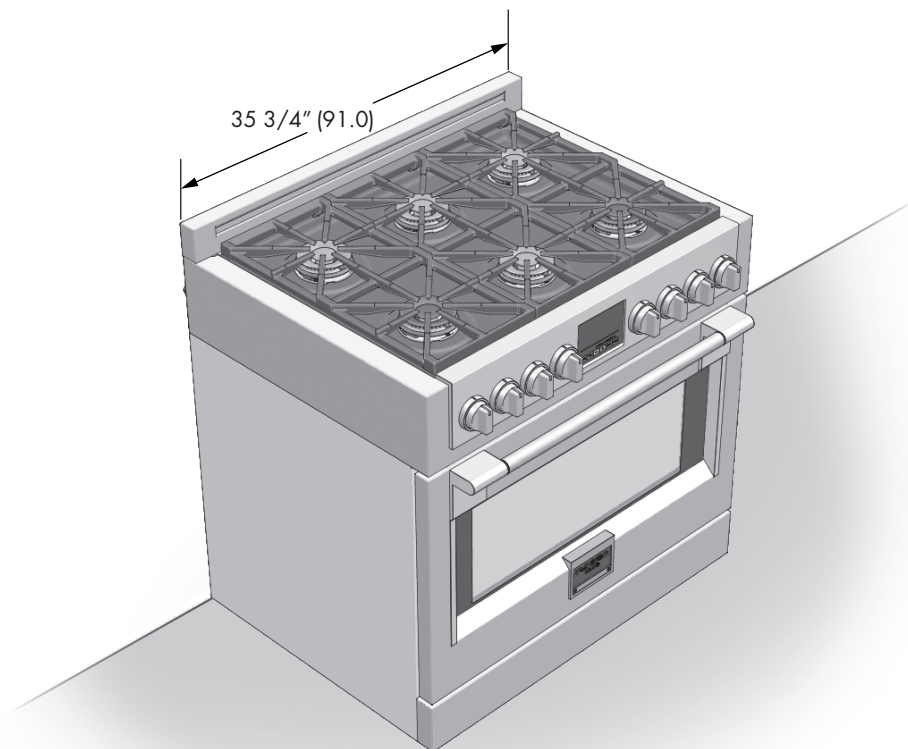


AVERTISSEMENT

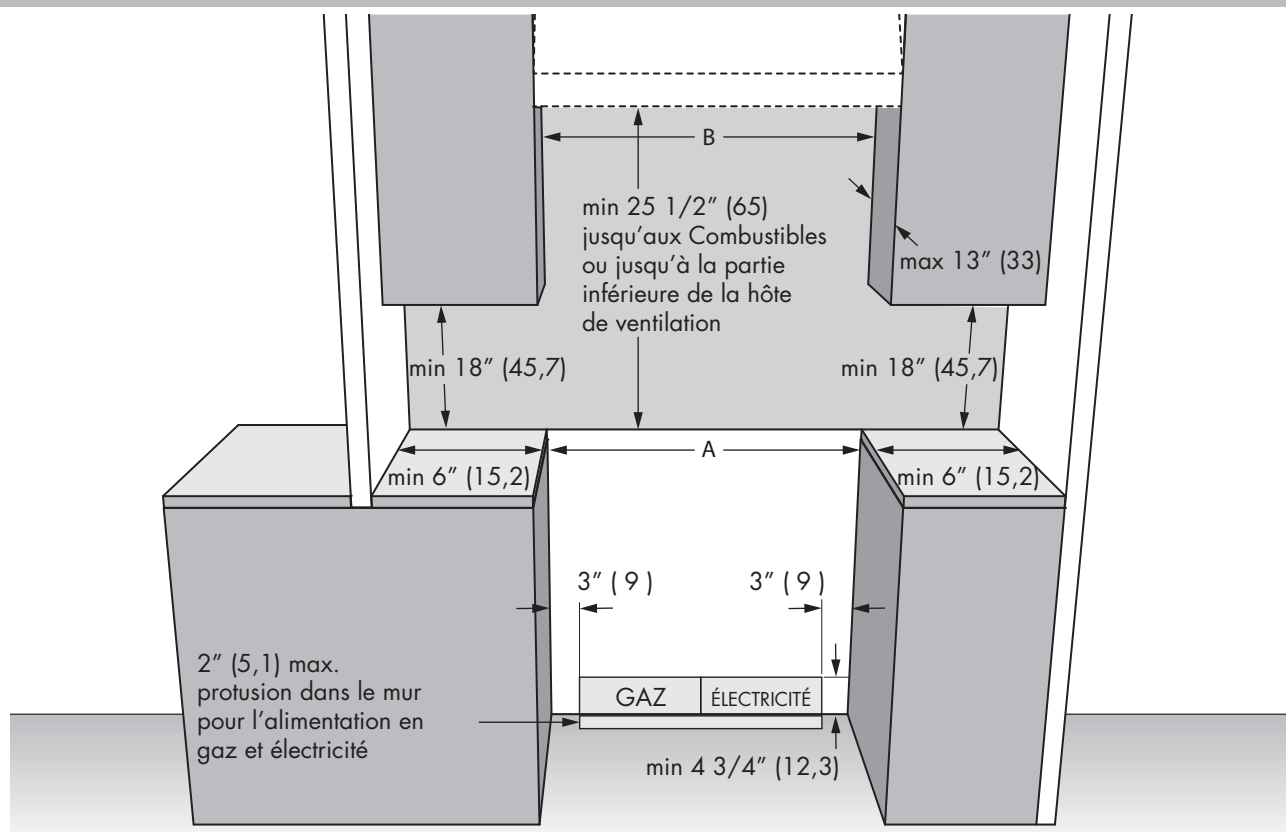
- Pour un allumage et un fonctionnement corrects des brûleurs, gardez les allumeurs propres et secs.
- En cas d'extinction d'un brûleur et de fuite de gaz, ouvrez une fenêtre ou une porte. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque de la cavité du four, car il fondrait et abîmerait l'émail pendant la cuisson.
- Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, veillez à ce que de l'air ne souffle pas sur les brûleur ou à proximité ; ils pourraient s'enflammer.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèles de cuisinière de 36" de large



EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉCOUPE



La surface de l'ensemble du mur arrière au-dessus de la cuisinière et sous la hotte doit être recouverte d'un matériau incombustible.

* Consultez la réglementation locale pour connaître les exigences exactes en matière d'emplacement.

LARGEUR D'OUVERTURE	A & B
Gamme 36"	36" (91,4)

DÉGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :

Pour l'installation d'un îlot, maintenez un minimum de 2 1/2 po de la découpe au bord arrière du comptoir et de 3 po de la découpe aux bords latéraux du comptoir (voir la vue de dessus).
 Pour l'installation d'un îlot, un dégagement minimum de 12" (305) entre l'arrière de la cuisinière et le mur arrière combustible au-dessus du comptoir.

Dégagements minimaux :

Au-dessus de la surface de cuisson (supérieur à 36" [91,4 cm])

- Côtés - 6" (15,2 cm)
- Dans les limites d'un dégagement latéral de 6" (15,2 cm), les armoires murales d'une profondeur maximale de 13" (33 cm) doivent être placées à au moins 18" (45,7 cm) au-dessus de la surface de cuisson
- Arrière - 0" avec une protection arrière de 9" ; 0" avec une paroi arrière incombustible.

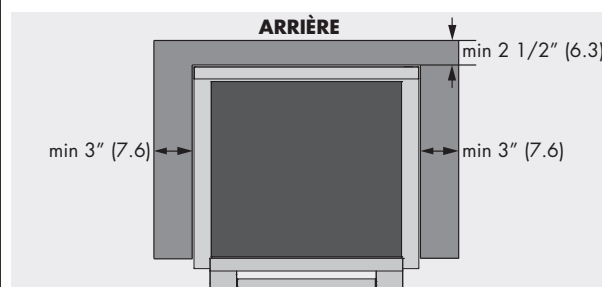
Sous la surface de cuisson (36" [91,4 cm] et moins)

- Installez l'appareil avec un dégagement nul entre la construction combustible adjacente sous la surface de cuisson et l'arrière et les côtés de l'appareil.

ATTENTION

Les gammes de gaz de style Pro évacuent l'air de combustion du four à travers le protecteur arrière. Par conséquent, certains états de cuisson peuvent entraîner une tache ou une décoloration du dossier. Choisissez toujours un matériau de dossier adapté à cette application car Fulgor Milano ne sera pas tenu pour responsable de la décoloration du dossier.

INSTALLATION D'UN ÎLOT AFFLEURANT



Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol terminé et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

Combinaisons de hottes d'aspiration :

Il est recommandé d'installer ces cuisinières en même temps qu'une hotte d'aspiration appropriée.

En raison de la capacité calorifique élevée de cet appareil, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits pour s'assurer qu'elle est conforme aux règlements locaux de construction.

AVERTISSEMENT

Les hottes à rideau d'air ou les autres hottes suspendues, qui fonctionnent en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière, ne doivent pas être utilisées avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et certifiées par un laboratoire d'essai indépendant pour être utilisées ensemble.

Les dégagements par rapport aux surfaces horizontales situées au-dessus de la cuisinière, mesurés par rapport à la surface de cuisson, sont indiqués ci-dessous. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie.

- L'installation d'une hotte personnalisée avec des surfaces combustibles horizontales exposées doit comprendre une fonction de mise en marche automatique.
- Pour les autres installations avec une hotte, consultez les instructions d'installation de la hotte pour connaître les dégagements spécifiques de la hotte.

ATTENTION

Ces gammes pèsent jusqu'à 400 livres (180 kg). Certains démontages permettent de réduire considérablement le poids. En raison du poids et de la taille de la cuisinière et pour réduire les risques de blessures ou de dommages au produit :

DEUX PERSONNES SONT NÉCESSAIRES POUR UNE BONNE INSTALLATION.

Installation du support anti-basculement

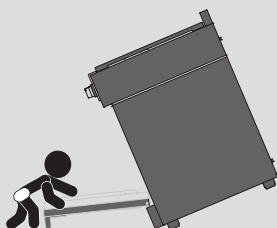
AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué. Assurez-vous que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière sans que le support anti-basculement ne soit installé et engagé.

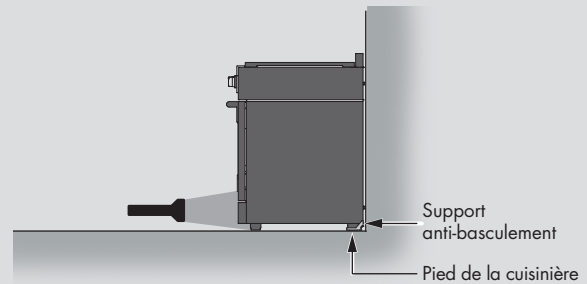
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



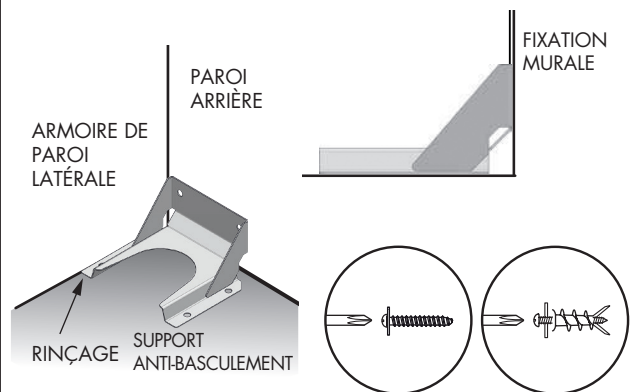
AVERTISSEMENT

Pour vérifier que le support anti-basculement est installé et engagé :

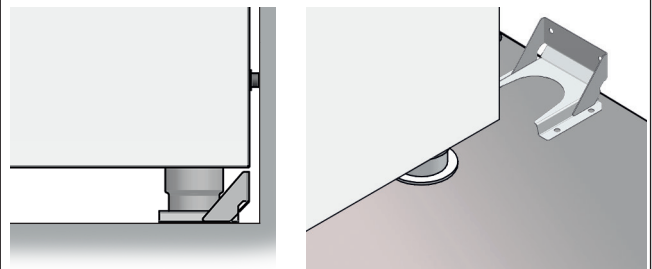
- Glissez la cuisinière vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est bien fixé au sol ou au mur.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.
- Consultez les instructions d'installation pour plus de détails.



INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



Pour les constructions en béton ou en ciment : Vous devez utiliser le matériel de fixation approprié (non fourni). Fixez le support au mur et/ou au sol avec au moins 4 vis à bois (fournies).



Le support anti-basculement doit être inséré dans l'ouverture du support anti-basculement de la cuisinière.

**AVERTISSEMENT**

- **Risque de poids excessif**

Au moins personnes doivent intervenir pour déplacer et installer la cuisinière.

Le non-respect de cette consigne peut provoquer des douleurs au dos ou toute autre douleur.

- **Risque de coupure**

Faites attention aux bords tranchants. Utilisez les extrémités en polystyrène pour transporter le produit. Le manque de prudence peut entraîner des blessures légères ou des coupures.

N'obstruez pas le flux d'air de combustion au niveau de l'évent du four, ni autour de la base ou sous le panneau avant inférieur de la cuisinière. Évitez de toucher les ouvertures de ventilation ou les surfaces voisines, car elles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement du four. Cette cuisinière nécessite de l'air frais pour une bonne combustion du brûleur. Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages du four ou une grille entière avec du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

CHOISIR L'EMPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

Choisissez soigneusement l'emplacement où la cuisinière sera placée. La cuisinière doit être placée dans la cuisine pour une utilisation pratique, mais à l'abri des courants d'air forts.

De forts courants d'air peuvent être provoqués par des portes ou des fenêtres ouvertes, ou par des ventilateurs de chauffage et/ou de climatisation.

**REMARQUE IMPORTANTE**

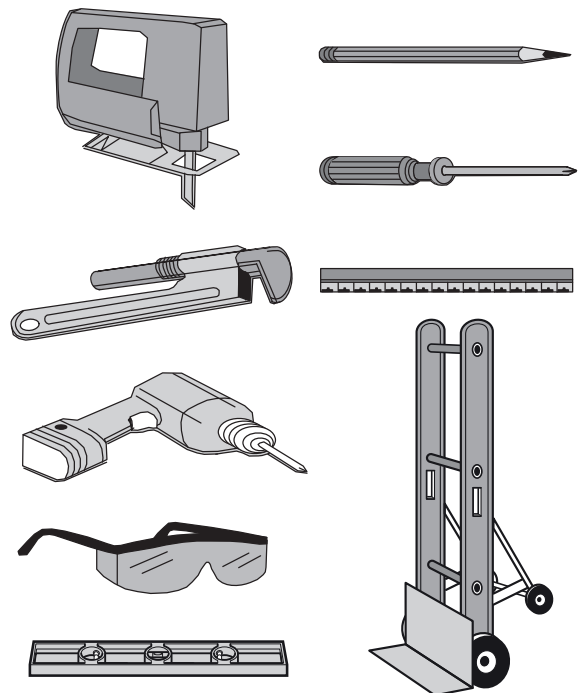
Lorsque vous installez la cuisinière contre une surface combustible, il est nécessaire d'installer une colonne montante minimale pour la cuisinière, respectez tous les dégagements minimums par rapport aux surfaces combustibles indiqués sur l'illustration des pages précédentes.

Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol terminé et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

Ne soulevez pas et ne portez pas la porte de la cuisinière par la poignée de la porte.

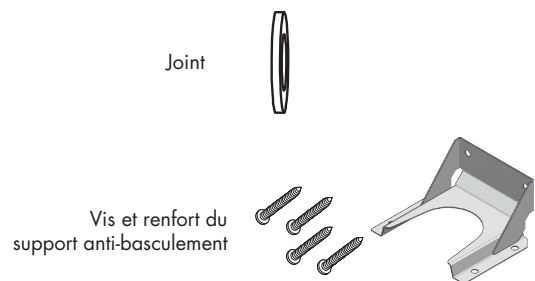
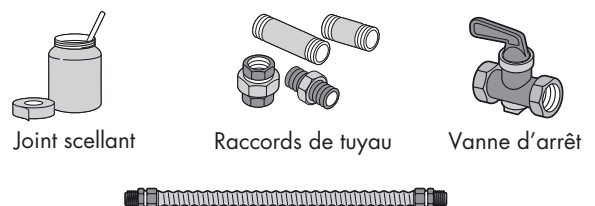
Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en passant la main au-dessus des unités de surface chauffées, vous devez éviter les armoires de stockage situées au-dessus des unités de surface. Si des armoires sont prévues, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'un minimum de distance le bas des armoires.

Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher où la cuisinière doit être installée doivent être scellées.

OUTILS DONT VOUS AUREZ BESOIN

Retirez les matériaux d'emballage et la documentation de la plaque de cuisson avant de commencer l'installation.

Retirez les instructions d'installation de la documentation et lisez-les attentivement avant de commencer.

MATÉRIAUX FOURNIS**MATÉRIAUX REQUIS (non fournis)**

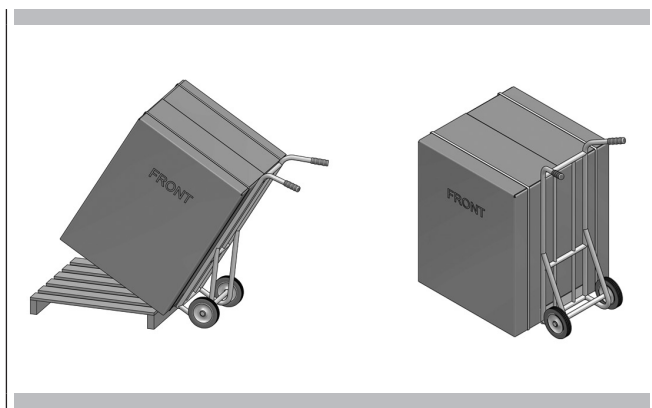
REMARQUE : Achetez un nouveau tuyau, ne pas utiliser une conduite flexible de gaz déjà utilisée.

ÉTAPE 1

Coupez la bande et retirez l'appareil de la palette à l'aide d'un chariot manuel en insérant la lame sous la base en mousse.

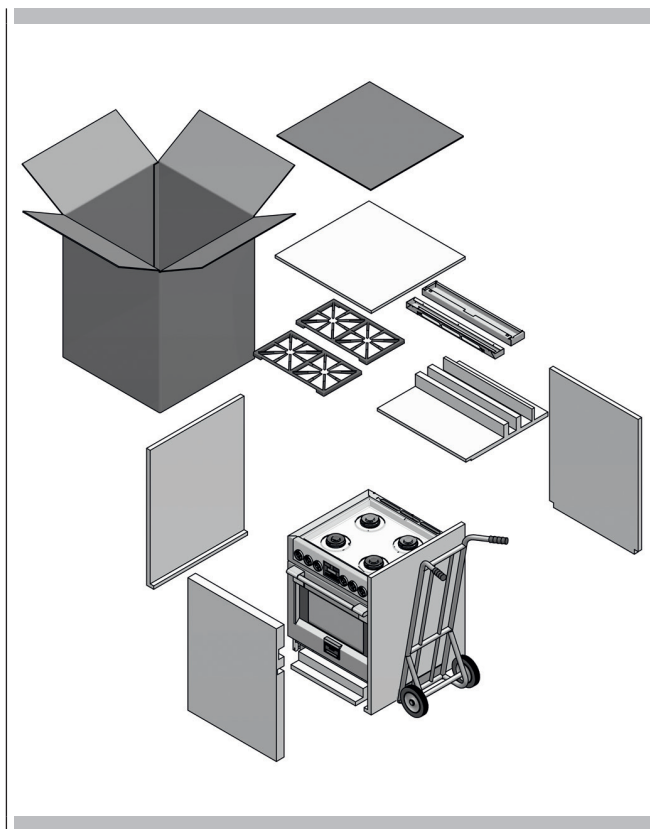
 **ATTENTION**

Écartez-vous. Les extrémités de la bande coupée peuvent se casser vers vous.



ÉTAPE 2

Retirez les instructions d'installation de la partie supérieure de la cuisinière et lisez-les attentivement avant de commencer.



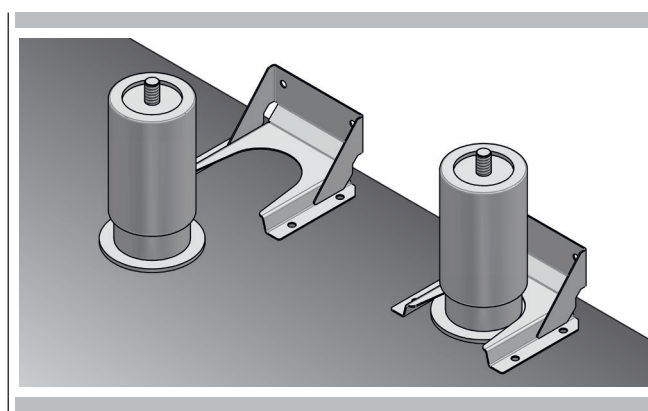
ÉTAPE 3

Déplacez la cuisinière à l'intérieur avant d'installer les pieds, placez l'appareil près de son emplacement final car les pieds ne sont pas adaptés pour déplacer l'appareil sur de longues distances. Les jambes sont emballées dans le carton.

 **ATTENTION**

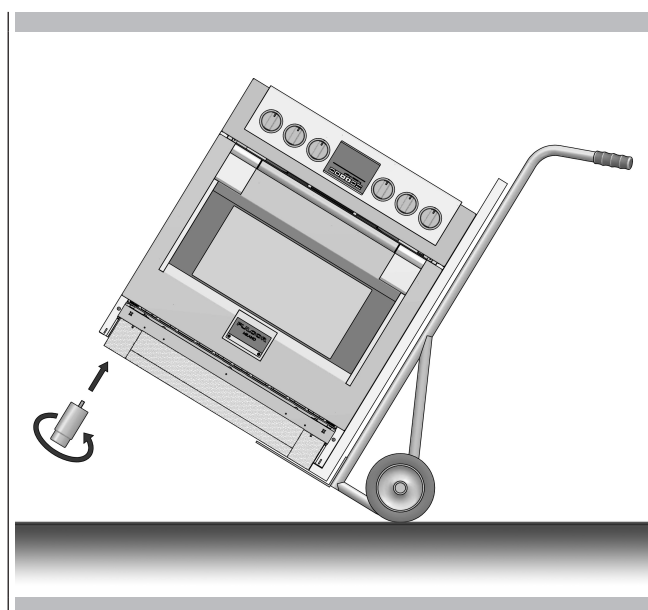
Les portes et les passages menant à l'emplacement d'installation nécessitent une ouverture d'au moins 31" (79 cm). Si l'ouverture est inférieure à 31" (79 cm), la ou les portes du four et les boutons de commande doivent être retirés.

Remarque : les jambes avec collier doivent être montées à l'arrière de la cuisinière pour engager le dispositif antibasculement.



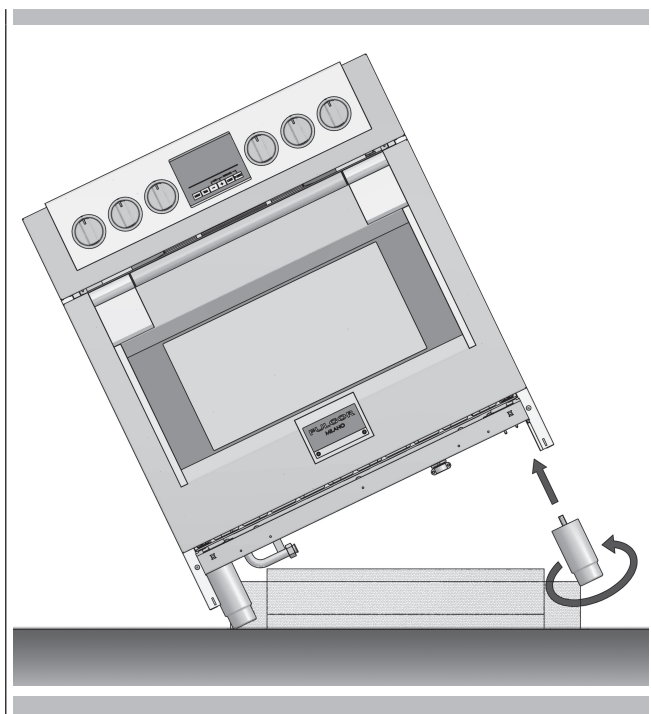
ÉTAPE 4

Avec la base en mousse toujours en place, inclinez la cuisinière sur le côté et vissez la première paire de jambes.



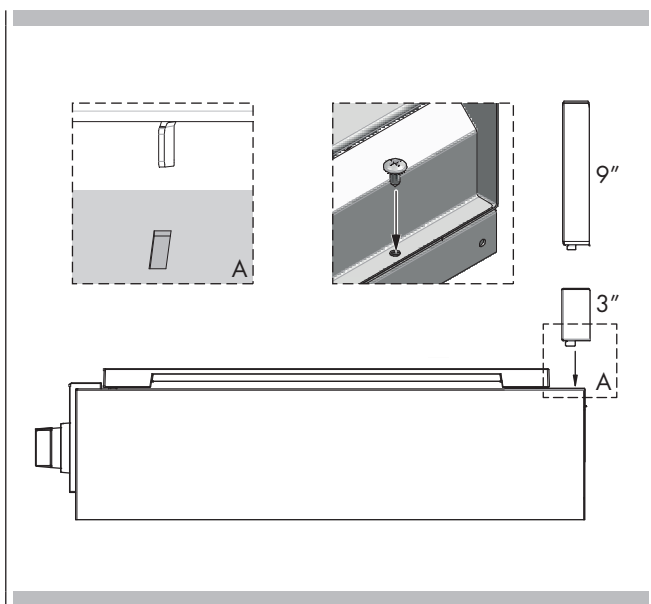
ÉTAPE 5

Tirez le chariot manuel, inclinez la cuisinière sur le côté et insérez la seconde paire de jambes. Retirez la base



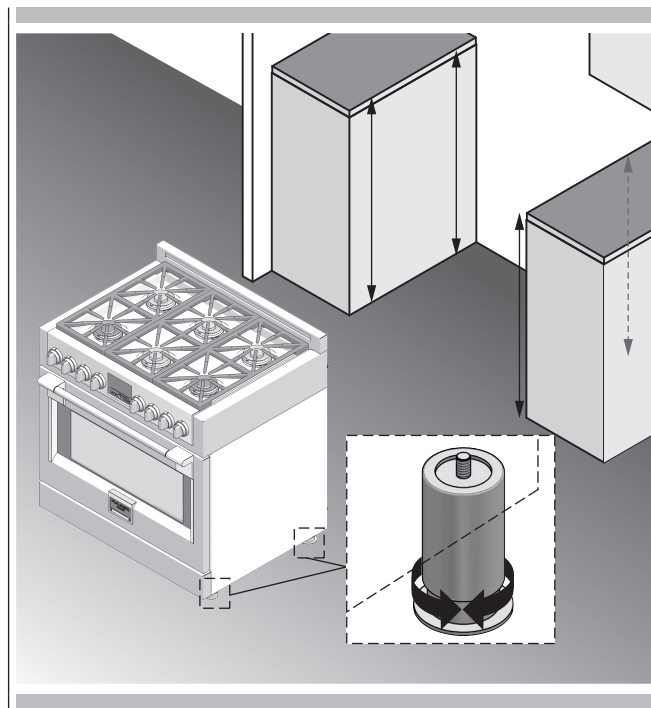
ÉTAPE 6

Installez le dossieret (si fourni) par les trois vis à l'arrière et le dégagement de plinthe



ÉTAPE 7

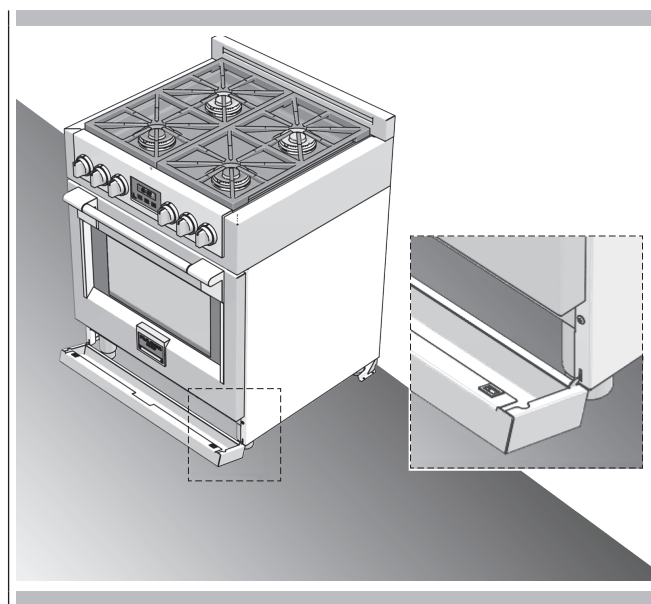
Après les raccordements électriques et de gaz (voir le paragraphe pour connaître les instructions), mesurez les quatre coins de la zone découpée pour vérifier si le sol est de niveau. Réglez les pieds de nivellement à la hauteur désirée et assurez-vous que la cuisinière est de niveau. Tournez la partie inférieure de chaque pied dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour relever le pied et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser. Assurez-vous que le sol est protégé. Faites glisser l'unité en place en vous assurant d'engager le support anti-basculement.



ÉTAPE 8

Accrochez les languettes du bas de la plinthe dans les fentes situées de chaque côté du cadre et faites-les tourner jusqu'aux clips situés en haut de la plinthe pour engager la sécurité.

REMARQUE : Assurez-vous que la plinthe s'enclenche en toute sécurité.



LE TECHNICIEN DE MAINTENANCE QUALIFIÉ OU L'INSTALLATEUR DE L'APPAREIL AU GAZ DOIT EFFECTUER LE RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION EN GAZ.

Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué par l'installateur conformément aux instructions données.

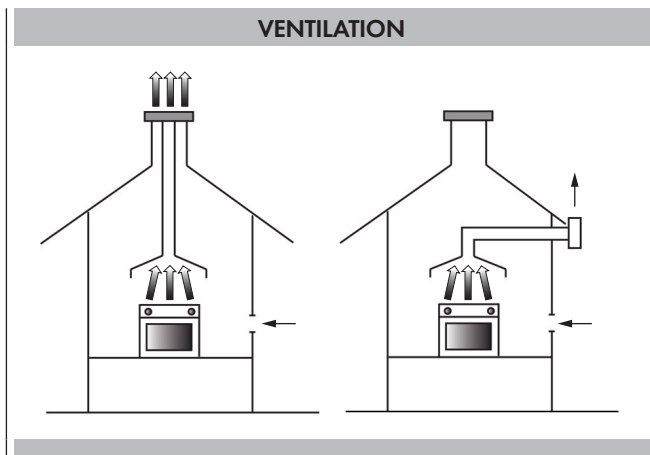
Instructions pour l'installation de l'appareil (Positionnement et exigences de ventilation)

La réglementation applicable est celle relative à l'installation, l'entretien et l'exploitation des appareils à gaz à usage domestique.

Un extrait de ce règlement figure ci-dessous. Pour toutes les indications non couvertes, se référer aux réglementations mentionnées ci-dessus.

Positionnement

Les produits de combustion des appareils de cuisson doivent toujours être évacués dans des hottes aspirantes adaptées, qui doivent être raccordées à une cheminée, un conduit de fumée ou une évacuation directe à l'extérieur du bâtiment. Dans les situations où il n'est pas possible d'installer une hotte d'extraction, un ventilateur d'extraction électrique installé dans une fenêtre ou un mur extérieur peut être utilisé, à condition que toutes les exigences de la réglementation en matière ventilation soient respectées ; le ventilateur doit s'allumer lorsque l'appareil est en marche.



Ventilation

Il est essentiel que la pièce dans laquelle sont installés les appareils à gaz soit correctement ventilée afin que tous les appareils reçoivent la quantité d'air frais nécessaire à la combustion.

Pour assurer un flux d'air adéquat, il peut être nécessaire de créer des ouvertures conformément aux exigences suivantes :

- avec une section transversale de 6 cm² par kW avec une section transversale minimale de 100 cm² (ces ouvertures peuvent également être créées en augmentant l'espace entre le bas des portes et le sol) ;
- situées au bas d'un mur extérieur, de préférence à l'opposé du mur sur lequel les produits de combustion sont extraits ;
- les positions des ouvertures doivent être choisies de manière à éviter qu'elles ne soient obstruées et, si elles sont pratiquées dans des murs extérieurs, elles doivent être protégées par des grilles, des grillages métalliques, etc. installés sur la face extérieure du mur.

Si un ventilateur extracteur électrique pour l'évacuation de l'air refoulé est installé dans la pièce, les ouvertures prévues pour le renouvellement de l'air doivent permettre un débit de ventilation d'au moins 35 m³/h par kW de puissance installée.

Raccordement au gaz

Le four est conçu pour fonctionner aussi bien au gaz naturel (méthane) qu'au gaz liquide (GPL), et peut être facilement converti d'un type à l'autre en suivant les instructions données dans la section correspondante de ce manuel.

Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être effectué par des techniciens qualifiés et en conformité avec les exigences.

Si l'appareil doit fonctionner avec des bouteilles de gaz (GPL), un régulateur de pression conforme aux exigences.

Raccordement des tuyaux rigides

Le raccordement au réseau de gaz de ville peut être effectué par un tuyau rigide solidement fixé au raccord « G », ou par un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, d'une longueur maximale de 2 mètres.

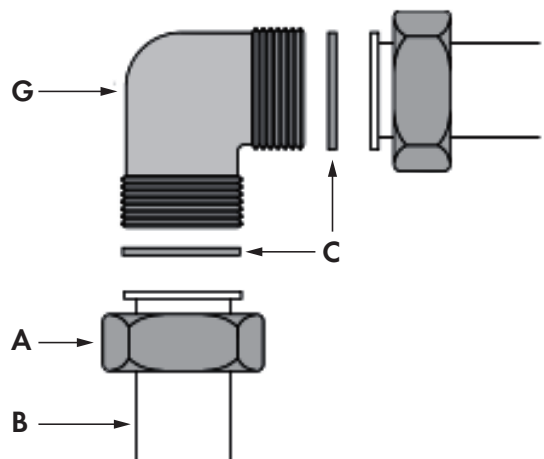
Le raccord « G » et le joint « C » sont fournis avec l'appareil et sont conformes aux normes.



IMPORTANT

Utilisez deux clés pour tourner le raccord « G » dans la position requise. Lorsque le raccord est dans la position souhaitée, serrez fermement l'écrou « A ».

RACCORDEMENT AUX TUYAUX RIGIDES



IMPORTANT

Après avoir raccordé l'appareil à l'alimentation en gaz (ou aux bouteilles de gaz liquide), VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUTES au niveau du raccord en utilisant une solution d'eau savonneuse (ne jamais utiliser une flamme nue).

Conversion à un autre type de gaz

Avant de convertir l'appareil pour qu'il fonctionne avec un autre type de gaz, vérifiez le type de gaz avec lequel il est actuellement réglé (étiquette adhésive (Figure 1) sur l'appareil).

Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil ; pour connaître le bon diamètre de la buse, consultez de tableau correspondant dans ce manuel.

Tableau des buses

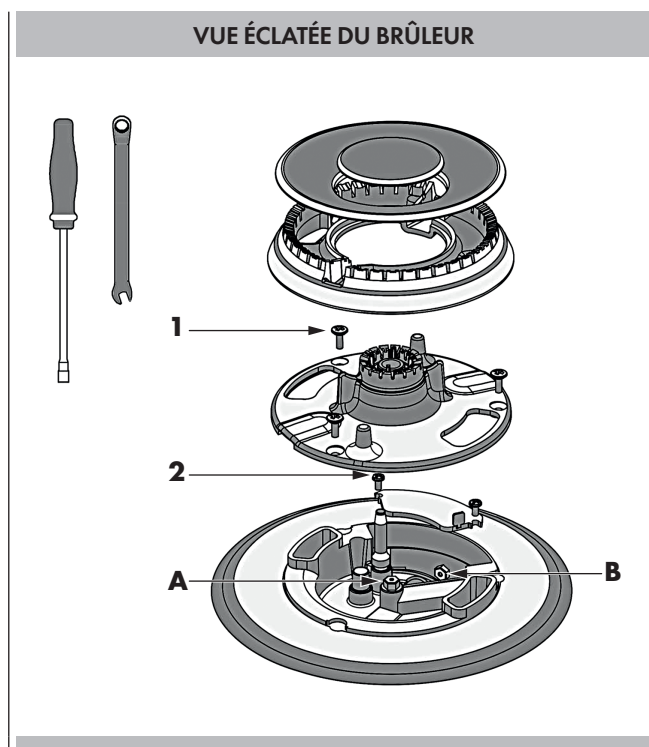
Les diamètres en centièmes de millimètre sont estampillés sur la buse.

Brûleur supérieur		GPL			
Apport thermique nominal	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Injecteur à bague intérieure	taille	37	37	34	32
Injecteur à bague extérieure	taille	98	98	94	90
Consommation		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Four					
Apport thermique nominal	kW	5,00	5,00	5,00	5,00
Injecteur	taille	110	110	105	98
Consommation		365 g/h	365 g/h	365 g/h	365 g/h
Grill					
Apport thermique nominal	kW	4,20	4,20	4,20	4,20
Injecteur	taille	105	105	95	90
Consommation		306 g/h	306 g/h	306 g/h	306 g/h
Famille de gaz		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gaz		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Pression du gaz		"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		

Brûleur supérieur		NG									
Apport thermique nominal	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Injecteur à bague intérieure	taille	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Injecteur à bague extérieure	taille	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consommation		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
Four											
Apport thermique nominal	kW	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Injecteur	taille	155	155	155	160	168	168	146	165	240	180
Consommation		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											
Apport thermique nominal	kW	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20
Injecteur	taille	150	150	150	153	162	162	143	158	200	162
Consommation		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
Famille de gaz		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2lw	2Ls
Gaz		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pression du gaz		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									

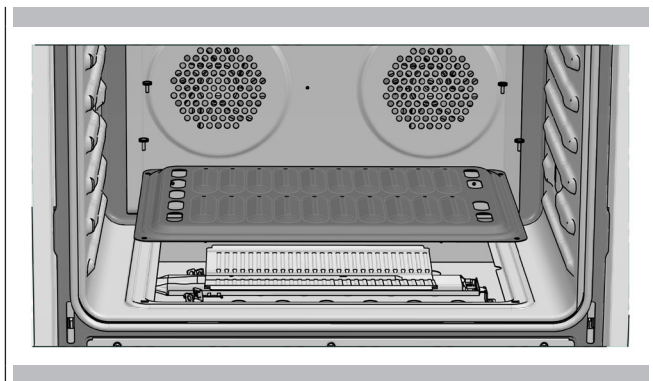
Remplacer les injecteurs (brûleur à flamme à deux anneaux)

1. Retirez les grilles et les bouchons des brûleurs.
2. Retirez le diffuseur de gaz en aluminium.
3. Retirez les trois vis du diffuseur de gaz de mijotage (1).
4. Retirez les deux vis du couvercle de l'injecteur (2).
5. Retirez l'injecteur (A) en utilisant un tournevis à douille de 9-32" (7 mm) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Retirez l'injecteur (B) en utilisant une clé à douille de 9-32" (7 mm) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Installez les injecteurs fournis avec cet appareil dans le brûleur approprié. Les injecteurs comportent des petits numéros estampés sur le côté, ce numéro correspond au diamètre de l'orifice et à l'emplacement correct du brûleur (voir les illustrations de la section : « Position des injecteurs »).
8. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer (serrez avec un couple de 15 à 20 pouces-livres).
9. Remplacez toutes les pièces en suivant l'ordre inverse.
10. Conservez les injecteurs retirés des appareils pour les utiliser ultérieurement.

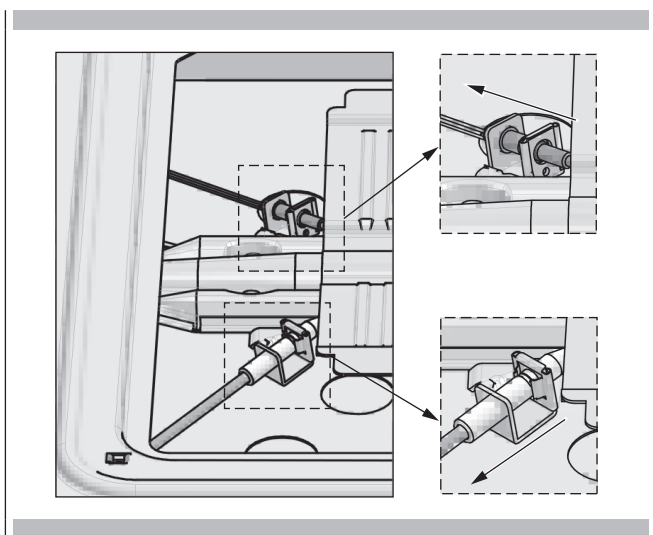


Remplacer l'injecteur allumé (brûleur inférieur du four)

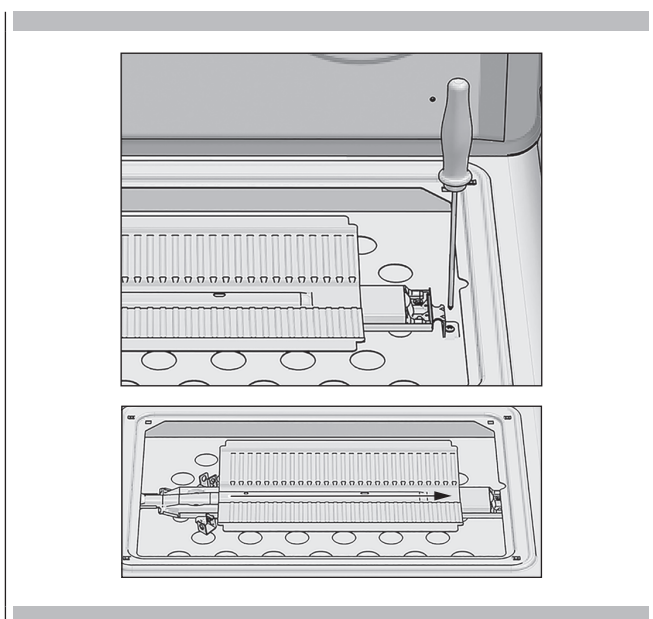
1. Retirez la plaque du couvercle du brûleur.



2. Débranchez le capteur de chaleur et la bougie d'allumage.



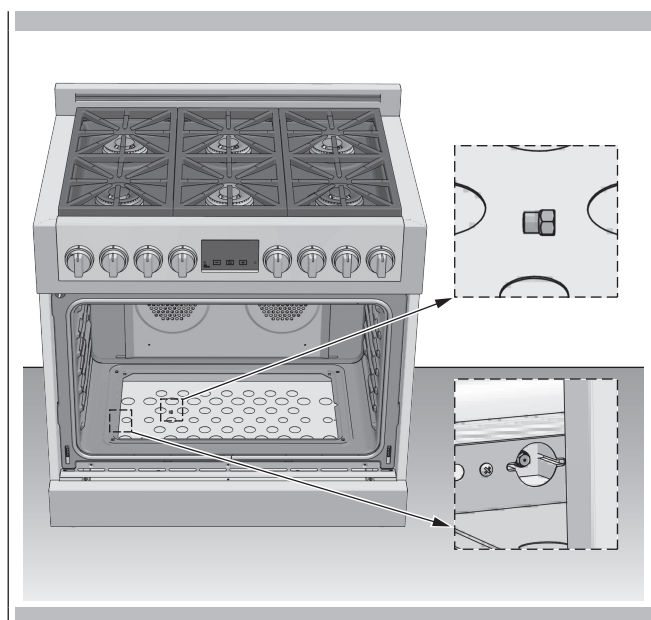
3. Retirez la vis fixant le brûleur du four et retirez le brûleur du support.



4. Retirez la buse en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec un tournevis à douille 9-32" (7 mm).

5. Installez les injecteurs fournis avec ces appareils dans le brûleur approprié. Les injecteurs comportent un petit numéro estampé sur le côté, ce numéro de code correspond au diamètre de l'orifice et à l'emplacement correct du brûleur (voir l'image dans le paragraphe « position des injecteurs »).

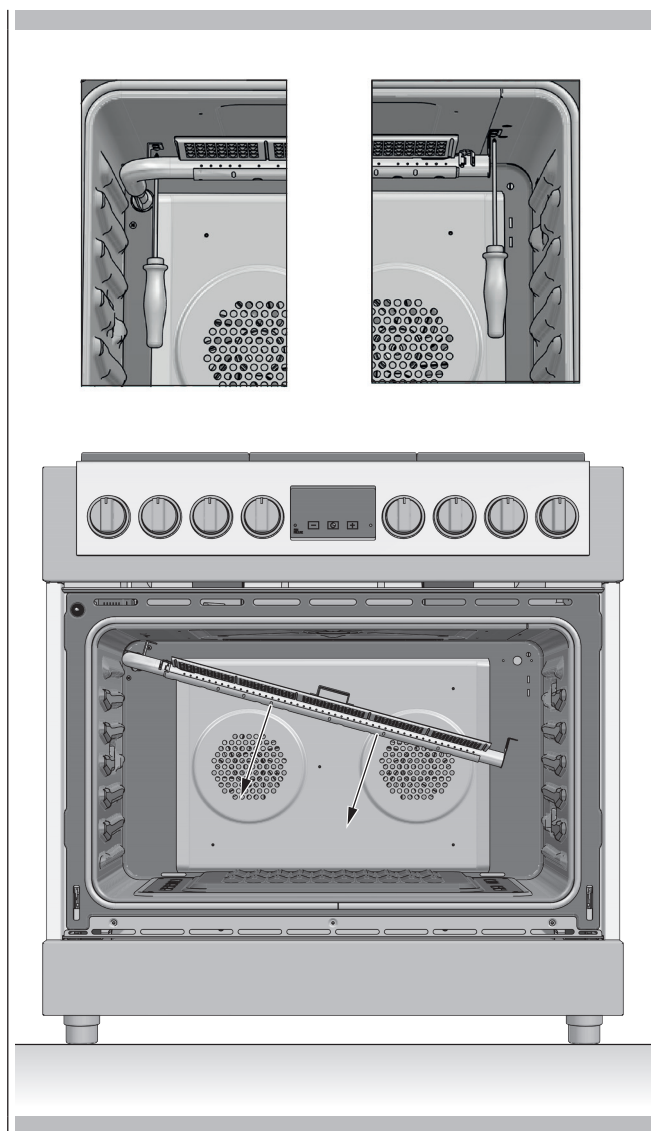
6. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer (serrez avec un couple de 15 à 20 pouces-livres 1,7 à 2,2 Nm).



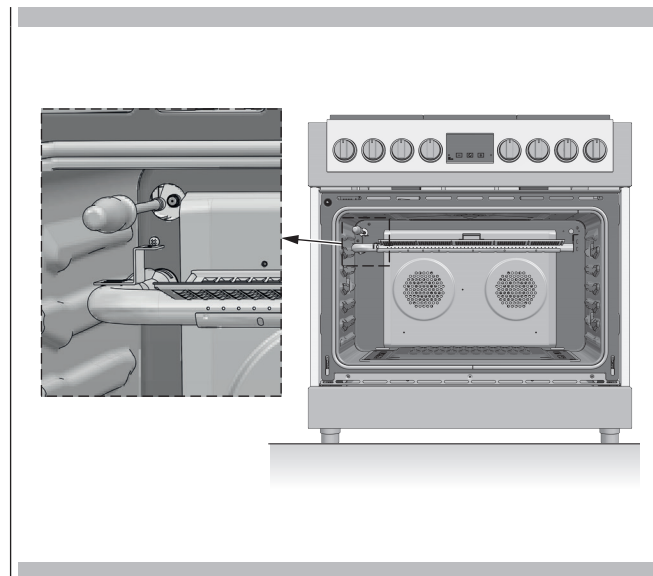
7. Remplacez toutes les pièces en suivant l'ordre inverse. Conservez les injecteurs retirés des appareils pour les utiliser ultérieurement.

Remplacer l'injecteur allumé (brûleur du grill du four)

1. Retirez la porte comme décrit dans le paragraphe « Retrait de la porte »
2. Retirez les vis fixant le brûleur du grill et retirez le brûleur du support.



3. Retirez la buse en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec un tournevis à douille 9-32" (7 mm).



4. Installez les injecteurs fournis avec ces appareils dans le brûleur approprié. Les injecteurs comportent un petit numéro estampé sur le côté, ce numéro de code correspond au diamètre de l'orifice et à l'emplacement correct du brûleur (voir l'image dans le paragraphe « position des injecteurs »).
5. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer (serrez avec un couple de 15 à 20 pouces-livres - 1,7 à 2,2 Nm)
6. Remplacez toutes les pièces en suivant l'ordre inverse, en faisant attention à bien placer le brûleur.
7. Conservez les injecteurs retirés des appareils pour les utiliser ultérieurement.

Réglage de la flamme basse

DANGER

Il est dangereux d'allumer les brûleurs à gaz avec une allumette. Vous ne devez allumer les brûleurs avec une allumette qu'en cas d'urgence.

Allumez une allumette et tenez la flamme près du brûleur que vous voulez allumer. Les allumettes en bois sont les plus efficaces. Appuyez et tournez lentement le bouton de commande. Assurez-vous que vous tournez le bouton correspondant au brûleur que vous allumez.

REMARQUE : Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, éteignez le bouton et attendez une minute avant de réessayer.

ATTENTION

Si vous tentez de mesurer le cône intérieur de la flamme, soyez prudent. Cela peut provoquer des brûlures.

Cet appareil est expédié de l'usine avec des réglages de flamme basse et moyenne.

Si un réglage supplémentaire est nécessaire, procédez comme suit :

Réglage pour les brûleurs à flamme à un ou deux anneaux :

1. Allumez le brûleur et réglez le bouton de commande à feu doux.
2. Retirez le bouton de commande de la tige de la valve.
3. Retirez le siège du bouton du panneau de commande.

4. Insérez un tournevis à lame fine dans l'encoche située derrière le bouton de commande (**A** ou **B**) et engagez la lame dans la fente de la vis de réglage.
5. Tournez la vis de réglage pour régler la taille de la flamme :
 - dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire
 - dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter
6. Remettez le bouton de commande en place une fois le réglage terminé.

Réglage du brûleur inférieur du four :

1. Allumez le brûleur et réglez le bouton de commande à feu doux.
2. Retirez le bouton de commande de la tige de la valve.

Conversion du gaz naturel au gaz liquide

3. Insérez le tournevis dans l'orifice de la paroi avant du tableau de bord et tournez la vis de réglage **A** dans le sens des aiguilles d'une montre.

Conversion du gaz liquide au gaz naturel

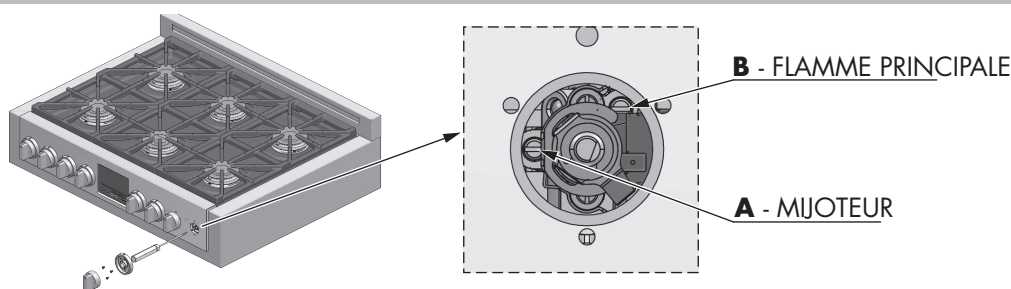
4. Allumez le four avec le thermostat réglé à 250 °C pendant au moins 10 à 15 minutes.

Puis tournez le thermostat sur la position minimale et tournez la vis de dérivation **A** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à observer une réduction et une flamme stable.

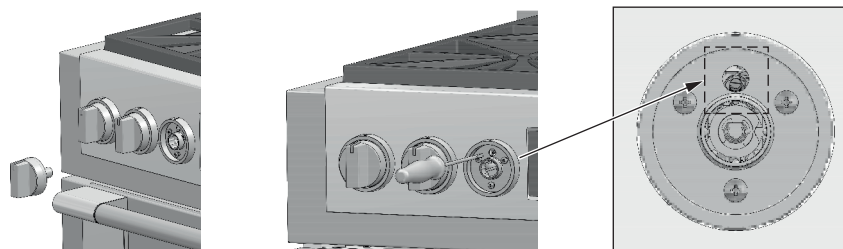
REMARQUE : Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lorsque la porte du four est ouverte et fermée à plusieurs reprises. Si la flamme s'éteint, augmentez légèrement le réglage minimum.

5. Remettez le bouton de commande en place une fois le réglage terminé.

RÉGLAGE POUR BRÛLEURS DE CUISINIÈRE



RÉGLAGE POUR BRÛLEUR INFÉRIEUR DU FOUR



Un réglage adapté produira une flamme bleue stable et régulière de taille minimale.

Le réglage final doit être vérifié en tournant le bouton de haut en bas plusieurs fois sans éteindre la flamme.

Ce réglage, en réglage bas, fournira automatiquement la taille de flamme appropriée en réglage moyen.

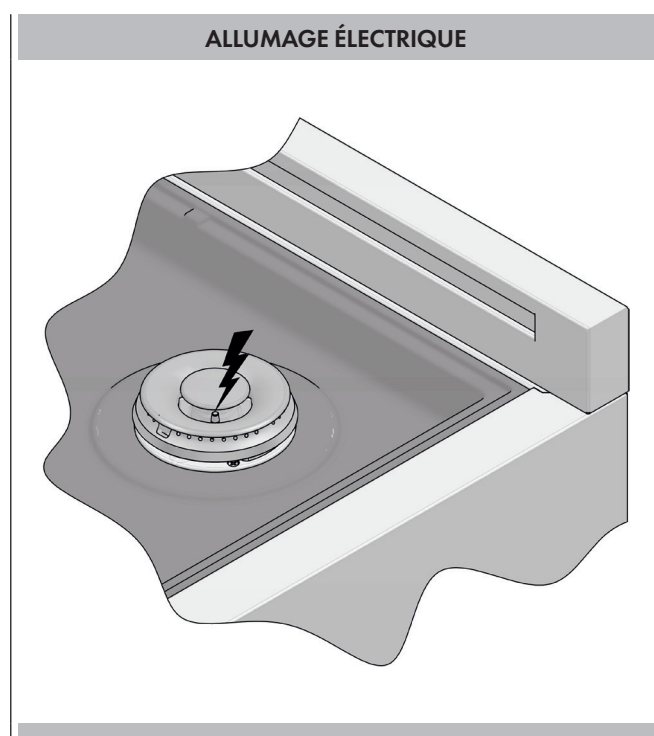
Après avoir effectué les étapes de conversion, vérifiez l'apparence de la flamme de chaque brûleur avec les réglages HI et LO. Si les flammes semblent trop grandes ou trop petites

, revoyez chaque étape pour vous assurer qu'elle a été effectuée correctement.

REMARQUE : Pour obtenir le réglage minimum correct avec le gaz GPL, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre en serrant complètement le(s) robinet(s) à l'aide d'un tournevis à lame fine dans l'encoche située derrière le bouton de commande (A et/ou B).

Allumage électrique à gaz

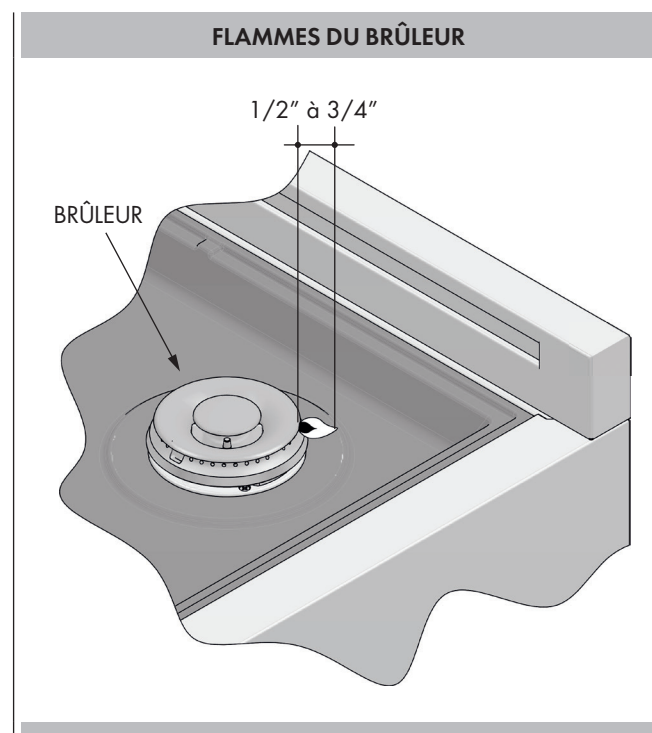
Les brûleurs à gaz utilisent un dispositif d'allumage électrique situé à proximité de chaque brûleur qui assure l'allumage du brûleur automatiquement.



Voir le paragraphe sur l'utilisation et l'entretien pour une meilleure explication et son contrôle.

Flammes du brûleur

Allumez chaque brûleur. Les flammes doivent être bleues, sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas vaciller ou s'éloigner du brûleur. Le cône intérieur de la flamme doit avoir une longueur comprise entre 1/2" et 3/4".



Raccordement au réseau électrique

 **AVERTISSEMENT**

Cet appareil doit être mis à la terre.

Le four est uniquement destiné à un usage domestique.

La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique fixée au montant latéral gauche, que l'on peut voir lorsque la porte du four est ouverte.

Le raccordement doit être effectué par du personnel qualifié et conformément aux réglementations en vigueur.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages corporels ou matériels provoqués par le non-respect de ces instructions.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de maintenance ou par une personne similaire qualifiée afin d'éviter tout risque.

Le four doit être raccordé au secteur par l'intermédiaire d'un disjoncteur multipolaire avec un espace entre les contacts d'au moins 3 mm, en veillant à ce que le fil de mise à la terre ne soit pas débranché. Pour le raccordement, utilisez un câble flexible en n'oubliant pas qu'il doit être suffisamment long pour permettre de retirer le four de son unité de logement lorsque des travaux de maintenance sont nécessaires.

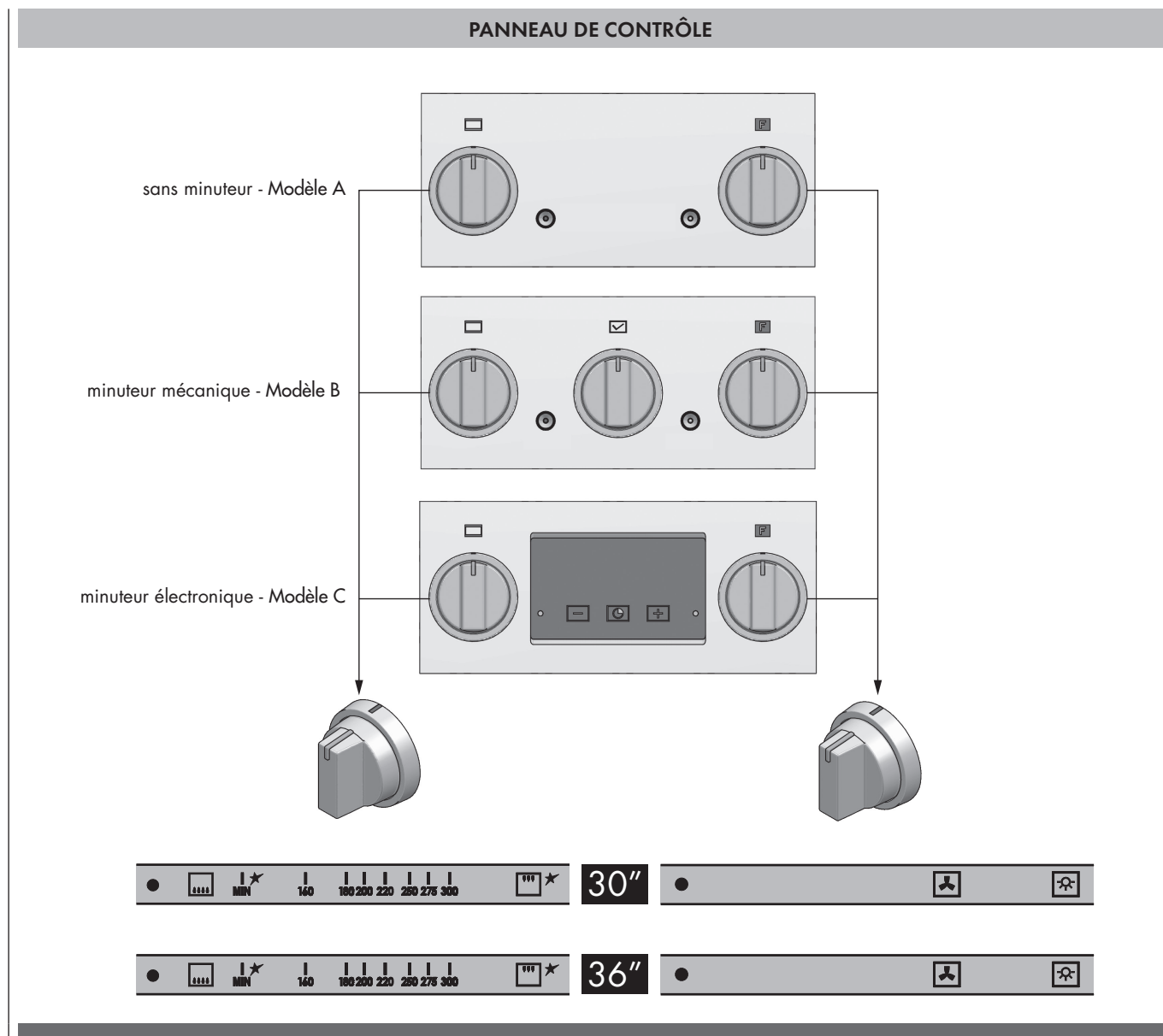
La boîte à bornes est située à l'arrière de l'appareil. Si un nouveau câble est installé, faites-le passer par le collier de serrage et effectuez les raccordements comme indiqué sur le schéma. Le fil de mise à la terre doit être coupé plus long que les autres fils afin qu'il soit le dernier à se rompre en cas de traction sur le câble.

Après avoir effectué le raccordement, serrez le serre-câble et fermez le couvercle du boîtier.

TYPES DE CÂBLES ET DIAMÈTRES MINIMAUX

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

L'interface utilisateur a les caractéristiques suivantes : écran, voyants lumineux de préchauffage, touches pour les commandes, mode de cuisson et sélecteurs de température.



Commande

Modèle A : Aucun minuteur

Modèle B : Minuterie mécanique

Modèle C : Minuterie électronique

Boutons

Sélecteur de fonction, avec deux fonctions + position OFF.

1. La luminosité
2. Ventilateur du four

Thermostat avec deux fonctions + position OFF.

1. **Sens contraire des aiguilles d'une montre :** Brûleur du four + réglage de la température.
2. **Sens des aiguilles d'une montre :** Brûleur du grill

Voyants de signalisation

Gauche : Voyant du four à gaz

Droite : Témoin lumineux électrique

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur est situé en haut du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur de l'armoire qui sort des fentes sous le tableau de bord du four. Il s'allume à chaque fois que le four est allumé, quelle que soit la fonction utilisée.

S'il ne s'allume pas, contactez le centre de maintenance le plus proche.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne dans n'importe quel mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode de convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Éclairage du four

L'éclairage du four est normalement éteint et s'allume lorsque la porte est ouverte. Le bouton de sélection de fonction peut être utilisé pour garder le four allumé en permanence. Lorsque le bouton de sélection de fonction est tourné sur la position du ventilateur de convection, la lumière intérieure reste allumée en permanence. La lumière ne peut pas être éteinte lorsque le mode de convection est sélectionné.

Évent arrière du four

L'air chaud du four est évacué par des événements situés à l'arrière de la plaque de cuisson. Ne laissez pas le flux d'air provenant des événements arrière être obstrué par des ustensiles de cuisine ou des serviettes.

Avant la première utilisation

Pour s'assurer que toute l'huile résiduelle du processus de fabrication a été retirée, chaque four doit suivre la procédure suivante.

1. Nettoyez soigneusement le four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez avec un chiffon propre.
2. Allumez la ventilation. Il est normal d'avoir de la fumée et des odeurs.
3. Réglez la température du four à 250 °F (120 °C) et laissez le four chauffer pendant 1 heure.
4. Réglez la température du four à 500 °F (260 °C) et laissez le four chauffer pendant une heure supplémentaire.
5. Éteignez le four et laissez-le refroidir avec la porte fermée.

Préchauffer le four

- Préchauffez le four lorsque vous utilisez les modes Cuisson, Cuisson par convection et Grill.
- La sélection d'une température plus élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.
- Le préchauffage permet de saisir les rôtis et de retenir les sauces des viandes.
- Placez les grilles du four dans la bonne position avant le préchauffage.
- Il n'y a aucune indication lumineuse ni sonnerie indiquant que le four a atteint la température définie.

Temps de préchauffage estimé pour la cuisinière 36"

°F	°C	MIN:SEC
250	~ 120	02:30
325	~ 165	04:00
375	~ 190	05:00
425	~ 220	07:00
475	~ 245	09:00
550	~ 290	11:30

Temps de préchauffage estimé pour la cuisinière 30"

°F	°C	MIN:SEC
250	~ 120	02:30
325	~ 165	03:30
375	~ 190	04:30
425	~ 220	05:30
475	~ 245	07:00
550	~ 290	11:00

Suggestions opérationnelles

- Ne posez pas de casseroles sur la porte du four ouverte.
- Utilisez les lumières intérieures du four pour voir les aliments à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.
- Vous pouvez régler la minuterie en utilisant le tableau de durée du préchauffage ci-dessus pour savoir quand le four est préchauffé à la température définie.
- Vous pouvez régler la minuterie en utilisant le tableau de durée du préchauffage ci-dessus pour savoir quand le four est préchauffé à la température définie.

Ustensiles

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 15 °C (25 °F) lorsque vous faites la cuisson dans du verre.
- Utilisez des poêles qui donnent le brunissement souhaité. Le type de finition de la poêle aidera à déterminer la quantité de brunissement qui se produira.
- Les poêles en métal brillant, lisse ou antiadhésif léger/anodisé réfléchissent la chaleur, ce qui donne un brunissement plus léger et plus délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type d'ustensile.
- Les moules foncés, rugueux ou ternes absorbent la chaleur, ce qui donne une croûte plus brune et plus croustillante. Utilisez ce type pour les tartes.
- Pour obtenir des croûtes brunes et croustillantes, utilisez des ustensiles antiadhésifs ou anodisés de couleur foncée, des ustensiles en métal foncé et terne ou des plats en verre. Les poêles isolés peuvent augmenter la durée de la cuisson.

- Ne cuisinez pas avec le grill vide dans le four, car cela pourrait modifier les performances de cuisson. Rangez le grill à l'extérieur du four.

Condensation et température du four

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments au cours de tout processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

Cuisson en haute altitude

- Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et le temps de cuisson varient par rapport à la normale.

Grilles du four

- Le four est équipé de guides de grille à six niveaux, comme indiqué sur l'illustration de la page 2.
- Les positions des grilles sont numérotées, du guide de grille inférieur (n° 1) au guide supérieur (n° 6).
- Chaque guide de niveau est constitué de supports appariés formés dans les parois de chaque côté de la cavité du four.
- Veillez toujours à positionner les grilles du four avant d'allumer le four. Assurez-vous que les grilles sont au niveau et fixez-les lorsqu'elles sont en place.

Veillez vous référer à l'illustration de la page 2 en cas de doute sur la partie avant de la grille.

- Les grilles sont conçues pour s'arrêter lorsqu'elles sont tirées vers l'avant jusqu'à leur limite.



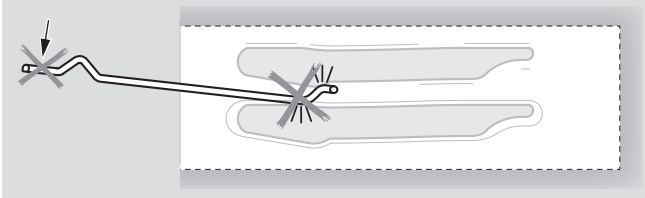
ATTENTION

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou pour tapisser le four. Cela peut endommager le revêtement du four si la chaleur est piégée sous la feuille d'aluminium.



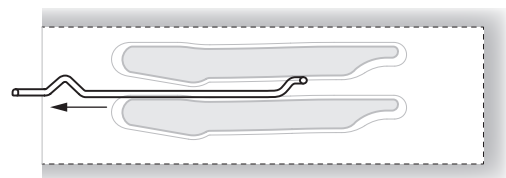
ATTENTION

Veillez à ne pas forcer pour ne pas endommager l'émail.

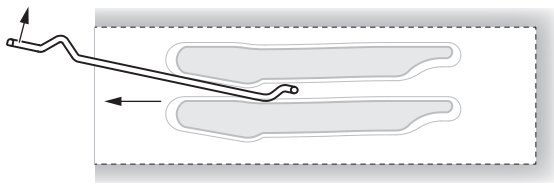


Pour retirer la grille du four :

1. Tirez la grille vers l'avant

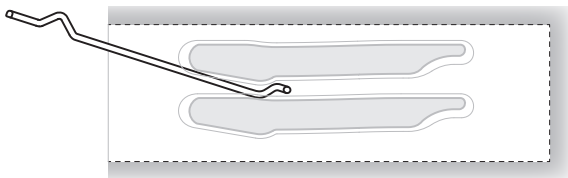


2. Soulevez la grille par l'avant et retirez-la

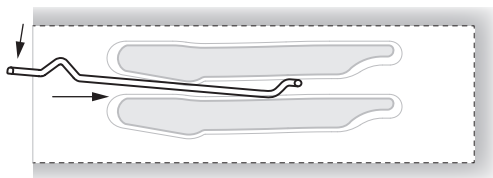


Pour remplacer une grille du four :

1. Placez l'arrière de la grille entre les guides de niveau de la grille



2. Tout en soulevant l'avant de la grille, faites-la glisser jusqu'au bout tout en abaissant l'avant



Grilles télescopiques du four

- Le support télescopique permet d'accéder plus facilement aux aliments de cuisson pour les activités répétitives telles que le badigeonnage. Elle s'étend plus loin que la grille plate standard, ce qui rapproche les aliments de l'utilisateur.

ATTENTION

Lorsque la grille est à l'extérieur du four, les bras coulissants ne se verrouillent pas. Ils peuvent se déployer de manière inattendue si la grille est mal retenue.

Les bras coulissants extensibles peuvent causer des blessures.

La grille doit être tenue ou transportée uniquement en tenant les côtés.

REMARQUE : Retirez toujours la grille extensible avant de procéder à l'autonettoyage du four.

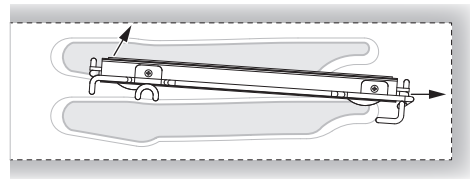
ATTENTION

Pour éviter les brûlures, tirez entièrement la grille et soulevez le plat au-dessus de la poignée lorsque vous transférez des aliments dans le four et hors du four.

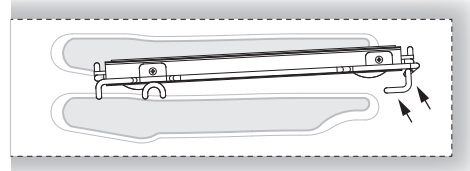
Veuillez vous référer à l'illustration de la page 2 en cas de doute sur la partie avant de la grille.

Pour retirer la grille extensible du four :

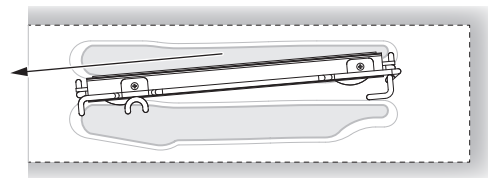
1. Levez doucement la grille et poussez-la vers l'arrière du four jusqu'à la butée d'arrêt.



2. Levez l'arrière de la grille jusqu'au cadre et à la butée du guide de la grille

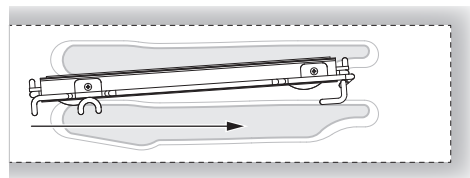


3. Tirez la grille vers le bas et vers l'extérieur

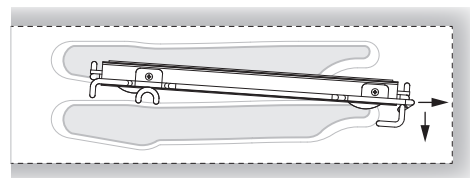


Pour remplacer une grille extensible :

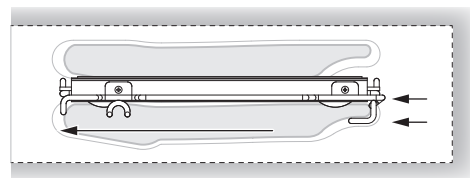
1. Saisissez fermement la grille des deux côtés. Placez la grille (avec le cadre) au-dessus du guide souhaité.



2. Poussez-la entièrement jusqu'à ce que l'arrière de la grille se mette en place



3. Tirez les deux parties vers l'avant jusqu'à ce que la butée soit enclenchée. La grille doit être droite et plate, et non tordue



Minuterie mécanique

La minuterie peut être réglée sur une durée maximale de 60 minutes ; elle émet une tonalité d'alarme lorsque la durée définie est écoulée. La minuterie fonctionne indépendamment du four.




Sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique plutôt que d'une minuterie électronique, le bouton de la minuterie doit d'abord être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position 60 minutes, puis tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le réglage souhaité pour la durée. Lorsque la durée définie est écoulée, l'alarme retentit.

La tonalité d'alarme s'arrête automatiquement après un certain temps.

Contrôle tactile de la minuterie



Réglage de l'heure



« Auto » et « 0:00 » commencent à clignoter lorsque l'appareil est allumé pour la première fois. Pour régler l'heure, appuyez sur le bouton central pendant environ 3 secondes. Lorsque  s'affiche, appuyez sur  ou  pour régler la bonne heure.

Remarque : uniquement 24 heures de réglage disponibles.




Attendez qu'un bip vous indique que l'heure est réglée.

Pour régler l'heure à un moment ultérieur, appuyez simultanément sur  et  pendant 3 secondes, puis réglez l'heure comme décrit ci-dessus.

Compteur de minutes



Comme ce compteur de minutes ne contrôle pas le four, le four continuera de fonctionner lorsque le compteur est terminé.

Pour procéder au réglage, appuyez sur le bouton central pendant 3 secondes jusqu'à ce que  s'affiche. Appuyez sur  et  pour régler la durée souhaitée.




Pour régler le compteur de minutes à un moment ultérieur, appuyez simultanément sur le bouton central pendant 3 secondes puis procédez au réglage comme décrit ci-dessus.

Le compteur de minutes émet un bip lorsque le comptage est fini.

Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quel bouton.

Réglage du volume du bip



Pour régler le volume du bip, appuyez simultanément sur  et . Appuyez ensuite sur le bouton central et attendez que « ton1 » (volume élevé) clignote. Appuyez sur  pour sélectionner « ton2 » (volume moyen) ou « ton3 » (faible volume).

Appuyez sur le bouton central pour régler le volume sélectionné.

Allumer votre four à gaz

Pour allumer le four à gaz, appuyez sur le bouton du thermostat pour activer le générateur d'étincelles. Puis maintenez le bouton enfoncé, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au mode Cuisson (au-delà de la position 275 °F ou 295 °F selon le modèle) ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mode Grill et maintenez-la enfoncée pendant quelques secondes. Lors de la mise en marche du four à gaz, l'allumage continu de l'allumeur quelques secondes après le relâchement du bouton n'indique pas que le brûleur n'est pas allumé.

L'allumeur restera allumé jusqu'à ce que la flamme chauffe le capteur de température qui permettra alors un flux continu de gaz à travers la soupape de sécurité.

Vous pouvez vérifier que le four est allumé en observant la flamme :

- à travers les petits orifices situés dans la base du four (mode Cuisson)
- sur le grill installé sur le plafond de la cavité du four (Mode Grill).

Contrôle de la température de cuisson

Le bouton de commande de la température sert à régler la température souhaitée du four et est équipé d'une soupape de sécurité. Lorsque le four est en fonctionnement, le voyant ON s'allume.

Pour allumer le brûleur inférieur, appuyez sur le bouton de commande de la température et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée.

La position minimale correspond à une température du four de :

36" = 275°F (135°C)

Le bouton de commande s'arrête à la position minimale.

La position maximale correspond à une température du four de

36" = 550°F (290°C)

et est obtenue lorsque le bouton est tourné complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



AVERTISSEMENT

Si vous tournez le bouton du thermostat et qu'il ne semble pas fonctionner correctement, coupez l'alimentation en gaz du four et appelez le centre de maintenance le plus proche.

Grill

Pour allumer le grill, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position du grill.



AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez le grill, les pièces accessibles peuvent devenir chaudes, gardez les enfants à une distance de sécurité.

Avantages du mode de convection

L'activation de la fonction du ventilateur de convection avec une forte chaleur provenant du brûleur inférieur permet de cuire les aliments plus uniformément et délicatement qu'avec le brûleur inférieur uniquement.

La cuisson est plus rapide que dans un four traditionnel. Le système est adapté pour la cuisson d'aliments de différents types (poisson, viande, etc.) à un certain nombre de niveaux.

Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de l'utilisation des modes de convection mais est toujours recommandé pour la cuisson.

Avec cette méthode de cuisson par convection, vous pouvez faire fonctionner le four de la manière normale et suivre les instructions des livres de recettes.

Les aliments à cuire doivent de préférence être placés sur l'étagère au milieu du four.



AVERTISSEMENT

L'utilisation prolongée des appareils à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la cuisine. Il peut être nécessaire de procéder à une ventilation supplémentaire telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique le cas échéant (hotte aspirante).

PLAT PRINCIPAL	TEMPÉRATURE °F (°C)	TEMPS DE CUISSON (min)	PRÉCHAUFFAGE
Génoise	410 (210)	15 - 20	Oui
Biscuits	390 (200)	10 - 12	Oui
Pâte avec poudre à lever (Schiacciata)	390 (200)	25 - 30	Oui
Gâteau éponge (petits moules à pâtisserie en papier)	375 (190)	20 - 25	Oui
Pâte levée (Strudel)	355 (180)	40 - 50	Oui
Pâte feuilletée (tartelettes)	375 (190)	20 - 30	Oui
Soufflé	355 (180)	35 - 40	Oui
Sachertorte	355 (180)	55 - 60	Oui
Tarte aux fruits	320 (160)	160 - 180	Oui
Pâte à choux	390 (200)	35 - 40	Oui
Bœuf rôti (environ 1,5 kg)	390 (200)	90 - 120	Oui
Pizza	390 (200)	20 - 25	Oui
Poisson cuit au four	355 (180)	50 - 60	Oui
Légumes cuits au four	340 (170)	30 - 40	Oui
Volaille	375 - 390 (190 - 200)	60 - 70	Oui

Valeurs indicatives pour la cuisson avec le grill

PLAT PRINCIPAL	TEMPS DE CUISSON (min)	PRÉCHAUFFAGE
Steaks	10 - 15	-
Escalope	15 - 25	-

En Cuisson ou Cuisson par convection, de mauvais résultats peuvent se produire pour de nombreuses raisons autres qu'un dysfonctionnement du four. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. Étant donné que la taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson affectent directement les résultats de la cuisson, la meilleure solution peut être de remplacer les anciens ustensiles de cuisson qui se sont assombris et déformés avec l'âge et l'utilisation.

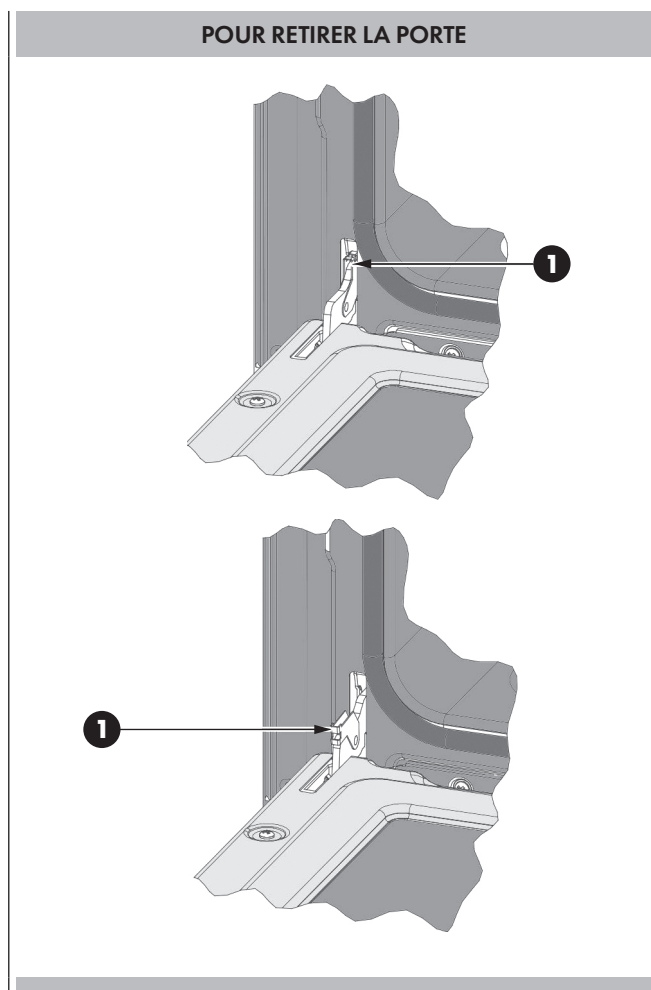
PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
Les aliments brunissent inégalement	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou le fond du four - Ustensile de cuisson trop grand pour la recette - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four
Aliments trop bruns sur le fond	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Utilisation de plats en verre, en métal terne ou foncé - Mauvais positionnement de la grille - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs ou ont rétréci de manière excessive	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Ouverture fréquente de la porte du four - Plat trop grand
Les aliments sont cuits ou rôtis trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop basse - Four non préchauffé - Ouverture fréquente de la porte du four - Fermeture hermétique par du papier aluminium - Plat trop petit
Les croûtes de la tarte ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est humide	<ul style="list-style-type: none"> - Le temps de cuisson n'est pas assez long - Utilisation de plats en acier brillant - Mauvais positionnement de la grille - Température du four trop basse
Gâteaux pâles, plats et parfois non cuits à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop basse - Temps de cuisson incorrect - Test du gâteau trop tôt - Ouverture trop fréquente de la porte du four - Plat trop grand
Gâteaux haut au milieu avec des fissures sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> - Température de cuisson trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four - Mauvais positionnement de la grille - Plat trop petit
Bords de la croûte de la tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Bords de la croûte trop fins

ATTENTION

- Assurez-vous que le four est froid et l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vous deux mains pour retirer la porte du four. La porte est en verre.
- Manipulez-la avec précaution pour éviter de la casser.
- Saisissez uniquement les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle peut basculer dans votre main et causer des dommages ou des blessures.
- Ne pas saisir la porte du four fermement et correctement peut entraîner des blessures corporelles ou endommager le produit.

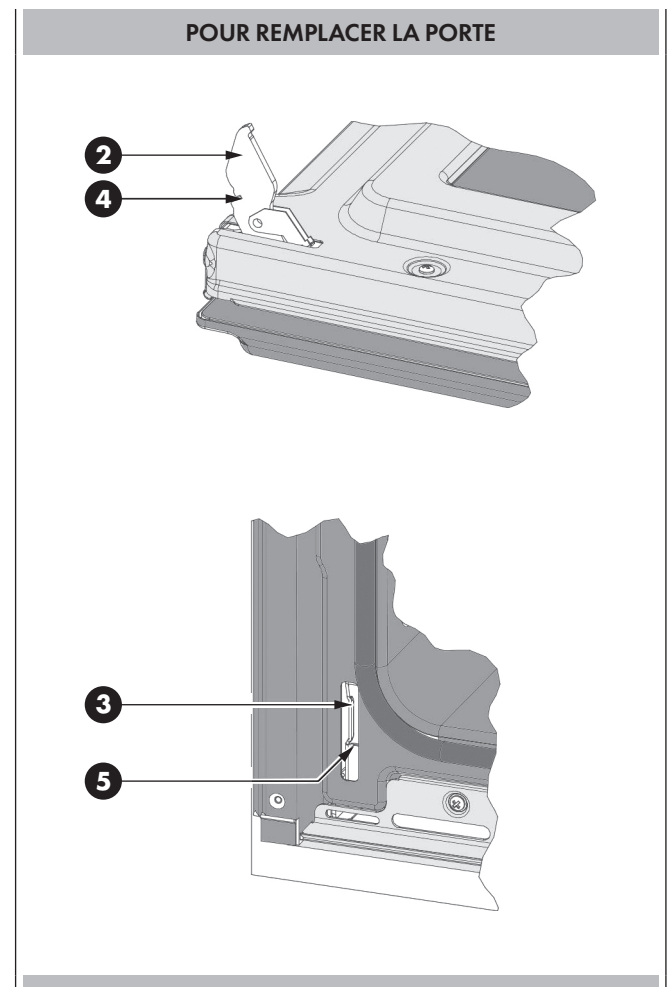
Pour retirer la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Sur chaque charnière, tournez vers vous le clip de sécurité de la charnière (1).
3. Maintenez fermement la porte des deux côtés en utilisant vos deux mains puis fermez la porte.
4. Tenez-la fermement ; la porte est lourde.
5. Placez la porte dans un endroit pratique.



Pour remplacer la porte

1. Insérez les bras supérieurs (2) des deux charnières dans les fentes (3). Les encoches (4) doivent s'accrocher sur les bords (5).
2. Déplacez les clips de sécurité (1) vers la position.
3. Fermez et ouvrez lentement la porte pour vous assurer qu'elle est bien en place.



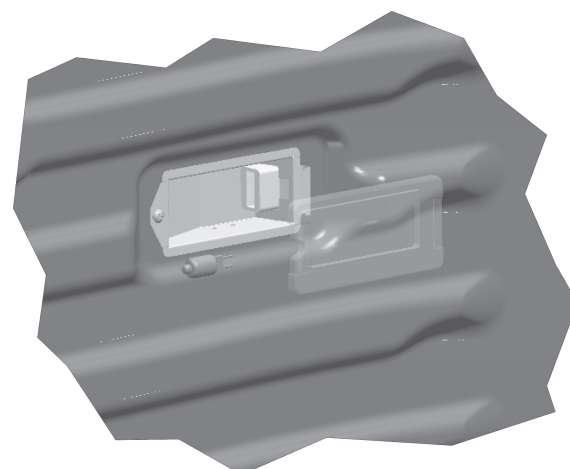
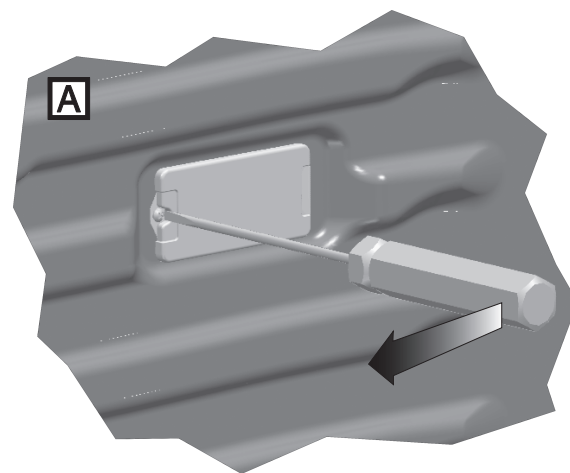
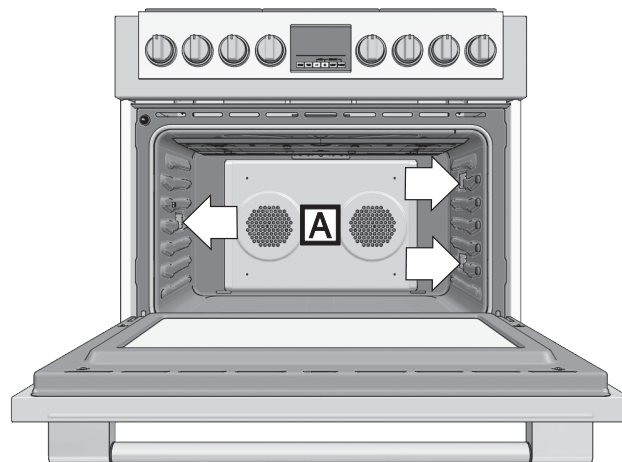
- Chaque four est équipé de trois lampes halogènes situées dans les parois latérales du four.
- Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en cycle de cuisson.
- Chaque ensemble d'éclairage se compose d'une lentille amovible, d'une ampoule ainsi que d'un boîtier de prise d'éclairage qui est fixé en place. Voir la figure sur cette page.
- Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un article de maintenance périodique.

Pour remplacer une ampoule

1. Lisez l'AVERTISSEMENT sur cette page.
2. Coupez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).
3. Retirez la lentille à prendre entre la vis et le verre à l'aide d'un tournevis.
4. Retirez l'ampoule de sa prise en la tirant.
5. Remplacez l'ampoule par une neuve. Évitez de toucher l'ampoule avec les doigts car les huiles des mains peuvent endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
6. L'ampoule est halogène : utilisez-en une du même type en vérifiant sa tension et sa puissance.
7. Remplacez la lentille.
8. Replacer les supports des grilles s'ils sont fournis avec le modèle de four.

Rallumez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).

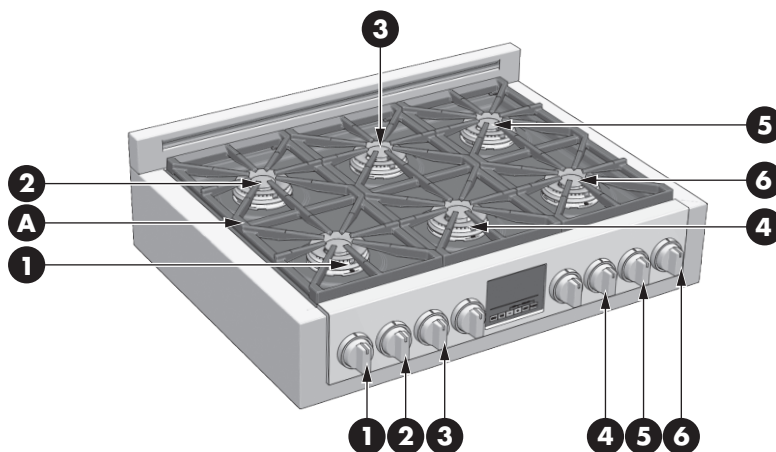
ÉCLAIRAGE DU FOUR



AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les lumières soient froids et que l'alimentation du four a été coupée avant de remplacer la ou les ampoules d'éclairage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four.
- Les lentilles servent à protéger l'ampoule pour éviter qu'elle ne se casse.
- Les lentilles sont fabriquées en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter de la casser. Du verre cassé pourrait causer une blessure.

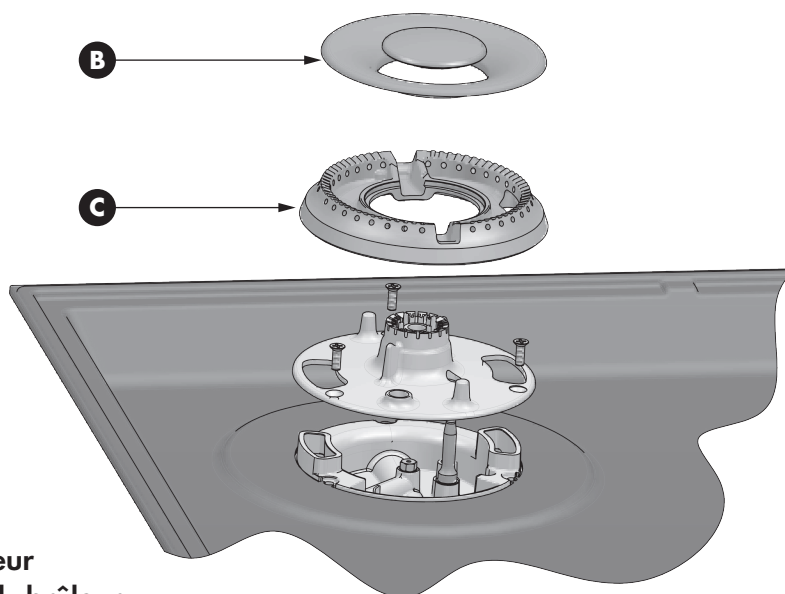
PLAQUE DE CUISSON 36"



A - Grilles

PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR : BTU/H MODÈLE 36"	GN (naturel)	GPL (propane)
1 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BRÛLEUR

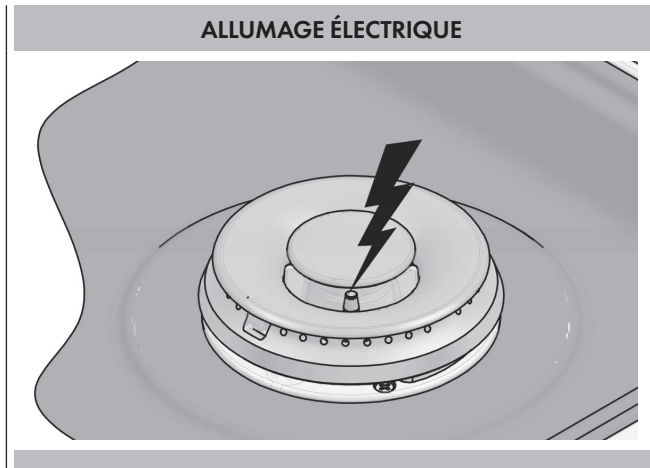


B - Bouchon du brûleur
C - Diffuseur de gaz du brûleur

Réglage du bouton de commande du gaz

Allumage électrique à gaz



Le brûleur à gaz utilise un dispositif d'allumage électrique situé à proximité de chaque brûleur qui assure l'allumage du brûleur.



Modèles à allumage automatique

L'allumage électronique automatique allume le brûleur de surface lorsque le bouton de commande correspondant est tourné, n'importe quelle rotation de vanne permet de fournir un débit de gaz suffisant pour supporter une flamme.

Pour paramétrer :

- Poussez et tournez un bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à n'importe quel réglage, toutes les bougies produiront un clic (étincelle), mais seul le brûleur avec le bouton de commande réglé sur la plage  -  produira une flamme.



AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas un brûleur avec des ustensiles de cuisine vides ou sans ustensiles de cuisine sur la grille.
- Ne touchez pas le brûleur lorsque les allumeurs produisent un clic (étincelles).
- Ne laissez pas la flamme du brûleur s'étendre au-delà du bord de la casserole.
- Éteignez toutes les commandes lorsque vous ne cuisinez pas.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles ou un incendie.





Brûleurs à gaz

La conception des brûleurs à gaz de ces modèles de cuisinière, permettent une option agréable pour les cuissons pour lesquelles la taille, la puissance et le mijotage sont la principale préoccupation.



Brûleurs à flamme avec deux anneaux

Ce brûleur spécifique dispose de deux anneaux de flamme séparés pour fournir une régulation complète de la chaleur, de haute puissance au mijotage.

Pour paramétrer :

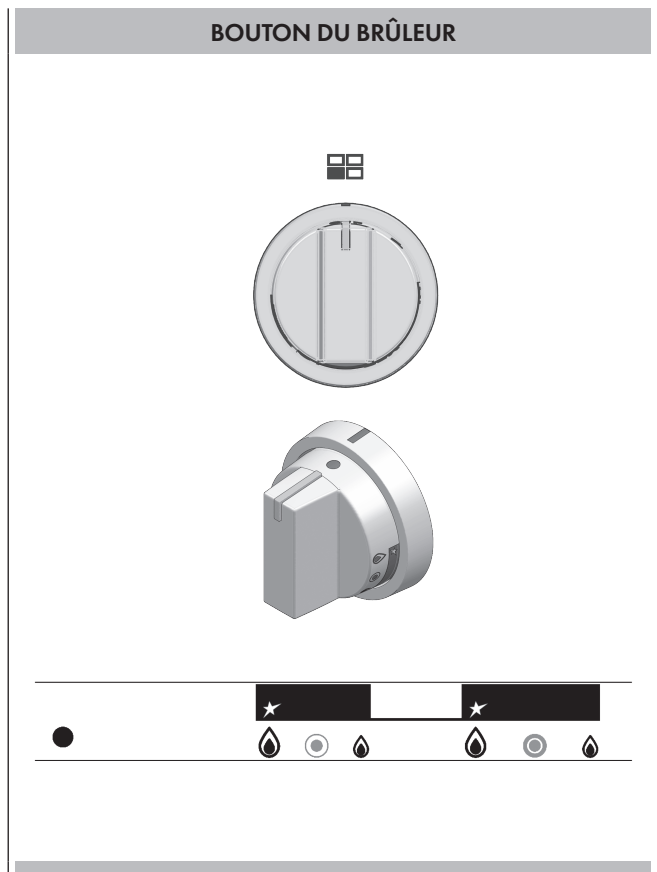
1. Poussez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la plage principale  -  lorsque le brûleur est allumé, la flamme principale et la flamme de mijotage s'allument et restent allumées.
2. Réglez la température souhaitée dans la plage principale  - .

Réglage du mijotage

Continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la plage  -  de mijotage. L'anneau de la flamme externe s'éteint et le réglage de la température peut être effectué à l'aide de l'anneau de la flamme interne uniquement.

Éteindre les brûleurs

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il passe en position OFF. Vérifiez que la flamme soit complètement éteinte.



Flammes du brûleur

Allumez chaque brûleur. Les flammes doivent être bleues, sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas flotter ou s'éloigner du brûleur. Le cône intérieur de la flamme doit avoir une longueur comprise entre 1/2" et 3/4".

Brûleurs de surface super étanches



IMPORTANT

N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation autour des bords de la grille du brûleur.

Bouchon du brûleur et diffuseur de gaz

Gardez toujours le bouchon du brûleur et le diffuseur de gaz en place lors de l'utilisation d'un brûleur de surface. Un bouchon de brûleur et un épandeur propres aideront à éviter un allumage difficile et des flammes irrégulières. Nettoyez toujours les pièces après un débordement et retirez-les et nettoyez-les régulièrement conformément à la section « Nettoyage général ».

Base du brûleur et injecteur

Le gaz doit circuler librement dans l'orifice de l'injecteur pour s'allumer correctement. Gardez cette zone propre et ne laissez pas les déversements, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans l'ouverture de l'orifice de l'injecteur. Protégez-le pendant le nettoyage.

Gardez cette zone propre et ne laissez pas les déversements, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans les ports du brûleur.

Pour nettoyer le brûleur à gaz :



IMPORTANT

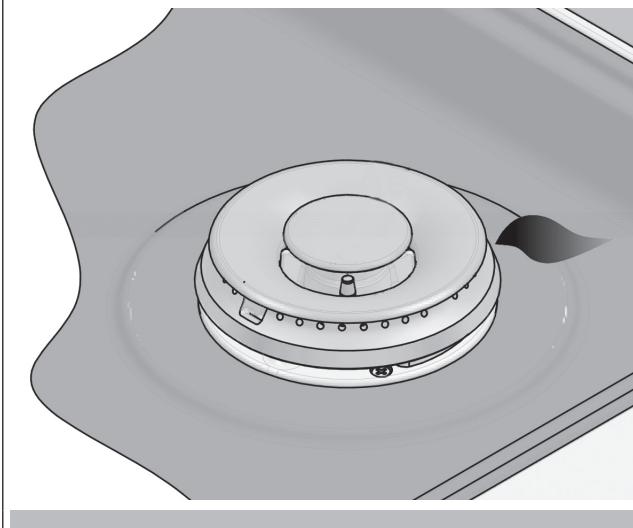
Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la plaque de cuisson est froide.

1. Retirez le bouchon du brûleur de la base du brûleur et nettoyez-le conformément à la section de nettoyage.
2. Retirez le diffuseur du brûleur.
Nettoyez l'ouverture du conduit à gaz et l'orifice du brûleur conformément à la section de nettoyage.
3. Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide (gardez la zone de l'injecteur de gaz sans agents de nettoyage ni tout autre matériau entrant dans l'orifice de l'injecteur).
4. Remplacez le diffuseur et le bouchon du brûleur, en vous assurant que les broches d'alignement sont correctement alignées avec les fentes.
5. Allumez le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez l'alignement du bouchon et du diffuseur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne faites pas l'entretien du brûleur à gaz vous-même.

Contactez un technicien de réparation qualifié.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE



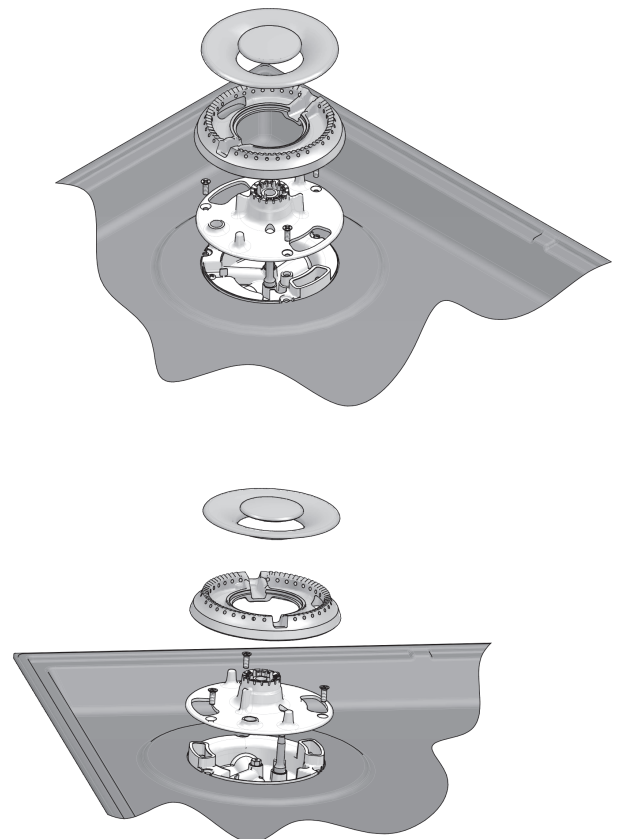
Lorsque vous allumez le brûleur, assurez-vous que :

- Le diffuseur de gaz est correctement placé et que la broche est correctement alignée avec la fente de la base du brûleur.
- Le bouchon est correctement placé et que la broche est correctement alignée avec la fente du diffuseur de gaz.

Ports du brûleur

Vérifiez occasionnellement les flammes du brûleur. Une bonne flamme est de couleur bleue, et non jaune.

VUE ÉCLATÉE DU BRÛLEUR



IMPORTANT : Ne laissez jamais des ustensiles de cuisine vides sur une zone de cuisson, un élément ou un brûleur avec une surface chaude.

Dans l'idéal, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat, des côtés droits, un couvercle bien ajusté et la matière doit avoir une épaisseur moyenne à épaisse. Des finitions rugueuses peuvent rayer la plaque de cuisson.

L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme noyau ou base dans les ustensiles de cuisine. Cependant, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la plaque de cuisson ou les grilles.

Le matériel de cuisson est un facteur de rapidité et d'uniformité du transfert de chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Une finition antiadhésive a les mêmes caractéristiques que son matériau de base.

Par exemple, les ustensiles de cuisine en aluminium avec une finition antiadhésive prendront les propriétés de l'aluminium.

Utilisez le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau des ustensiles de cuisine.

Caractéristiques de la batterie de cuisine

Aluminium :

Chauffe rapidement et uniformément.

Convient à tous les types de cuisson. L'épaisseur moyenne ou élevée est la meilleure pour la plupart des tâches de cuisson.

Fonte :

Chauffe lentement et uniformément.

Adapté pour le brunissement et la friture. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.

Céramique ou verre céramique :

Suivez les instructions du fabricant.

Chauffe lentement, mais de manière non uniforme. Résultats parfaits pour les réglages de chaleur faible à moyenne.

Cuivre :

Chauffe très rapidement et uniformément.

Faïence :

Suivez les instructions du fabricant.

Utiliser pour les réglages de chaleur faible.

Émail de porcelaine sur acier ou fonte :

Voir l'acier inoxydable ou la fonte.

Acier inoxydable :

Chauffe lentement, mais de manière non uniforme. Un noyau ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable assure un chauffage uniforme.

Adaptez le diamètre de la casserole à la taille de la flamme

La flamme doit être de la même taille que le fond du plat ou d'une taille inférieure. N'utilisez pas de petits plats avec des réglages de flamme élevés car les flammes peuvent laper les côtés du plat. Les grandes casseroles qui couvrent deux brûleurs sont placées d'avant en arrière, et non d'un côté à l'autre.

Utiliser des casseroles équilibrées

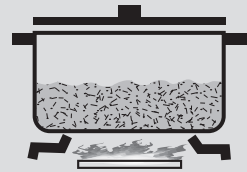
Les casseroles doivent reposer à niveau sur la grille de la plaque de cuisson sans basculer. Centrer la casserole au-dessus du brûleur.

Utilisez un couvercle correctement adapté

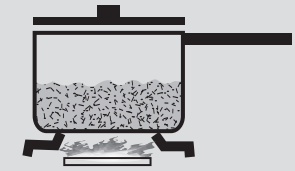
Un couvercle bien ajusté permet de raccourcir le temps de cuisson. Les casseroles plates et lourdes fournissent une chaleur et une stabilité uniformes.



AVERTISSEMENT



CASSEROLE ÉQUILIBRÉE



CONCAVE (CREUSE)



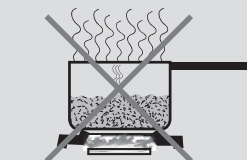
CONVEXE (ARRONDIE)



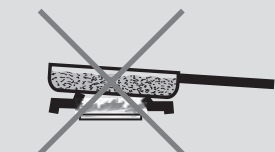
FLAMME TROP GRANDE POUR LA TAILLE DE LA CASSEROLE



UTILISER UN COUVERCLE CORRECTEMENT ADAPTÉ

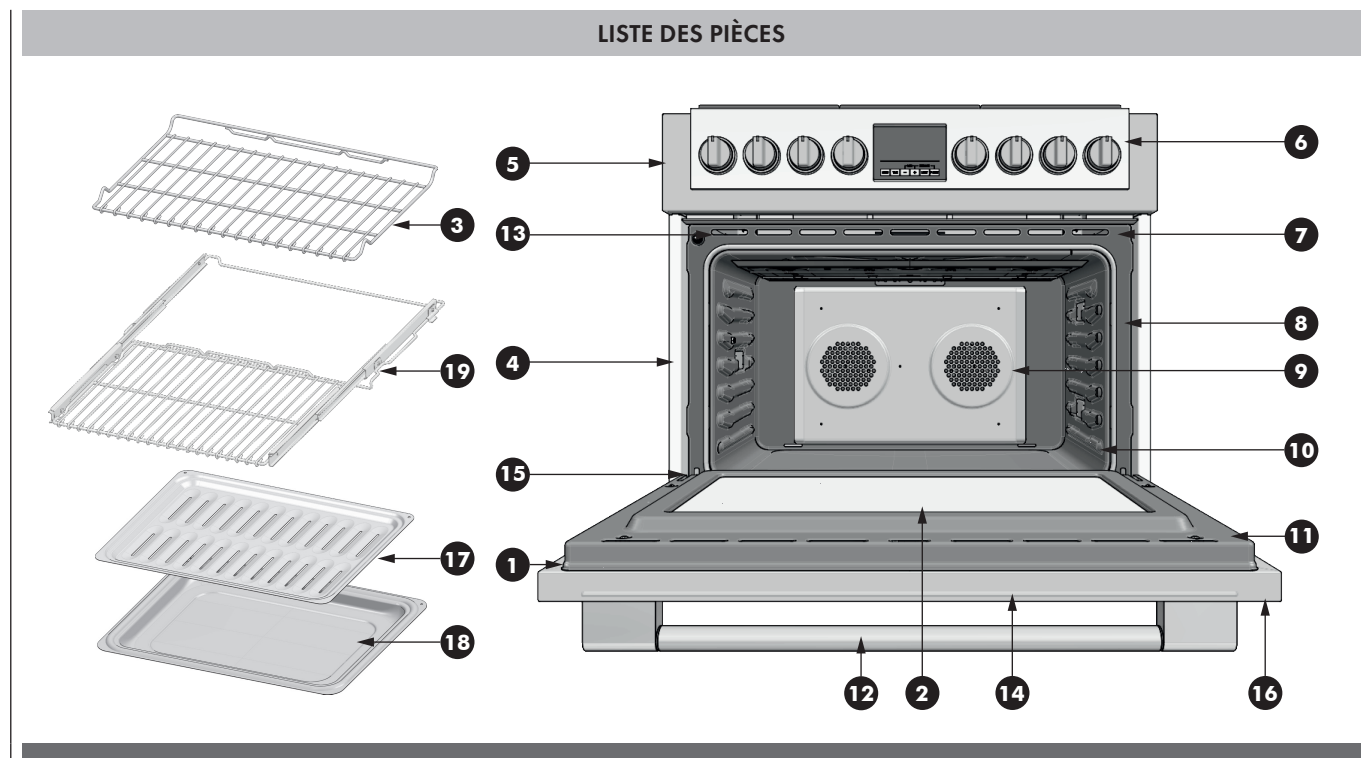


CASSEROLE NON ÉQUILIBRÉE



Comment utiliser le tableau de nettoyage du four

1. Repérez le numéro de la pièce à nettoyer sur l'illustration de cette page.
2. Trouvez le nom de la pièce dans le tableau.
 - Utilisez la méthode de nettoyage indiquée dans la colonne de gauche si le four a une finition en émail coloré.
 - Utilisez la méthode de nettoyage indiquée dans la colonne de droite si le four est en acier inoxydable.
3. Faites correspondre la lettre avec la méthode de nettoyage indiquée à la page suivante.



Pièce		Méthode de nettoyage		Pièce		Méthode de nettoyage	
		En émail	Acier inoxydable			En émail	Acier inoxydable
1	Cadre de la porte	D	G	11	Porte intérieure du four	E	E
2	Fenêtres intérieures de la porte	F	F	12	Poignée de la porte	G	G
3	Grilles amovibles du four	A ou E	A ou E	13	Évent de refroidissement de la porte	E	E
4	Ajustement de la glissière	G	G	14	Avant de la porte	C&D	C&G
5	Ajustement du panneau de contrôle	G	G	15	Ajustement du four	D	D
6	Panneau de contrôle	D	G	16	Bouchons	D	G
7	Évents de refroidissement du four	D	D	17	Grille de cuisson	E	E
8	Châssis avant du four	E	E	18	Partie inférieure de la grille de cuisson	E	E
9	Cavité du four	E	E	19	Grille extensible	A	A
10	Joint en maille	B	B				

L'ensemble du four peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'une éponge savonneuse, puis rincé et séché. S'il reste de la saleté tenace, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

- Utilisez toujours le nettoyant le plus doux qui fonctionnera.
- Frotter les finitions en métal dans le sens du grain.
- Utilisez des chiffons propres et doux, des éponges ou des essuie-tout.
- Rincez abondamment avec un minimum d'eau afin qu'elle ne s'écoule pas dans les fentes de la porte.
- Séchez pour éviter les marques d'eau.

Les nettoyants énumérés ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser et ne sont pas approuvés. Utilisez tous les produits conformément aux instructions de l'emballage.

Pièce		Méthode de nettoyage
A	Chromé	Laver à l'eau tiède. Rincez soigneusement puis séchez. Ou frottez doucement avec Soft Scrub®, Tampons Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® selon les instructions. Four Easy Off® ou Dow® Des nettoyants (formule de four froid) peuvent être utilisés, mais peuvent provoquer un assombrissement et une décoloration. Les grilles peuvent être nettoyées dans le four pendant le mode d'autonettoyage. Cependant, les grilles chromées perdront leur finition brillante et passeront définitivement à un gris métallique.
B	Maillage en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT À LA MAIN.
C	Verre	Vaporiser d'abord Windex® ou Glass Plus® sur un chiffon, puis essuyer pour nettoyer. Utilisez Fantastik® ou Formula 409® pour éliminer les éclaboussures de graisse.
D	Peint	Nettoyez à l'eau tiède ou appliquez Fantastik® ou Formula 409® en premier sur une éponge propre ou un essuie-tout, puis essuyez. Évitez d'utiliser des nettoyants en poudre et des tampons de laine d'acier.
E	Porcelaine	Essuyez immédiatement les déversements acides comme le jus de fruit, le lait et les tomates avec une serviette sèche. N'utilisez pas une éponge/serviette humidifiée sur de la porcelaine chaude. À froid, nettoyez à l'eau tiède ou appliquez Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez puis séchez. Pour les taches tenaces, utilisez délicatement des tampons Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine craque (fines lignes) avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et à la saleté.
F	Verre réfléchissant	Nettoyez avec de l'eau tiède et une éponge ou un laveur en plastique. Frottez les taches tenaces avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac ou Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS DES ABRASIFS AGRESSIFS.
G	Acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter avec du grain. Nettoyez à l'aide d'une éponge savonneuse puis rincez et séchez. Ou essuyez avec Fantastik® ou Formula 409® pulvérisé sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec Magic® en acier inoxydable et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Cleaner® en acier inoxydable pour éliminer la décoloration thermique.

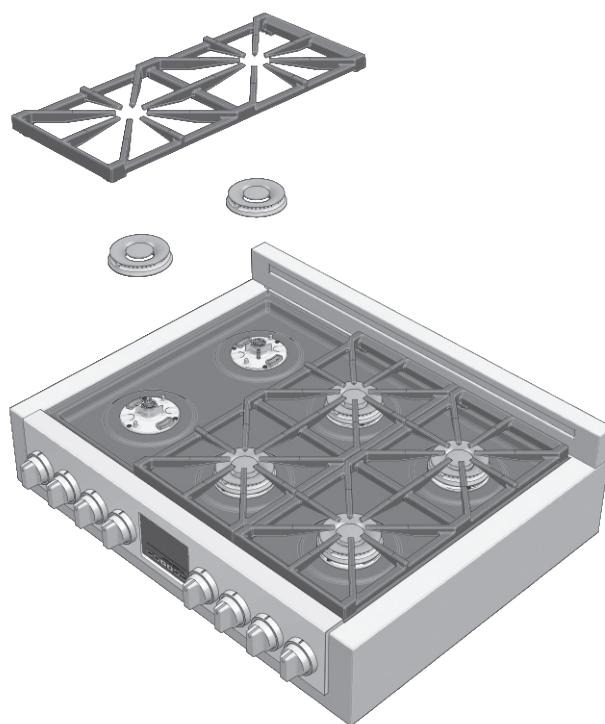
L'ensemble de la plaque de cuisson à peut être nettoyé en toute sécurité en essuyant à l'aide d'une éponge savonneuse, puis en rinçant et séchant. S'il reste de la saleté tenace, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

ATTENTION

- Avant le nettoyage, assurez-vous que les brûleurs sont éteints et que les grilles sont froides.
- Utilisez toujours le nettoyant le plus doux qui fonctionnera. Utilisez des chiffons propres et doux, des éponges ou des essuie-tout.
- Frottez les finitions en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyez la zone sèche pour éviter les marques d'eau.
- Ne nettoyez pas les parties amovibles de la plaque de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après le nettoyage, placez toutes les pièces dans leur position avant d'utiliser la plaque de cuisson.

Les nettoyants recommandés ci-dessous ainsi que sur la page suivante indiquent les types de nettoyants et ne constituent pas l'approbation d'une marque particulière. Utilisez tous les produits conformément aux instructions de l'emballage.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON



Pièces/matériaux de la plaque de cuisson Nettoyants suggérés

Pièces et matériaux	Nettoyants suggérés	Suggestions/Rappels
Base du brûleur (Fonte d'aluminium)	Chiffon humide.	Gardez la zone de l'injecteur de gaz sans agents de nettoyage ni tout autre matériau entrant dans l'orifice de l'injecteur.
Diffuseur de gaz (Fonte d'aluminium)	Détergent et eau chaude ; rincez et séchez. Brosse à dents à poils en nylon rigide pour nettoyer les ouvertures des orifices. Nettoyants abrasifs : Vernis métallique Revere Ware®. Suivez les instructions de l'emballage. Utilisez des tampons Brillo® ou S.O.S.®. Rincez puis séchez.	Frottez légèrement, dans un mouvement circulaire. Les nettoyants en aluminium peuvent ternir la surface. Pour nettoyer l'ouverture du port, utilisez une brosse à dents ou un trombone droit. Veillez à ne pas endommager / augmenter la forme des ports.
Diffuseur de gaz (Laiton)	Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, rincez puis séchez. Utilisez une brosse en nylon rigide ou un trombone à extrémité droite pour dégager les encoches d'un diffuseur de flamme.	Frottez légèrement, dans un mouvement circulaire. Les nettoyants en laiton peuvent ternir la surface. Pour nettoyer l'ouverture du port, utilisez une brosse à dents ou un trombone droit.
Bouchon du brûleur et grille (Émail de porcelaine sur fonte)	Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastique, Formula 409. Rincez puis séchez immédiatement. Nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami® et Soft Scrub® Nettoyants abrasifs pour taches tenaces : tampon de laine d'acier avec savon.	Les grilles sont lourdes ; faites attention lorsque vous les soulevez. Placez-les sur une surface protégée. Les ampoules/craquelures/éclats sont fréquents en raison des températures extrêmes sur les bandes de la grille et des changements de température rapides. Les déversements acides et sucrés détériorent l'émail. Retirez immédiatement les salissures. Les nettoyants abrasifs, utilisés trop vigoureusement ou trop souvent, peuvent finir par ternir l'émail.

Pièces et matériaux	Nettoyants suggérés	Suggestions/Rappels
Finition extérieure (Émail de porcelaine)	Eau chaude et moussante : rincez puis séchez soigneusement. Nettoyants non abrasifs : Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Nettoyants liquides : Kleen King®, Soft Scrub®	Les déversements acides et sucrés détériorent l'émail de porcelaine. Retirez immédiatement les salissures. N'utilisez pas d'éponge ou de serviette humidifiée sur de la porcelaine chaude. Appliquez toujours une pression minimale avec des nettoyants abrasifs.
Boutons de commande (Acier inoxydable)	Eau chaude et moussante : rincez puis séchez immédiatement. Si nécessaire, retirez les boutons (soulevez-les vers le haut).	Ne faites pas tremper les boutons. N'utilisez pas de nettoyants ou de laveurs abrasifs. Ne forcez pas les boutons sur l'arbre de la vanne. Tirez vers le haut les boutons du panneau de commande pour les retirer. Lorsque vous remplacez les boutons, assurez-vous qu'ils sont en position OFF. Ne retirez pas les emplacements sous les boutons.
Finition extérieure (Acier inoxydable)	Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent. Fantastic®, Formula 409®. Rincez puis séchez immédiatement. Vernis nettoyant : Magic® en acier inoxydable pour protéger la finition contre les taches et les piquûres ; améliore l'apparence. Taches d'eau dure : Vinaigre blanc ménager. Nettoyants légèrement abrasifs : Nettoyant liquide Kleen King® en acier inoxydable, nettoyant en aluminium et en acier inoxydable Cameo®, Bon Ami®. Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®.	L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches alimentaires et des marques à condition que la surface soit propre et protégée. Ne laissez jamais les taches alimentaires ou le sel rester sur l'acier inoxydable pendant une certaine période de temps. Frottez légèrement dans le sens des lignes. Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette avant utilisation. Appliquez toujours une pression minimale avec des nettoyants abrasifs, notamment sur les graphismes.
Allumeurs (Céramique)	Essuyez soigneusement avec un coton-tige imbibé d'eau, d'ammoniaque ou de Formula 409®. Frottez doucement les salissures à l'aide d'un cure-dent.	Évitez l'excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. Retirez les peluches qui peuvent rester après le nettoyage.

Avant de contacter le service de maintenance, vérifiez ce qui suit pour éviter les frais de maintenance inutiles.

Problème de four	Étapes de résolution des problèmes
L'écran du four reste ÉTEINT	Coupez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur). Rallumez le disjoncteur. Si l'état persiste, appelez un service de maintenance autorisé.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
La température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être ajusté. Voir Calibrage de la température du four, page 28.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Voir la page 32. Évitez de toucher le verre de l'ampoule avec vos doigts car l'huile des doigts peut provoquer une combustion prématurée des ampoules.
L'éclairage du four reste allumé	Vérifiez l'absence d'obstruction de la porte du four. Vérifiez si la charnière est pliée ou si l'interrupteur de la porte est cassé.
Impossible de retirer le couvercle de la lentille sur la lumière	Il peut y avoir une accumulation de saletés autour du couvercle de la lentille. Essayez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette sèche et propre avant d'essayer de retirer le couvercle de la lentille.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode Cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson par convection et le rotissage par convection éliminent toute humidité dans le four (il s'agit de l'un des avantages de la convection).
Éclats de porcelaine	Lorsque les grilles du four sont retirées puis replacées, inclinez toujours les grilles vers le haut et ne les forcez pas afin de ne pas écailler la porcelaine.
L'allumage ne fonctionne pas	
Le cordon d'alimentation est-il débranché ?	Branchez-le dans une prise à 3 broches de mise à la terre.
Un fusible domestique est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?	Remplacez le fusible ou réinitialisez le circuit.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	
Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés ?	Allumez l'un des boutons du brûleur de surface pour libérer l'air des conduites de gaz.
Le bouton de commande est-il réglé correctement ?	Appuyez sur le bouton avant de passer à un réglage.
Les ports du brûleur sont-ils obstrués ?	Voir la section « Brûleurs de surface très étanches ».
Les flammes des brûleurs de surface sont irrégulières, jaunes et/ou bruyantes	
Les ports du brûleur sont-ils obstrués ?	Voir la section « Brûleurs de surface très étanches ».
Les bouchons du brûleur sont-ils correctement positionnés ?	Voir la section « Brûleurs de surface très étanches ».
Le gaz utilisé est-il du propane ?	L'appareil peut avoir été mal converti. Contactez un technicien de maintenance.
Le brûleur de surface émet des bruits secs	
Le brûleur est-il mouillé ?	Laissez-le sécher.
Le bouchon et le diffuseur de gaz sont-ils correctement positionnés ?	Assurez-vous que les broches d'alignement sont correctement alignées, voir la section « Brûleurs de surface très étanches ».
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisine	
Les ustensiles de cuisine sont-ils de la bonne taille ?	Utilisez des ustensiles de cuisine de la même taille que la zone de cuisson, l'élément ou le brûleur. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas s'étendre à plus de 1 po (2,5 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.
Les résultats de cuisson sur la plaque de cuisson ne correspondent pas au résultat attendu	
Les ustensiles utilisés sont-ils les bons ?	Voir la section « Ustensiles de cuisine ».
Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur approprié ?	Voir la section « Réglage des boutons de commande ».

Avant de contacter le service de maintenance, veuillez vérifier la section « Dépannage ». Cela peut vous faire économiser le coût d'un appel de maintenance.

Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous. Lorsque vous appelez, veuillez communiquer la date d'achat ainsi que le modèle complet et le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données de maintenance

Pour des informations sur la maintenance autorisée ou les pièces, voir la section GARANTIE.

Pour connaître l'emplacement de l'étiquette de série, voir la page 2. Vous pouvez noter maintenant cette information dans l'espace prévu à cet effet.

Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Enregistrement des données de maintenance

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

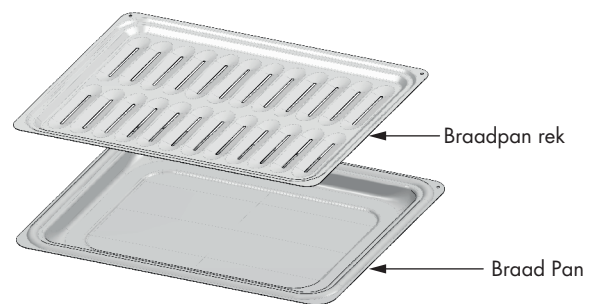
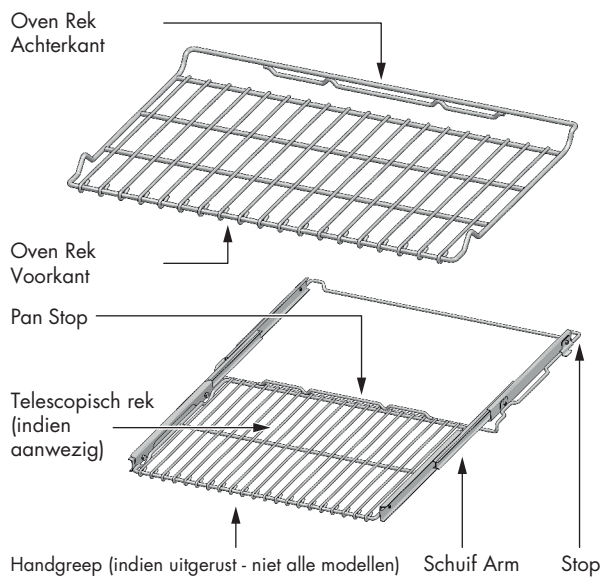
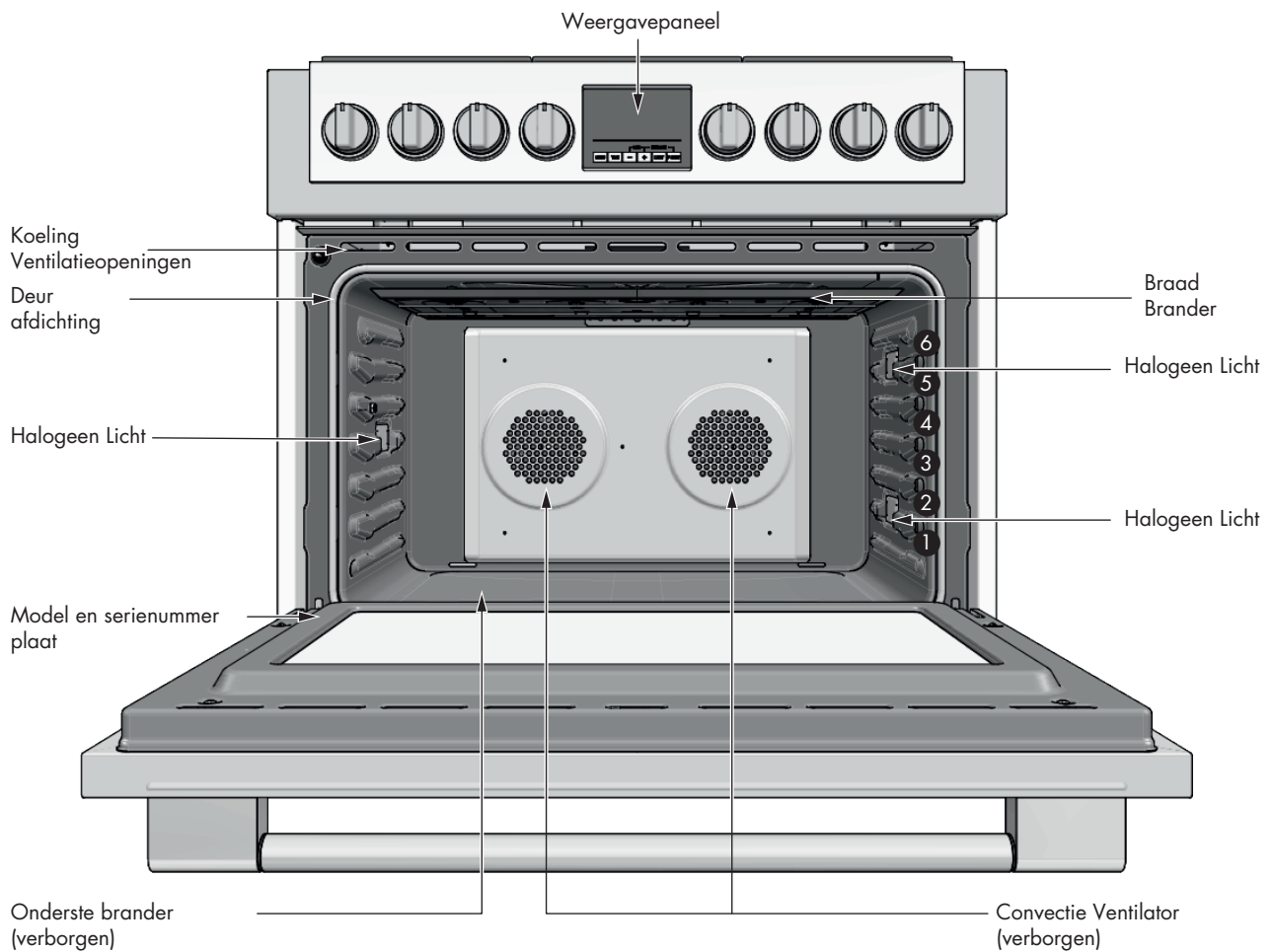
Date d'installation ou d'occupation _____

Lined writing area consisting of 20 horizontal lines.

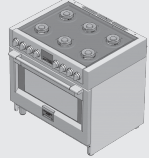

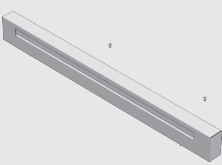
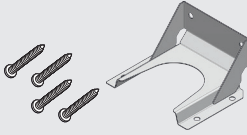
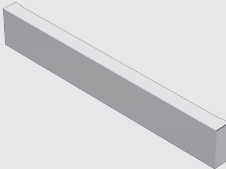
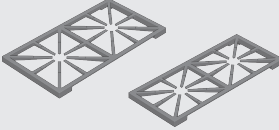

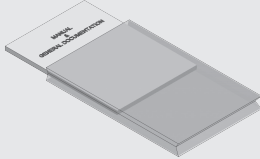
INHOUDSOPGAVE	PAGINA
1 - Kenmerken van uw oven	2
2 - Speciale waarschuwingen	4
Voorafgaand aan de installatie	4
3 - Veiligheidsinstructies	5
4 - Productafmetingen en uitsnijvereisten	8
Anti-Tip beugel installatie	10
5 - Installatie-informatie	11
6 - Installatie-instructies	12
7 - Gasbehoefte	14
Instructies voor de installatie van het toestel (Plaatsing en ventilatievereisten)	14
Positionering	14
Ventilatie	14
Gasaansluiting	14
Stijve pijp aansluiting	14
8 - Omschakeling op een andere gassoort	15
Omschakeling op een andere gassoort	15
Mondstuk tabel	15
Injectoren vervangen (tweekringsvlambrander)	17
9 - Omschakeling voor LP of NG Gas	18
Vervang injector op (oven onderste brander)	18
Vervang injector op (oven grill brander)	19
Lage vlam aanpassing	20
Aanpassing voor branders met één of twee vlamringen:	20
Elektrische gasontsteking	21
Vlammen van de brander	21
10 - Elektriciteitsvoorziening	22
Aansluiting op het elektriciteitsnet	22
11 - De-bedieningspanelen	23
Bediening	23
Knoppen	23
Signaallampen	23
12 - Algemene oveninformatie	24
13 - Algemene oventips	25
Ovenrekken	25
Oven Telescopische Rekken	26
14 - De Klok en Timer instellen	27
Mechanische Minuten Timer	27
Timer aanraakbediening	27
15 - De ovenstand selecteren	28
16 - Koken in de oven	29
17 - Problemen met bakken oplossen	30
18 - Doe-het-zelf-onderhoud Ovendeur verwijderen	31
Deur verwijderen	31
De deur vervangen	31

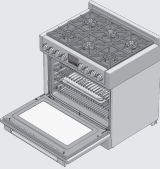
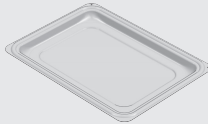
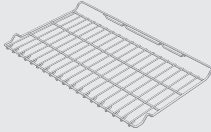

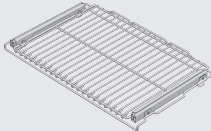
INHOUDSOPGAVE	PAGINA
19 - Ovenlampje vervangen	32
Een gloeilamp vervangen	32
20 - Kenmerken van uw fornuis	33
21 - Werking gasfornuis	34
Instelling gasregelknop	34
Gasbranders	34
Branders met twee vlamringen	34
22 - Werking gasfornuis	35
Super afgedichte oppervlakte branders	35
23 - Kookgerei	36
Kenmerken van kookgerei	36
De diameter van de pan komt overeen met de grootte van de vlam	36
24 - Algemene ovenreiniging	37
De ovenreinigingskaart gebruiken	37
Reinigingsoverzicht	37
25 - Ovenafwerkingen / Reinigingsmethoden	38
26 - Reinigen van het fornuis	39
Kookplaat Onderdeel / Materiaal Voorgestelde Reinigingsmiddelen	39
27 - Functioneringsproblemen oplossen	41
28 - Assistentie of service	42

KENMERKEN VAN UW OVEN



MODEL 36"	NG (aardgas), 5" W.C.P	LP (Propan) Gas, 10" W.C.P.
BRADEN	14330 Btu/h (4200W)	14330 Btu/h (4200W)
OVEN	17000 Btu/h (5000W)	17000 Btu/h (5000W)

INHOUD VAN UW VERPAKKING					
	HVH	BESCHRIJVING		HVH	BESCHRIJVING
	1	FORNUIS		1	VOET MET KRAAG
	1	3" BACKPLASH DRIE BEVESTIGINGSSCHROEVEN		1	ANTI-TIP VIER BEVESTIGINGSSCHROEVEN
	1	KICK COVER		3	Stks. VOOR 36" FORNUIS
	3	VOET		1 1	HANDLEIDING & ALGEMENE DOCUMENTATIE "GEBRUIKSHANDLEIDING" GASCONVERSIEKIT

OVENACCESSOIRES VAN UW MODEL					
	HVH	BESCHRIJVING		HVH	BESCHRIJVING
	1	OVEN		1	GEËMAILLEERDE BRAAD- SLEDE
	2	VERCHROOMDE REKKEN		1	GEËMAILLEERDE BRAAD- SLEEROOSTER
	1	TELESCOPISCH VERCHROOMD REK			

BELANGRIJK: Bewaar deze instructies voor gebruik door de plaatselijke elektrotechnische inspecteur.

INSTALLLEER: Laat deze handleiding achter bij de eigenaar voor toekomstige raadpleging.

EIGENAAR: Bewaar deze handleiding om later te kunnen raadplegen.

Let op deze symbolen in deze handleiding:

GEVAAR

U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet **NAUWGELET** opvolgt.

WAARSCHUWING

Dit is het veiligheidswaarschuwingssymbool. Dit symbool waarschuwt u voor potentiële gevaren die u en anderen kunnen doden of verwonden. U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u deze instructies opvolgt.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Aan de installateur:

Laat deze gebruiksaanwijzing bij het toestel.

Aan de klant

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.



BELANGRIJKE INSTRUCTIE

Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.

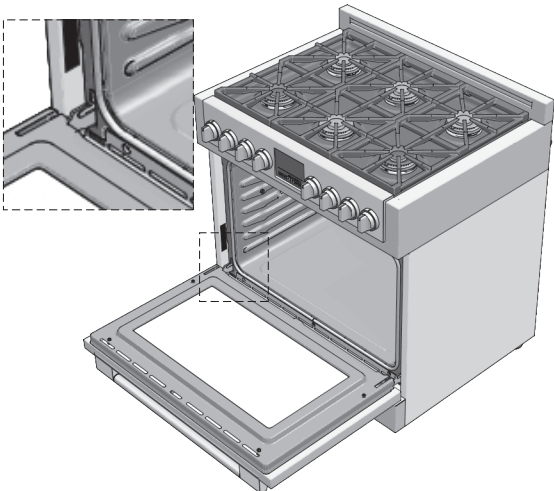


De juiste installatie is uw verantwoordelijkheid. Laat een gekwalificeerde technicus dit fornuis installeren.

BELANGRIJK

- Volg aan alle geldende regels en verordeningen.
- Noteer het model- en serienummer alvorens het fornuis te installeren. Beide nummers staan op het serienummerplaatje, zie de onderstaande illustratie.

PLAATS VAN HET TYPEPLAATJE



Voorafgaand aan de installatie

- Controleer de plaats waar het fornuis wordt geïnstalleerd. De plaats moet uit de buurt zijn van sterk tochtende plaatsen, zoals ramen, deuren en sterke verwarmingsopeningen of ventilatoren.
- Elektrische aarding is vereist. Zie "Elektrische eisen"

OPMERKING: Dit fornuis is vervaardigd voor gebruik op aardgas of propaan.

Om om te schakelen naar LP (propaan) of NG (aardgas), zie de instructies in de gasombouwkit die in het literatuurpakket zit. De juiste aansluiting voor de gastoevoer moet beschikbaar zijn. Zie vereisten voor gasvoorziening.

WAARSCHUWING

Alvorens het toestel op de gastoevoerleiding aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de gasafstelling geschikt is. Het type gas dat is afgesteld en door de fabriek wordt geleverd, is aangegeven op het typeplaatje.

⚠ BELANGRIJK

Het toestel moet worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus in overeenstemming met de geldende voorschriften. Het gegevensplaatje van de oven is nog zichtbaar nadat het toestel geïnstalleerd is. Dit plaatje, dat zichtbaar is wanneer de ovendeur open is, bevat alle identificatiegegevens van het toestel, alsmede de gassoort en de gebruiksdruk waarvoor het gekalibreerd is.

Volg de aanwijzingen en suggesties zorgvuldig op om een veilig en juist gebruik van dit product te waarborgen.

⚠ BELANGRIJK

DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. DE FABRIKANT KAN OP GEEN ENKELE WIJZE AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR LETSEL OF SCHADE VEROORZAAKT DOOR ONJUISTE INSTALLATIE OF DOOR ONGESCHIKT, VERKEERD OF ABSURD GEBRUIK.

⚠ BELANGRIJK

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET VERMINDERDE FYSIEKE, ZINTUIGELIJKE OF GEESTELIJKE CAPACITEITEN OF GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, BEHALVE ALS ZE ONDER SUPERVISIE STAAN OF INSTRUCTIE HEBBEN GEKREGEN VOOR HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR EEN PERSOON DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.

KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT STAAN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT ZE NIET MET HET TOESTEL SPELEN.

- **Demonteer geen onderdelen voordat u de stekker van het fornuis uit het stopcontact heeft gehaald.**
- **Gebruik het apparaat niet als een onderdeel gebroken is (bijvoorbeeld een glas). Trek de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.**
- Alvorens de oven in gebruik te nemen, is het raadzaam hem een uur lang op de maximumtemperatuur te laten werken om de geur van het isolatiemateriaal te laten verdwijnen.
- Laat bij alle modellen de deur gesloten als de grill in gebruik is.
- De koelventilator kan in werking blijven zolang de oven heet is, zelfs nadat hij is uitgeschakeld.
- **Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet; raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.**
- **Tijdens de werking van de oven wordt ook de voorkant verwarmd; houd kinderen daarom uit de buurt van de oven.**
- Ouders en volwassenen moeten bijzonder goed opletten wanneer zij het product in de aanwezigheid van kinderen gebruiken.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met de apparatuur spelen.
- **Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht.**
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen ouder dan 8 jaar) met verminderde fysieke zintuigelijke of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder supervisie staan of instructie hebben gekregen voor het gebruik van het het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- **Kinderen mogen niet zonder toezicht schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden verrichten.**
- Om beschadiging van de emallaag van de oven te voorkomen, mag u de bodem met geen enkel voorwerp bedekken (b.v. aluminiumfolie, pannen e.d.).
- Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, want die kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas kan versplinteren.
- Schurende reinigingsmiddelen en stoomreinigingsapparatuur mogen niet worden gebruikt voor het schoonmaken.
- De oven is koel en de stroom naar de oven is uitgeschakeld voordat u de deur verwijdert. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- Het toestel mag niet achter een sierdeur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.



WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de kans op elektrische schokken te voorkomen.

- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door het openen van een raam, of een doeltreffender ventilatie waarbij het niveau van de mechanische ventilatie, indien aanwezig, wordt verhoogd.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributievoorzieningen (aard van het gas en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.
- Gebruik geen kookpotten of pannen op de kookplaat die de randen ervan overlappen.

Neem het volgende in acht om het risico op brandwonden tijdens het gebruik van het formuis te verminderen:

- Kinderen of huisdieren mogen niet alleen of zonder toezicht worden achtergelaten in een ruimte waar apparaten in gebruik zijn.
- Kinderen mogen nooit op enig deel van het toestel zitten of staan.
- Bewaar geen brandbare materialen op of in de buurt van de kookplaat.
- Bij gebruik van de kookplaat: **RAAK DE BRANDERROOSTERS EN DE DIRECTE OMGEVING NIET AAN.**
- Gebruik alleen droge pannenlappen; vochtige of natte pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken.
- Laat de kookplaat nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Overkoken veroorzaakt rook, en gemorst vet kan ontbranden. Gemorst materiaal op een brander kan de vlam geheel of gedeeltelijk verstikken of de vonkstekking belemmeren. Als een kookoverslag optreedt, zet dan de brander uit en controleer de werking. Als de brander normaal werkt, zet hem dan weer aan.
- Stel tijdens het koken de brander zo in dat de vlam alleen de bodem van de pan verwarmt en niet verder reikt dan de bodem van de pan.
- Zorg ervoor dat tocht, zoals die van ventilatoren of ventilatieopeningen, geen brandbaar materiaal in de richting van de vlammen blaast of de vlammen zodanig duwt dat zij voorbij de randen van de pan komen.
- Plaats handgrepen van keukengerei altijd naar binnen, zodat ze niet uitsteken over aangrenzende werkoppervlakken, branders of de rand van de kookplaat.
- Draag de juiste kleding. Loszittende kledingstukken of wijde mouwen mogen nooit tijdens het koken worden gedragen.
- Laat nooit kleding, pannenlappen of andere brandbare materialen in contact komen met hete branders of hete branderroosters.
- Gebruik alleen bepaalde soorten glas, hittebestendig glaskeramik, keramiek, aardewerk of andere geglazuurde gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor gebruik op de kookplaat.
- Maak de kookplaat niet schoon terwijl deze nog heet is. Sommige reinigers produceren schadelijke dampen wanneer ze op een heet oppervlak worden aangebracht.



LET OP

Laat geen aluminiumfolie, plastic, papier of doek in contact komen met hete branders of roosters. Laat pannen niet droogkoken.



LET OP

Bewaar geen voorwerpen die van belang zijn voor kinderen boven het toestel. Als kinderen op het toestel klimmen om deze voorwerpen te bereiken, kunnen zij ernstig letsel oplopen.

Om het risico van brand in de ovenholte te verminderen:

1. Bewaar geen brandbare materialen in of in de buurt van de oven.
2. Gebruik geen water om een door vet veroorzaakte brand te doven. Smoor het vuur of gebruik een droog chemisch of schuim-type blusser.
3. Het wordt ten zeerste aanbevolen dat een brandblusser direct beschikbaar en goed zichtbaar is naast elk kooktoestel.
4. Laat het voedsel niet te gaar worden. Let goed op de oven als er papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven zijn geplaatst.
5. De holte niet gebruiken om dingen te bewaren. Laat geen papierwaren, kookgerei of voedsel in de holte achter wanneer het niet wordt gebruikt.
6. Als materialen in de oven ontbranden, houd de ovendeur dan gesloten. Zet de oven uit en verbreek de verbinding met de stroomonderbreker.
7. Blokkeer geen ventilatieopeningen.
8. Zorg ervoor dat de ventilator draait wanneer de oven in werking is. Als de ventilator niet werkt, mag u de oven niet gebruiken. Bel een erkend servicecentrum.
9. Voor persoonlijke veiligheid, draag de juiste kleding. Loszittende kledingstukken of wijde mouwen mogen nooit tijdens gebruik van dit apparaat worden gedragen.

- Bind lang haar vast zodat het niet loshangt.
- Raak de binnenkant van de oven niet aan.
- Raak tijdens en na het gebruik de branders of de binnenoppervlakken van de oven niet aan en laat ze niet in aanraking komen met kleding of andere brandbare materialen totdat deze voldoende tijd hebben gehad om af te koelen. Andere oppervlakken van het apparaat kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken, bijvoorbeeld openingen van ovenventilatieopeningen en oppervlakken in de buurt van deze openingen, ovendeuren, en ramen van ovendeuren.
- De bekleding aan de bovenkant en zijkanten van de ovendeur kan heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur. Open de deur een beetje om hete lucht of stoom te laten ontsnappen voordat u voedsel verwijdert of vervangt.
- Verwarm geen ongeopende voedselcontainers. Door drukopbouw kan de tank barsten en letsel veroorzaken.
- Plaats ovenrekken altijd op de gewenste plaats terwijl de oven afkoelt. Als een rek moet worden verplaatst terwijl de oven heet is, laat de pottenhouder dan niet in contact komen met de hete verwarmingselementen.
- Gebruik alleen droge pannenlappen. Vochtige of natte pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken. Laat de panhandvat niet in aanraking komen met de brander. Gebruik geen handdoek of andere dikke doek.

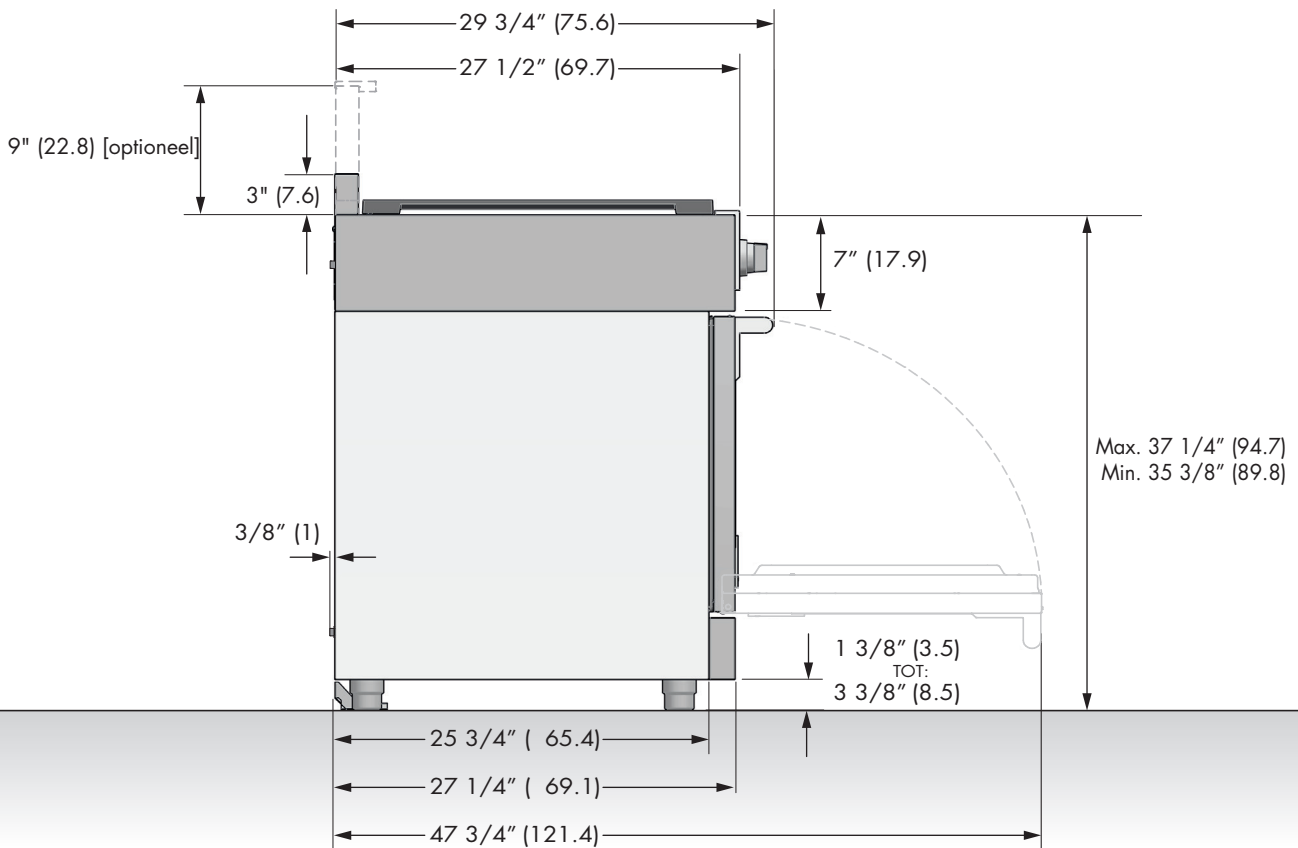
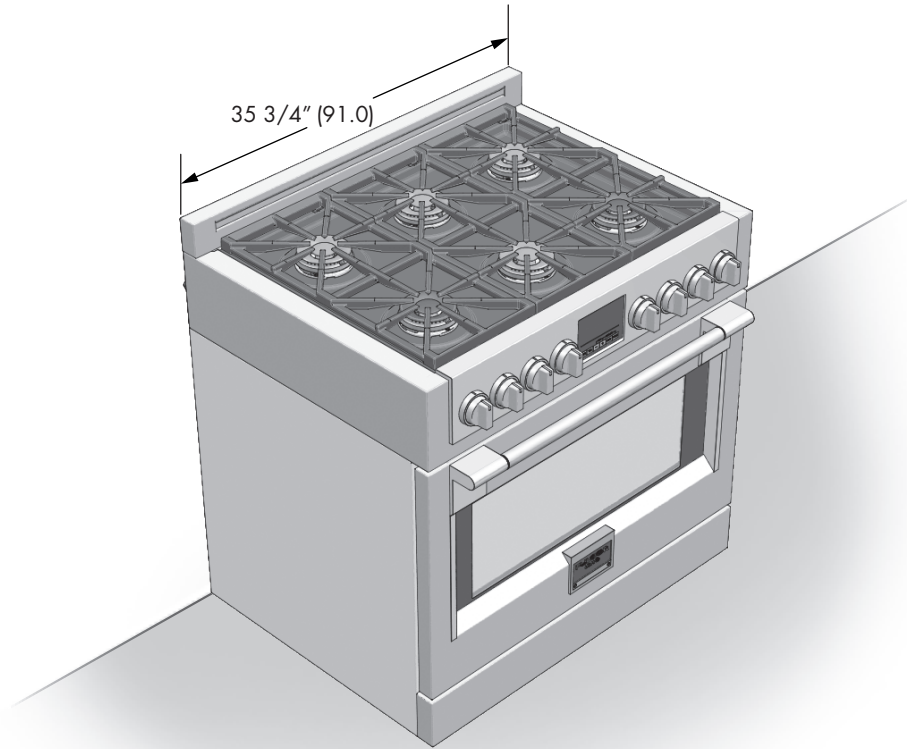


WAARSCHUWING

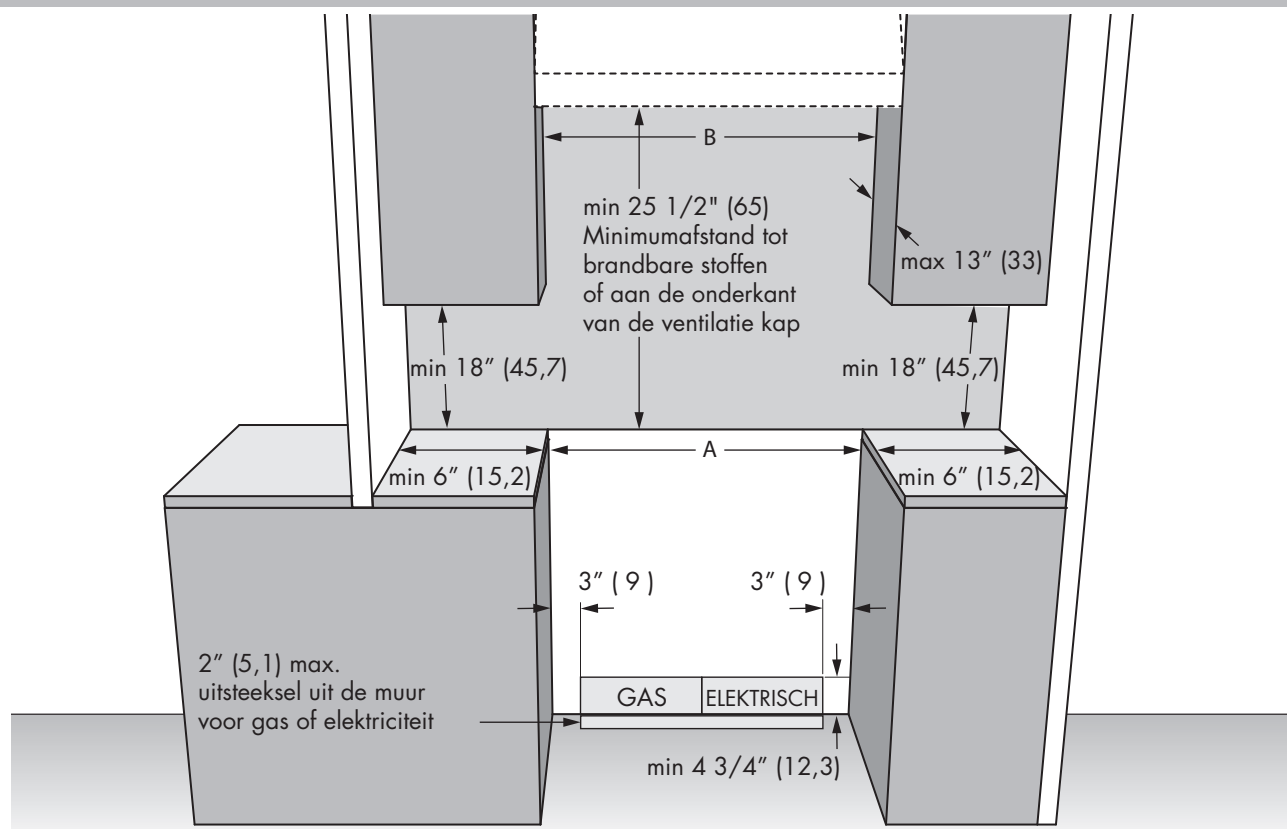
- Voor een goede ontsteking en werking van de branders moeten de ontstekers schoon en droog worden gehouden.
- Als een brander uitgaat en er ontsnapt gas, open dan een raam of een deur. Wacht tenminste 5 minuten voordat je aan de kookplaat gebruikt.
- Belemmer de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet.
- Gebruik geen aluminiumfolie om de ovenholte te bekleden, aangezien dit tijdens het koken het emaile zal aantasten en ruïneren.
- Als het fornuis in de buurt van een raam staat, zorg er dan voor dat u over of in de buurt van de branders blaast; deze zouden vlam kunnen vatten.

PRODUCTAFMETINGEN

36" Brede Modellen



UITSNIJDVEREISTEN



Het oppervlak van de gehele achterwand boven het fornuis en onder de afzuigkap moet bedekt zijn met een onbrandbaar materiaal.

*Raadpleeg de plaatselijke voorschriften voor de exacte locatie.

BREEDTE VAN DE OPENING	A & B
Grootte 36"	36" (91,4)

Minimale afstanden:

Boven kookoppervlak (boven 36" [91,4 cm])

- Zijkanten - 15,2 cm
- Binnen 15,2 cm (6") zijspeling, wandkasten niet dieper dan 33,0 cm (13") moeten zich minimaal 45,7 cm (18") boven het kookoppervlak bevinden
- Achterzijde - 0" met 9" achterwand; 0" met onbrandbare achterwand.

Onder kookoppervlak (36" [91,4 cm] en lager)

- Installeer het toestel zo dat er geen ruimte is tussen de aangrenzende brandbare constructie onder het kookoppervlak en de achterkant en zijkanten van het toestel.



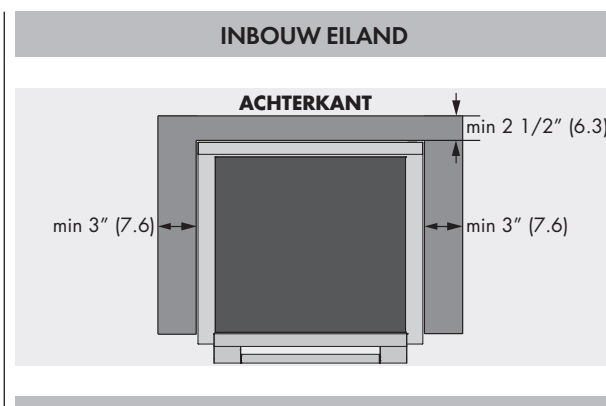
LET OP

Pro stijl gasfornuizen voeren de verbrandingslucht van de oven af via de achterste beschermkap. Daarom kunnen bepaalde kookomstandigheden leiden tot vlekken of verkleuring van de backsplash. Kies altijd een back splash materiaal dat geschikt is voor deze toepassing, aangezien Fulgor Milano niet verantwoordelijk gehouden kan worden voor de verkleuring van back splash.

EXTRA VRIJE RUIMTES:

Houd voor de installatie van een eiland een minimum aan van 7,5 cm. van de uitsnijding tot de achterrand van het aanrecht en 10 cm van de uitsnijding tot de zijkanten van het aanrecht (zie bovenaanzicht).

Bij installatie op een eiland moet de afstand tussen de achterkant van het fornuis en de brandbare achterwand boven het aanrecht minstens 305 mm bedragen.



Voordat u het fornuis verplaatst, moet u alle afgewerkte vloeren beschermen en de ovendeur(en) sluiten om schade te voorkomen.

Afzuigkap Combinaties:

Het wordt aanbevolen deze fornuizen te installeren in combinatie met een geschikte afzuigkap.

Wegens de hoge warmtecapaciteit van dit toestel moet bijzondere aandacht worden besteed aan de installatie van de kap en het kanaal, om te verzekeren dat het voldoet aan de plaatselijke bouwverordeningen.

WAARSCHUWING

Luchtgordijn- of andere afzuigkappen, die werken door een neerwaartse luchtstroom op een fornuis te blazen, mogen niet worden gebruikt in combinatie met fornuizen met een gaskookplaat, tenzij de afzuigkap en het fornuis door een onafhankelijk testlaboratorium zijn ontworpen, getest en gecertificeerd voor gebruik in combinatie met elkaar. Afstanden tot horizontale oppervlakken boven het fornuis, gemeten tot het kookoppervlak, zijn hieronder aangegeven. Niet-naleving kan brandgevaar opleveren.

- Een aangepaste afzuigkapinstallatie met blootgestelde horizontale brandbare oppervlakken moet een autoaan-functie hebben.
- Voor andere installaties met een kap, raadpleeg de installatie-instructies van de kap voor specifieke kapafstanden.

LET OP

Deze fornuizen wegen tot 400 pond (180Kg). Enige demontage zal het gewicht aanzienlijk verminderen. Vanwege het gewicht en de afmetingen van het assortiment en om het risico van persoonlijk letsel of beschadiging van het product te beperken:

TWEE PERSONEN ZIJN VEREIST VOOR EEN CORRECTE INSTALLATIE.

Installatie van antikantelbeugel

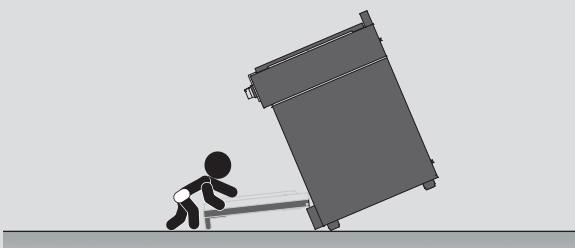
WAARSCHUWING

Gevaar van kantelen

Een kind of volwassene kan het fornuis kantelen en gedood worden. Zorg ervoor dat de anti-kantelbeugel vastzit wanneer het bereik wordt verplaatst.

Gebruik het fornuis niet zonder dat de anti-kantelbeugel is geïnstalleerd en ingeschakeld.

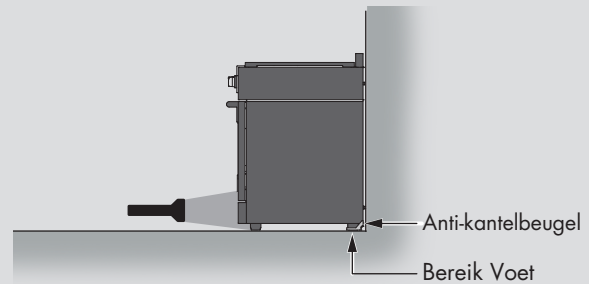
Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood of ernstige brandwonden bij kinderen en volwassenen.



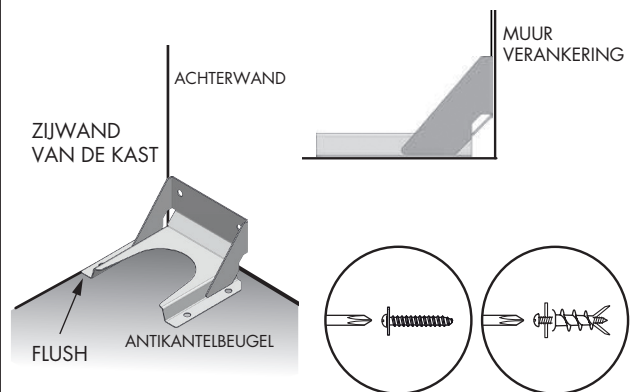
WAARSCHUWING

Om te controleren of de antikantelbeugel is geïnstalleerd en vastzit:

- Schuif het fornuis naar voren.
- Kijk of de antikantelbeugel stevig aan de vloer of muur is bevestigd.
- Schuif het fornuis naar achteren, zodat de achterste voet zich onder de anti-kantelbeugel bevindt.
- Zie de installatie-instructies voor details.

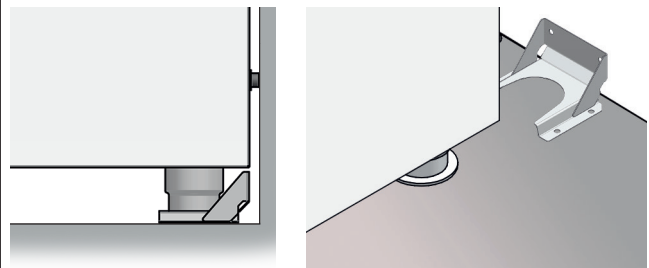


INSTALLATIE VAN ANTIKANTELBEUGEL



Voor beton- of cementbouw:

U moet geschikt bevestigingsmateriaal gebruiken (niet meegeleverd). Bevestig de beugel aan de muur en/of vloer met ten minste 4 houtschroeven (meegeleverd).



De antikantelbeugel moet in de opening van de antikantelbeugel op het fornuis worden gestoken.

**WAARSCHUWING**

- **Gevaar van overgewicht**

Gebruik twee of meer mensen om het fornuis te verplaatsen en te installeren.

Als u dit niet doet, kan dit leiden tot letsel aan de rug of ergens anders.

- **Snijgevaar**

Pas op voor scherpe randen. Gebruik de polystyreen uiteinden bij het dragen van het product. Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot Klein letsel of snijwonden

Belemmerde verbrandingsluchtstroom niet bij de ventilatieopening van de oven, noch rond de bodem of onder het onderste voorpaneel van het fornuis. Vermijd het aanraken van de ventilatieopeningen of nabijgelegen oppervlakken, aangezien deze heet kunnen worden terwijl de oven in werking is. Dit fornuis heeft frisse lucht nodig voor een goede verbranding van de brander.

Bedek **NOOIT** gleuven, gaten of doorgangen in de oven of bedek een heel rek met aluminiumfolie. Als u dat doet, blokkeert u de luchtstroom door de oven en kunt u koolmonoxidevergiftiging oplopen. Door de binnenkant te bedekken met aluminiumfolie kan ook warmte vasthouden, waardoor brandgevaar ontstaat.

KEUZE VAN DE PLAATS VAN HET FORNUIS

Kies zorgvuldig de plaats waar het fornuis zal worden geplaatst.

Het fornuis moet zo worden geplaatst dat het gemakkelijk in de keuken kan worden gebruikt, maar uit de buurt van sterke tocht.

Sterke tocht kan worden veroorzaakt door open deuren of ramen, of door ventilatieopeningen van verwarming en/of airconditioning of ventilatoren.

**BELANGRIJKE OPMERKING**

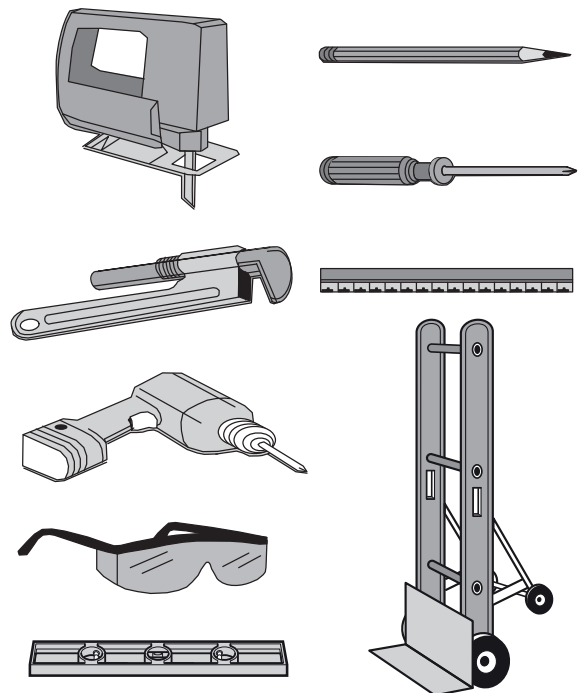
Bij installatie tegen een brandbaar oppervlak is een minimum opstand vereist voor het fornuis. Volg alle minimum afstanden tot brandbare oppervlakken die zijn aangegeven in de illustratie op de vorige pagina's.

Voordat u het fornuis verplaatst, moet u alle afgewerkte vloeren beschermen en de ovendeur(en) sluiten om schade te voorkomen.

De deur van het fornuis niet aan het handvat optillen of dragen

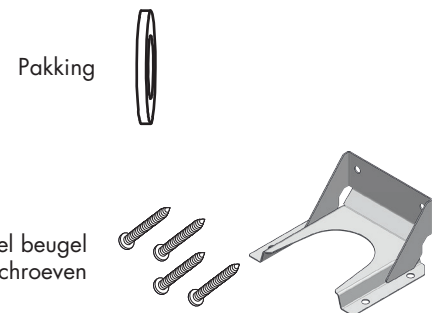
Om het risico van brandwonden of brand door het reiken over verhitte oppervlakte-eenheden te voorkomen, moet opslagruimte in de kast boven de oppervlakte-eenheden worden vermeden. Als kasten moeten worden opgeborgen, kan het risico worden verkleind door een afzuigkap te installeren die horizontaal ten minste enkele centimeters buiten de onderkant van de kasten uitsteekt.

Alle openingen in de muur of vloer waar het fornuis wordt geïnstalleerd, moeten worden afdichtend.

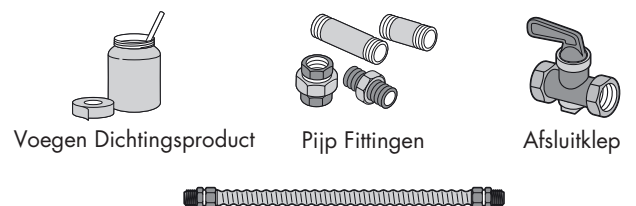
GEREEDSCHAP DIE JE NODIG HEBT

Verwijder het verpakkingsmateriaal en de literatuurverpakking van de kookplaat voordat u met de installatie begint.

Neem de installatie-instructies uit de literatuurverpakking en lees ze zorgvuldig door voordat u begint

VERSTREKTE MATERIALEN

Packing

Anti-kantel beugel
abd schroeven**VEREISTE MATERIALEN (niet meegeleverd)**

Voegen Dichtingsproduct

Pijp Fittingen

Afsluitklep

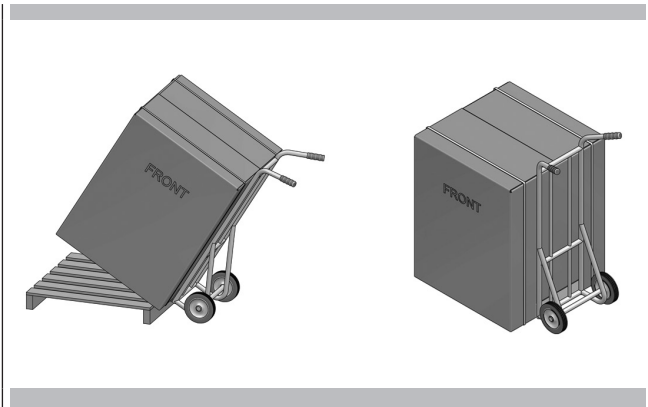
OPMERKING: Koop een nieuwe flexibele leiding; gebruik geen eerder gebruikte flexibele gasleiding.

STAP 1

Snij de banden door en verwijder het toestel van de pallet met een handtruck waarbij het mes onder de schuimbasis wordt gestoken.

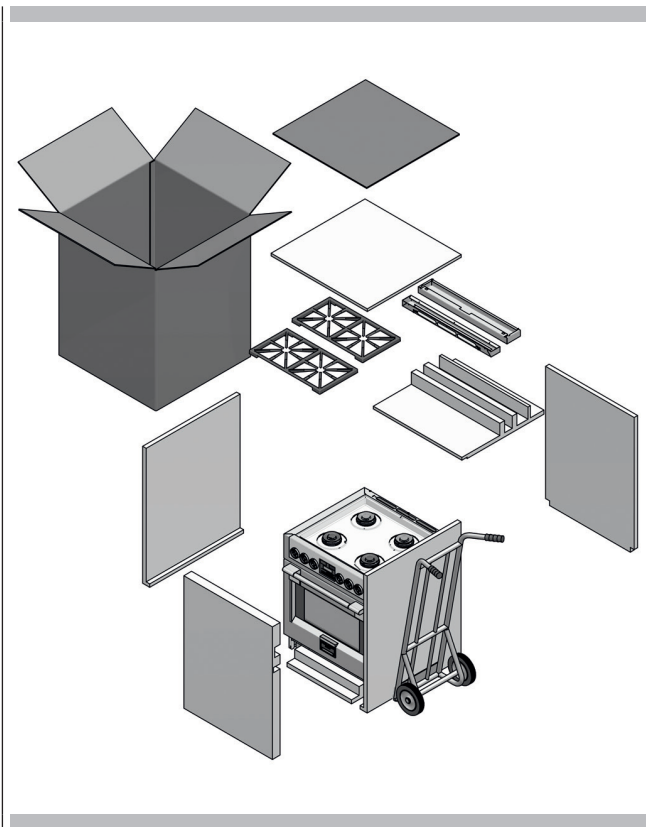
! LET OP

Sta er niet te dicht op. De uiteinden van de afgesneden band kunnen naar u toe knappen.



STAP 2

Neem de installatie-instructies uit de bovenkant van het fornuis en lees ze zorgvuldig door voordat u begint.



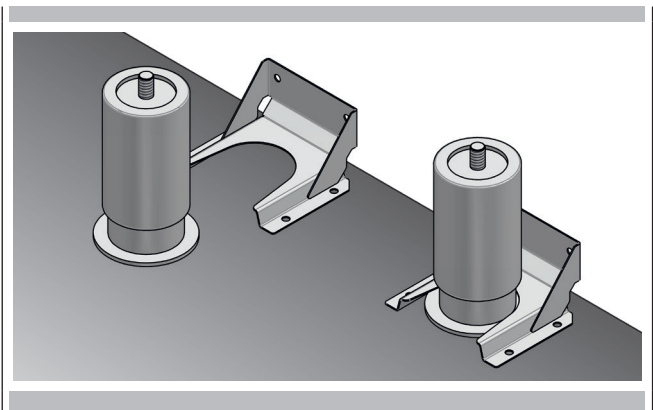
STAP 3

Verplaats het fornuis binnenshuis alvorens de poten te installeren, plaats het toestel in de buurt van zijn definitieve plaats aangezien de poten niet geschikt zijn om het toestel over lange afstanden te verplaatsen. De poten zijn verpakt in de kartonnen bovenverpakking.

! LET OP

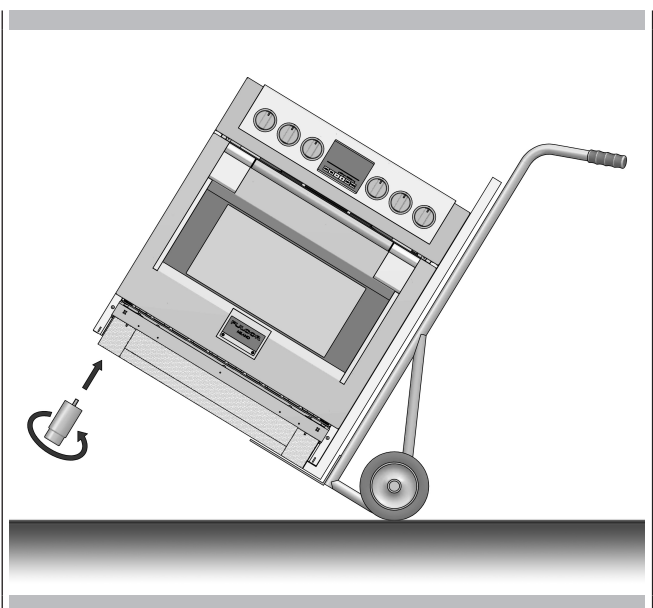
Deuren en doorgangen die naar de plaats van installatie leiden, moeten een opening van ten minste 79 cm (31") hebben. Als de opening kleiner is dan 79 cm (31"), moeten de ovendeur(en) en de bedieningsknoppen worden verwijderd.

Opmerking: de poten met kraag moeten aan de achterkant van de reeks worden gemonteerd om de anti-kantelinrichting te activeren.



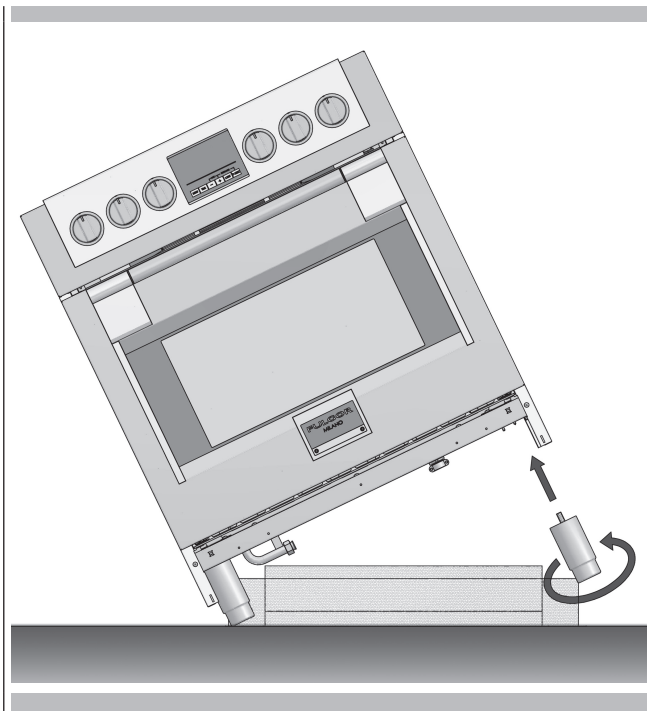
STAP 4

Met de schuimrubberen basis nog op zijn plaats, kantelt u de reeks zijdelings en schroeft u het eerste paar poten vast.

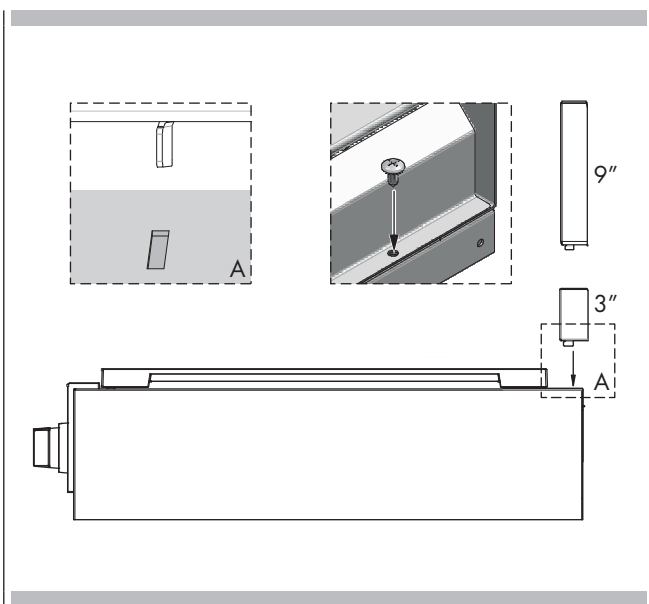


STAP 5

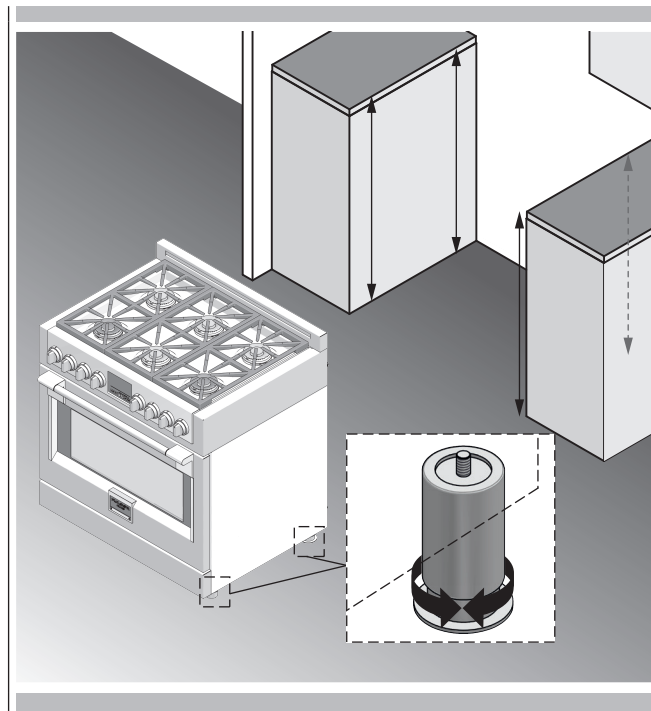
Trek de handwagen uit, kantel de reeks zijdelings en plaats het tweede paar poten. Verwijder de productbasis

**STAP 6**

Installeer de backplash (indien aanwezig) met de drie schroeven aan de achterkant en de schoorrand

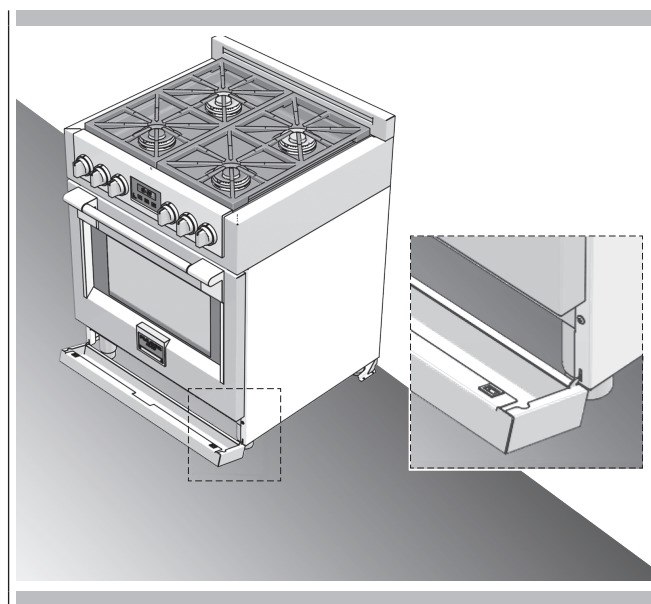
**STAP 7**

Na de elektrische en gasaansluitingen (zie de paragraaf voor instructies) meet u de vier hoeken in het uitgesneden gebied om te controleren of de vloer waterpas ligt. Stel de stelpoten in op de gewenste hoogte en zorg ervoor dat het bereik waterpas staat. Draai het onderste deel van elke poot tegen de klok in om de poot omhoog te brengen en met de klok mee om hem omlaag te brengen. Zorg ervoor dat de vloer beschermd is. Schuif de eenheid op zijn plaats en zorg ervoor dat de anti-tip beugel vastzit.

**STAP 8**

Haak de lipjes aan de onderkant van de toekick in de gleuven aan weerszijden van het frame en draai de toekick omhoog tot de clips aan de bovenkant van de toekick goed vastklikken.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de toekick goed vastklikt.



GEKWALIFICEERDE SERVICEMONTEUR OF INSTALLATEUR VAN GASTOESTELLEN MOET DE GASTOEVOERAANSLUITING MAKEN.

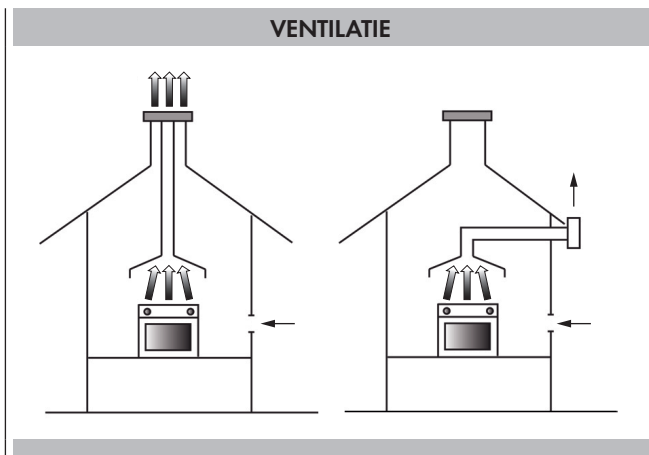
De dichtheidscontrole van het toestel moet worden uitgevoerd door de installateur volgens de gegeven instructies.

Instructies voor de installatie van het toestel (Plaatsing en ventilatievereisten)

De voorschriften voor de installatie, het onderhoud en de werking van gastoestellen voor huishoudelijk gebruik zijn van toepassing. Een uittreksel van dit reglement staat hieronder. Voor alle indicaties die niet gedekt zijn, wordt verwezen naar de bovenvermelde verordeningen.

Positionering

De verbrandingsproducten van kooktoestellen moeten altijd worden afgevoerd naar geschikte afzuigkappen, die moeten worden aangesloten op een schoorsteen of rookkanaal of rechtstreeks naar buiten het gebouw moeten worden afgevoerd. In situaties waarin het niet mogelijk is om een afzuigkap te installeren, kan een elektrische afzuigventilator, geïnstalleerd in een raam of een buitenmuur kan worden gebruikt, mits aan alle eisen van de ventilatievoorschriften wordt voldaan; de ventilator moet worden ingeschakeld wanneer het toestel in werking is.



Ventilatie

Het is van essentieel belang dat de ruimte waarin de gastoestellen zijn geïnstalleerd, voldoende wordt geventileerd, zodat alle toestellen de voor de verbranding benodigde hoeveelheid verse lucht krijgen. Om een adequate luchtstroom te verzekeren, kan het nodig zijn openingen te maken overeenkomstig de volgende voorschriften:

- a) met een dwarsdoorsnede van 6 cm² per kW met een minimumdoorsnede van 100 cm² (deze openingen mogen ook worden gecreëerd door de opening tussen de onderkant van de deuren en de vloer te vergroten);
- b) onderaan een buitenmuur, bij voorkeur tegenover de muur waar de verbrandingsproducten worden afgezogen ;
- c) de plaatsen van de openingen moeten zo worden gekozen dat zij niet kunnen worden geblokkeerd en indien zij in buitenmuren zijn aangebracht, moeten zij worden beschermd met roosters, metalen roosters, enz. die aan de buitenzijde van de muur worden aangebracht.

Indien in de ruimte een elektrische afzuigventilator voor de afvoer van vervuilde lucht is geïnstalleerd, moeten de voor de luchtverversing aangebrachte openingen een ventilatiedebiet van ten minste 35 m³/u per kW geïnstalleerd vermogen mogelijk maken.

Gasaansluiting

De oven is ontworpen om zowel op aardgas (methaan) als op vloeibaar gas (LPG) te werken, en kan gemakkelijk van het ene op het andere type worden omgeschakeld volgens de instructies in het desbetreffende gedeelte van dit boekje.

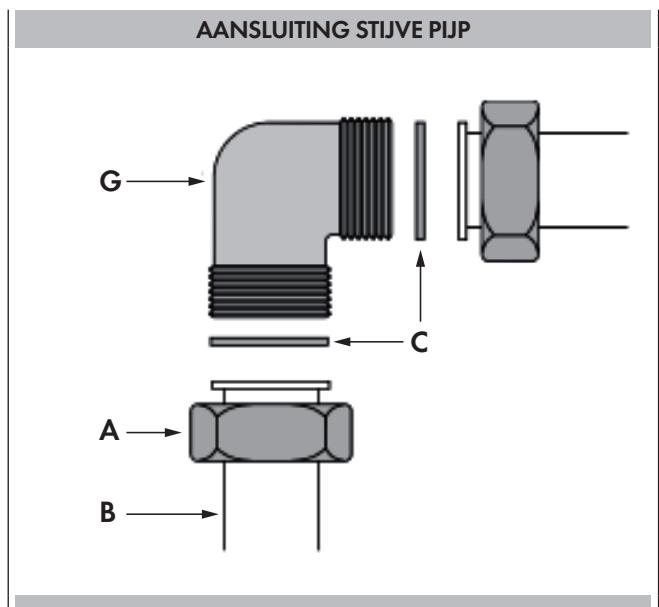
De aansluiting op de gastoevoer moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici en in overeenstemming met de voorschriften. Als het toestel op gasflessen (LPG) moet werken, een drukregelaar die aan de eisen voldoet.

Stijve pijp aansluiting

De aansluiting op het gasnet kan geschieden via een starre buis die stevig aan fitting "G" is bevestigd, of via een flexibele slang van roestvrij staal met doorlopende wand, met een maximumlengte van 2 meter. De fitting "G" en de afdichting "C" worden met het toestel meegeleverd en voldoen aan de normen.

⚠ BELANGRIJK

Gebruik twee moersleutels om de fitting "G" in de gewenste stand te draaien. Wanneer de fitting in de gewenste stand staat, moer "A" stevig aandraaien.



⚠ BELANGRIJK

Na het aansluiten van het toestel op de gastoevoer (of op de flessen vloeibaar gas) **CONTROLEERT** u de aansluitingen op lekken met een oplossing van zeepwater (gebruik nooit een open vlam).

Omschakeling op een andere gassoort

Alvorens het toestel om te bouwen voor gebruik met een ander gastype, moet worden gecontroleerd op welk gastype het momenteel is ingesteld (sticker (Figuur 1) op het toestel).

Voor de juiste mondstukdiameter, raadpleeg de betreffende tabel in dit boekje.

Mondstuk tabel

De diameters in honderdsten van millimeters zijn op het mondstuk gestempeld.

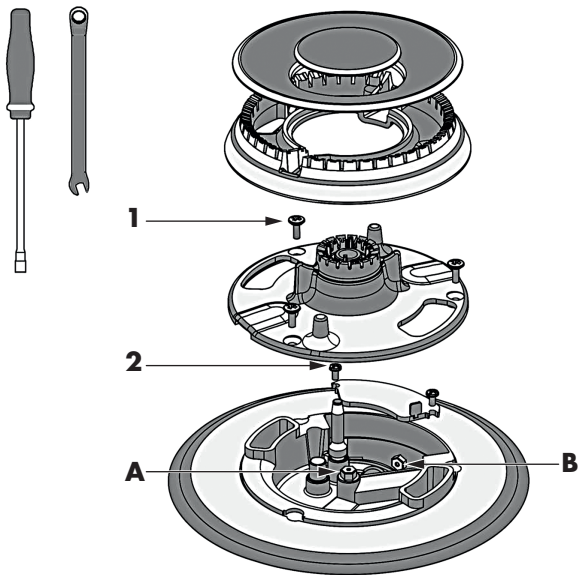
Bovenste brander		LP			
Nominale warmte-invoer	kW	4.50	4.50	4.50	4.50
Binnenring injector	maat	37	37	34	32
Buitenring injector	maat	98	98	94	90
Verbruik		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Oven					
Nominale warmte-invoer	kW	5.00	5.00	5.00	5.00
Injector	maat	110	110	105	98
Verbruik		365 g/h	365 g/h	365 g/h	365 g/h
Grill					
Nominale warmte-invoer	kW	4.20	4.20	4.20	4.20
Injector	maat	105	105	95	90
Verbruik		306 g/h	306 g/h	306 g/h	306 g/h
Gasfamilie		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Gasdruk		"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		
	NEE		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		

Bovenste brander		NG									
Nominale warmte-invoer	kW	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50
Binnenring injector	maat	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Buitenring injector	maat	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Verbruik		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											
Nominale warmte-invoer	kW	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Injector	maat	155	155	155	160	168	168	146	165	240	180
Verbruik		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											
Nominale warmte-invoer	kW	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20
Injector	maat	150	150	150	153	162	162	143	158	200	162
Verbruik		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
Gasfamilie		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
Gasdruk		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						
	NEE	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

Injectoren vervangen (tweekringsvlambrander)

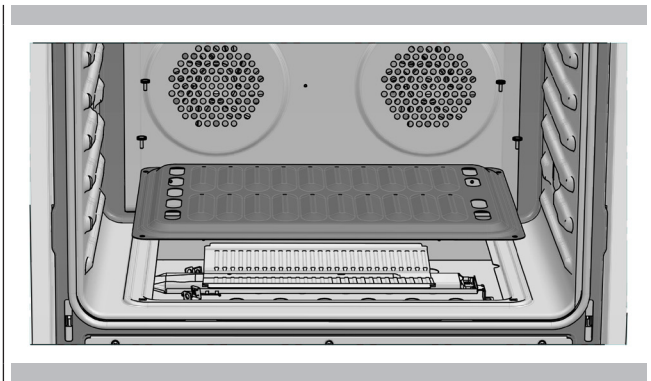
1. Verwijder de roosters en de branderkappen.
2. Verwijder de aluminium gasverdeler.
3. Verwijder de drie schroeven van de suddergasverdeler (1).
4. Verwijder de twee schroeven van het deksel van de injector (2).
5. Verwijder injector (A) met behulp van een moerdraaier van 9-32" (7 mm) tegen de wijzers van de klok in.
6. Verwijder injector (B) met behulp van een steeksleutel van 9-32" (7 mm) tegen de wijzers van de klok in.
7. Installeer de bij dit toestel geleverde injectoren in de daarvoor bestemde brander. De injectoren hebben kleine nummers die op de zijkant zijn gestempeld, dit nummer komt overeen met de diameter van de opening en de juiste plaats van de brander (zie illustraties in het hoofdstuk: "Injectoren Positie").
8. Draai met de wijzers van de klok mee om vast te draaien (draai vast met een torsie van 15 tot 20 inch-lbs).
9. Vervang alle onderdelen in omgekeerde volgorde.
10. Bewaar de uit de apparaten verwijderde injectoren voor toekomstig gebruik.

OPENGEWERKTE TEKENING VAN DE BRANDER

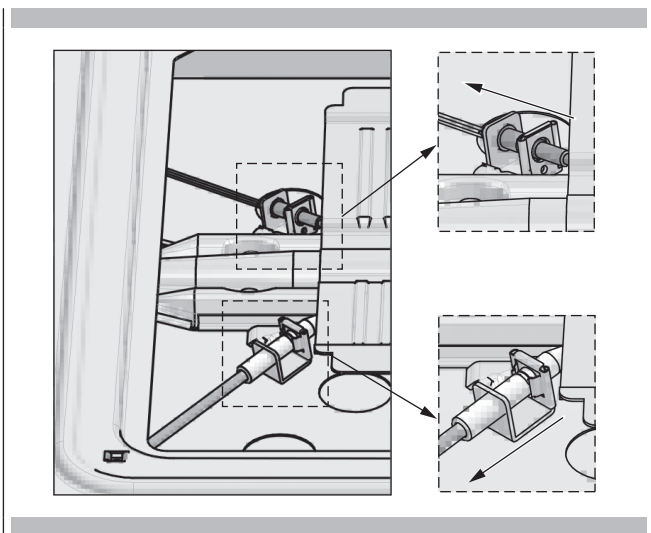


Vervang injector op (oven onderste brander)

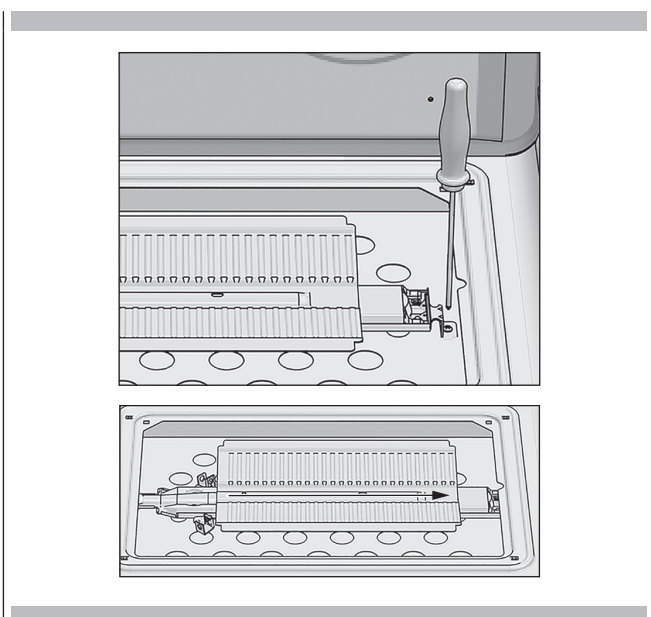
1. Verwijder de afdekplaat van de brander.



2. Ontkoppel de hitesensor en de ontstekingsbougje.



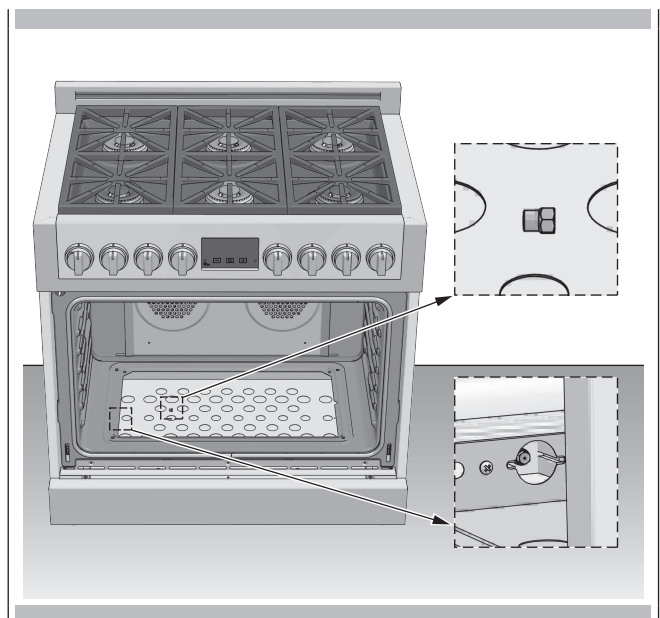
3. Verwijder de schroef waarmee de ovenbrander is vastgezet en trek de brander uit de steun.



4. Verwijder het mondstuk met te veranderen een moerdraaijer van 9-32" (7 mm) tegen de wijzers van de klok in.

5. Installeer de bij dit toestel geleverde injectoren in de daarvoor bestemde brander. De injectoren hebben kleine nummers die op de zijkant zijn gestempeld, dit nummer komt overeen randdiameter van de opening en de juiste plaats van de brander (zie illustraties in het hoofdstuk:

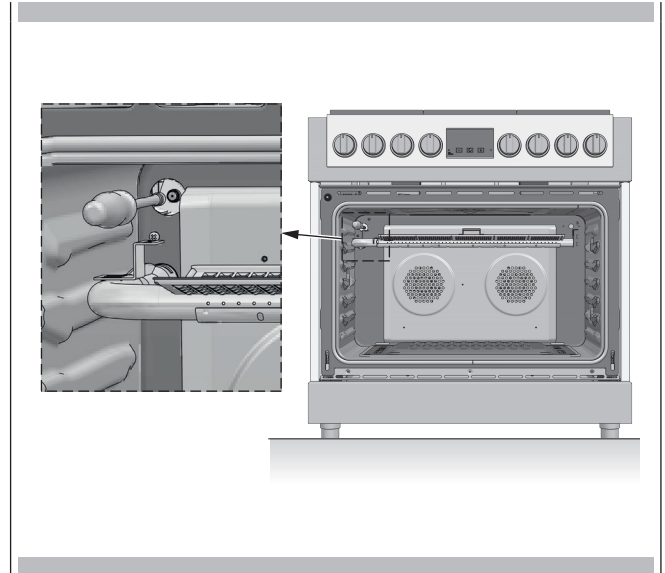
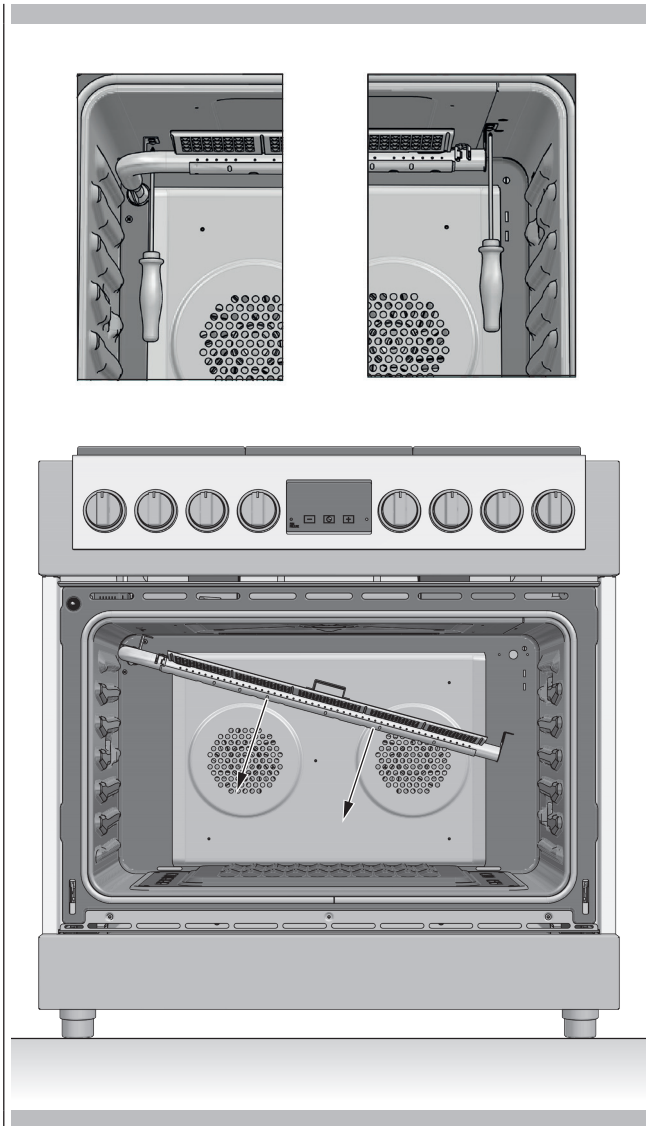
6. Draai met de wijzers van de klok mee om vast te draaien (draai vast met een torsië van 15 tot 20 inch-lbs- 1,7 2,2 Nm).



7. Vervang alle onderdelen in omgekeerde volgorde. Bewaar de uit de apparaten verwijderde injectoren voor toekomstig gebruik.

Vervang injector op (oven grill brander)

1. Verwijder de deur zoals beschreven in de paragraaf "Verwijderen van de deur"
2. Verwijder de schroeven waarmee de grillbrander is vastgezet en trek de brander uit de steun.
3. Verwijder het mondstuk met te veranderen een moerdraaier van 9-32" (7 mm) tegen de wijzers van de klok in.



4. Installeer de bij dit toestel geleverde injectoren in de daarvoor bestemde brander. De injectoren hebben kleine nummers die op de zijkant zijn gestempeld, dit nummer komt overeen randdiameter van de opening en de juiste plaats van de brander (zie illustraties in het hoofdstuk:
5. Draai met de wijzers van de klok mee om vast te draaien (draai vast met een torsie van 15 tot 20 inch-lbs- 1,7 tot 2,2 Nm))
6. Vervang alle onderdelen in omgekeerde volgorde en let daarbij op de juiste plaatsing van de brander.
7. Bewaar de uit de apparaten verwijderde injectoren voor toekomstig gebruik.

Lage vlam aanpassing

GEVAAR

Het aansteken van gasbranders met een lucifer is gevaarlijk. U mag de branders alleen in noodgevallen aansteken met een lucifer.

Steek een lucifer aan en houd de vlam in de buurt van de brander die u wilt aansteken. Houten lucifers werken het best. Druk in en draai langzaam aan de bedieningsknop. Zorg ervoor dat u de juiste knop draait voor de brander die u aansteekt.

OPMERKING: Als de brander niet binnen vijf seconden brandt, draait u de knop uit en wacht u een minuut voordat u het opnieuw probeert.

LET OP

Als u probeert de binnenste kegel van de vlam te meten, wees dan voorzichtig. Brandwonden kunnen het gevolg zijn.

Dit toestel wordt vanuit de fabriek geleverd met een lage en een gemiddelde vlaminstelling. Indien verdere afstelling noodzakelijk is, ga dan als volgt te werk:

Aanpassing voor branders met één of twee vlamringen:

1. Steek de brander aan en zet de regelknop op een lage vlam.
2. Verwijder de bedieningsknop van de klepsteel.

3. Verwijder de knopzitting van het bedieningspaneel.
4. Steek een dunne schroevendraaier in de uitsparing achter de regelknop (A of B) en breng de schroevendraaier in de gleuf van de stelschroef.
5. Draai de stelschroef om de vlamgrootte in te stellen:
 - met de klok mee om te verlagen
 - tegen de klok in om te verhogen
6. Plaats de regelknop terug als de afstelling is voltooid.

Aanpassing voor onderste Ovenbrander:

1. Steek de brander aan en zet de regelknop op een lage vlam.
2. Verwijder de bedieningsknop van de klepsteel.

Omzetting van aardgas in vloeibaar gas

3. steek de schroevendraaier in het gat in de voorwand van het instrumentenpaneel en draai de regelschroef A met de klok mee.

Omzetting van vloeibaar gas in aardgas

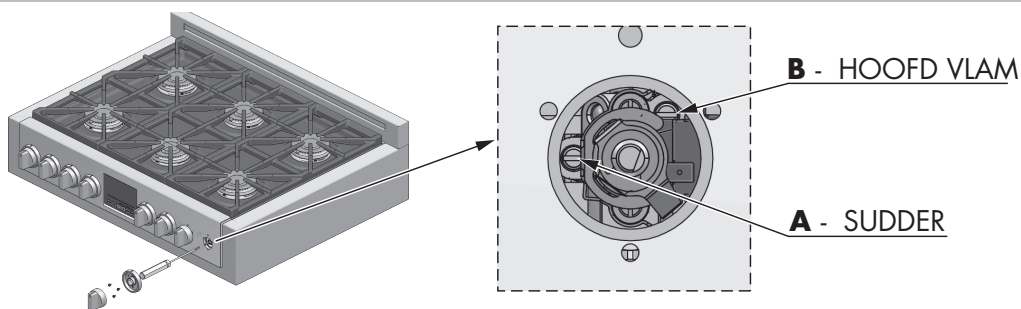
4. Steek de oven aan met de thermostaat ingesteld op 250 °C gedurende ten minste 10-15 minuten.

Draai vervolgens de thermostaat in de minimumstand en draai de bypassschroef A tegen de wijzers van de klok in totdat u een gereduceerde maar stabiele vlam ziet.

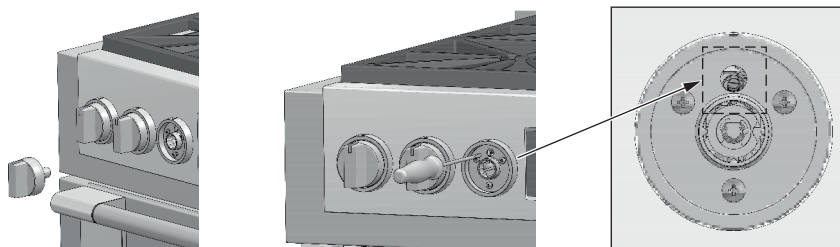
OPMERKING: Controleer of de vlam niet uitgaat wanneer de deur van de oven herhaaldelijk wordt geopend en gesloten. Als de vlam uitgaat, verhoog dan lichtjes de instelling van de minimumregeling.

5. Plaats de regelknop terug als de afstelling is voltooid.

AANPASSING VOOR KOOKPLAATBRANDERS



AANPASSING VOOR ONDERSTE OVENBRANDER



Een juiste afstelling zal een stabiele, constante blauwe vlam van minimale grootte opleveren.

De definitieve afstelling moet worden gecontroleerd door de knop enkele malen van hoog naar laag te draaien zonder de vlam te doven. Deze aanpassing, bij lage instelling, zal automatisch de juiste vlamgrootte geven bij middelhoge instelling.

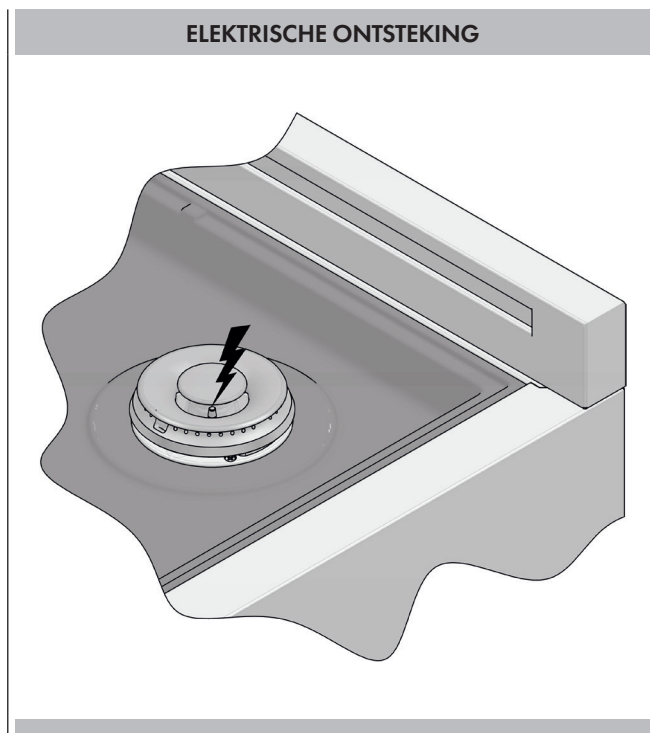
Nadat de conversiestappen zijn voltooid, controleert u het uiterlijk van de vlam van elke brander bij de instellingen HI en LO; als de vlammen te groot of te klein lijken

controleer elke stap om er zeker van te zijn dat hij correct is uitgevoerd.

OPMERKING: Om de juiste minimuminstelling met LP-gas te verkrijgen, draait u de klep(pen) met de wijzers van de klok mee volledig vast met de platte schroevendraaier in de uitsparing achter de regelknop (A en/of B).

Elektrische gasontsteking

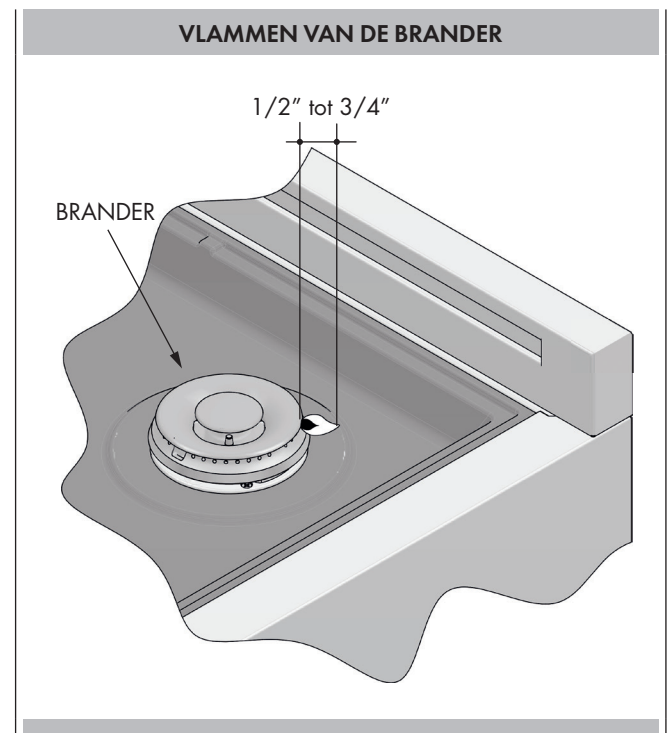
De gasbranders maken gebruik van een elektrische ontstekingsinrichting die zich in de buurt van elke brander bevindt en ervoor zorgt dat de branders automatisch ontsteken.



Zie de paragraaf Gebruik en verzorging voor meer uitleg en controle.

Vlammen van de brander

Zet elke brander aan. De vlammen moeten blauw van kleur zijn, zonder een spoor van geel. De vlammen van de brander mogen niet fladderen of van de brander wegwaaien. De binnenste kegel van de vlam moet tussen 1/2" en 3/4" lang zijn.



Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet worden geaard.

De oven is alleen voor huishoudelijk gebruik.

De voedingsspanning en het opgenomen vermogen staan vermeld op het gegevensplaatje dat aan de linker zijstaander is bevestigd en dat zichtbaar is als de ovendeur open is.

Het aansluiten moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de geldende voorschriften.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade aan personen of voorwerpen veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze instructies.

Wanneer het snoer is beschadigd, moet het om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, zijn dealer of door een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.

De oven moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten via een meerpolige stroomonderbreker met een contactopening van ten minste 3 mm, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat de aardingsdraad niet wordt losgekoppeld. Gebruik voor de aansluiting een flexibele kabel die lang genoeg is om de oven uit zijn behuizing te kunnen nemen wanneer onderhoudswerkzaamheden nodig zijn.

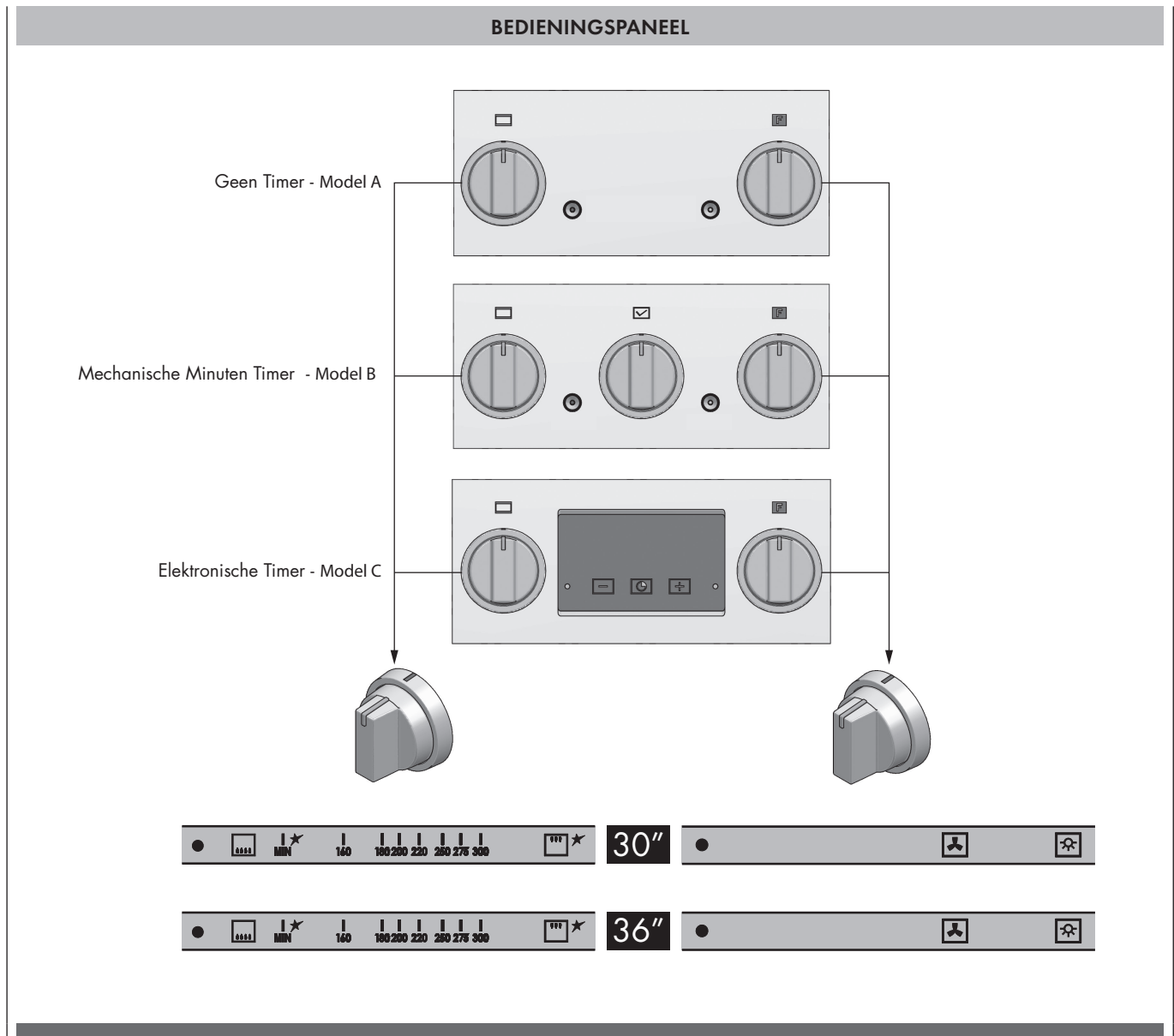
De terminal box zit op de achterkant van het apparaat. Indien een nieuwe kabel wordt gemonteerd, moet deze door de klem worden geleid en moeten de aansluitingen worden gemaakt zoals aangegeven in het schema. De aardingsdraad moet langer worden afgeknipt dan de andere draden, zodat hij als laatste afbreekt wanneer aan de kabel wordt getrokken.

Nadat de verbinding tot stand is gebracht, draait u de kabelklem vast en sluit u het deksel van de doos.

KABELTYPES EN MINIMALE DIAMETERS KABELTYPES EN MINIMALE DIAMETERS

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

De gebruikersinterface heeft de volgende kenmerken: display, indicatielampjes voor voorverwarming, toetsen voor opdrachten, keuzeschakelaars voor kookstand en temperatuur.



Bediening

- Model A:** Geen Timer
- Model B:** Mechanische Minuten Timer
- Model C:** Elektronische Timer

Signaallampen

- Links:** Indicatielampje gasoven
- Rechts:** werk indicatielichtje

Knoppen

Functiekeuzeschakelaar, met twee functies + OFF-stand.

1. Licht
2. Ovenventilator

Thermostaat, met twee functies + OFF-stand.

1. **Tegen de klok in:** Ovenbrander + temperatuurregeling.
2. **Met de klok mee:** Grill brander

Koelventilator

De ventilator bevindt zich bovenaan de oven en zorgt voor een circulatie van koellucht in de kast die uit de spleten onder het instrumentenpaneel van de oven komt. Hij gaat aan als de oven wordt aangezet, voor welke functie dan ook.

Als het niet aangaat, bel dan het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Convectieventilator

De convectieventilator werkt tijdens elke convectiemodus. Wanneer de oven in de convectiemodus werkt, schakelt de ventilator automatisch uit wanneer de deur wordt geopend.

Ovenlamp

Het ovenlampje is normaal uit en gaat aan wanneer de deur wordt geopend. Met de functiekeuzeknop kunt u het ovenlicht constant laten branden. Wanneer de functiekeuzeknop op de convectieventilatorstand wordt gezet, blijft het binnenlicht constant branden. Het licht kan niet worden uitgeschakeld als de convectiemodus is geselecteerd.

Ovenventilator achteraan

De warme lucht uit de oven wordt afgevoerd via ventilatieopeningen aan de achterzijde van de kookplaat. Zorg ervoor dat de luchtstroom van de achterste ventilatieopeningen niet wordt belemmerd door kookgerei of handdoeken.

Vóór het eerste gebruik

Om er zeker van te zijn dat alle restolie van het fabricageproces is verwijderd, moet elke oven de volgende procedure doorlopen.

1. Maak de oven grondig schoon met heet water en een mild schoonmaakmiddel. Afspoelen en drogen met een zachte doek.
2. Zet de ventilator aan. Enige rook en geur is normaal.
3. Zet de oventemperatuur op 120°C en laat de oven 1 uur verwarmen.
4. Zet de oventemperatuur op 260°C en laat de oven een aanvullende uur verwarmen.
5. Zet de oven uit en laat hem afkoelen met de deur dicht.

De oven voorverwarmen

- Verwarm de oven voor met de standen Bakken, Convectiebakken en Convectieoosteren.
- Het kiezen van een hogere temperatuur verkort de voorverwarmingstijd niet.
- Voorverwarmen is noodzakelijk voor goede resultaten bij het bakken van cakes, koekjes, gebak en brood.
- Voorverwarmen helpt om het vlees dicht te schroeien en de sappen in te sluiten.
- Plaats de ovenrekken in de juiste positie alvorens voor te verwarmen.
- Er is geen lampje of geluidssignaal dat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Geschatte voorverwarmingstijd voor fornuis 36"

°F	°C	MIN:SEC
250	~ 120	02:30
325	~ 165	04:00
375	~ 190	05:00
425	~ 220	07:00
475	~ 245	09:00
550	~ 290	11:30

Geschatte voorverwarmingstijd voor fornuis 30"

°F	°C	MIN:SEC
250	~ 120	02:30
325	~ 165	03:30
375	~ 190	04:30
425	~ 220	05:30
475	~ 245	07:00
550	~ 290	11:00

Operationele Suggesties

- Zet geen pannen op de geopende oven deur.
- Gebruik de binnenverlichting van de oven om het voedsel door het venster van de oven deur te bekijken in plaats van de deur vaak te openen.
- U kunt de minutentimer instellen met behulp van de bovenstaande voorverwarmingstabel om u te laten weten wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur.
- U kunt de minutentimer instellen met behulp van de bovenstaande voorverwarmingstabel om u te laten weten wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur.

Keukengerei

- Glazen ovenschalen absorberen hitte. Verlaag de oventemperatuur met 15°C als u in glas bakt.
- Gebruik pannen die de gewenste bruinkleuring geven. Het soort afwerking van de schaal zal mede bepalen hoe bruin het voedsel zal worden.
- Glanzende, gladde metalen of licht antiaanbak / geanodiseerde schalen weerkaatsen de warmte, waardoor ze lichter en delicateser bruin worden. Taarten en koekjes vereisen dit soort Kookgerei.
- Donkere, ruwe of doffe vormen absorberen warmte, waardoor de korst bruiner en knapperiger wordt. Gebruik dit type voor taarten.
- Voor een bruine, knapperige korst gebruikt u donker anti-aanbak/ geanodiseerd of donker, dof metalen keukengerei of bakgerei van glas. Geïsoleerde bakvormen kunnen de kooktijd verlengen.
- Bak niet met de lege braadschaal in de oven, aangezien dit de kookprestaties kan veranderen. Bewaar de braadschaal buiten de oven.

Ovencondensatie en temperatuur

- Het is normaal dat tijdens elk kookproces een bepaalde hoeveelheid vocht uit het voedsel verdampt. De hoeveelheid hangt af van het vochtgehalte van het voedsel. Het vocht kan condenseren op elk oppervlak dat koeler is dan de binnenkant van de oven, zoals het bedieningspaneel.

Bakken op grote hoogte

- Als u op grote hoogte kookt, zullen de recepten en de kooktijd afwijken van de standaard.

Ovenrekken

- De oven heeft rekgeleiders op zes niveaus, zoals te zien is in de illustratie op blz 2.
- De rekposities zijn genummerd van de onderste rekgeleider (nr. 1) naar de bovenste (nr. 6).
- Elke niveauregeling bestaat uit paarsgewijze steunen die in de wanden aan weerszijden van de ovenholte zijn aangebracht.
- Zorg er altijd voor dat u de ovenrekken plaatst voordat u de oven aanzet. Zorg ervoor dat de rekken waterpas en stevig staan als ze eenmaal op hun plaats staan.

Raadpleeg de illustratie op pagina 2 als er vragen zijn over welke kant de voorkant van het rek is.

- De rekken zijn zo ontworpen dat ze stoppen wanneer ze tot hun limiet naar voren worden getrokken.



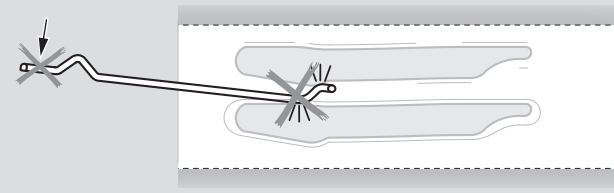
LET OP

Gebruik nooit aluminiumfolie om de ovenrekken te bedekken of om de oven te bekleden. Het kan de ovenfolie beschadigen als er hitte onder de folie wordt vastgehouden.



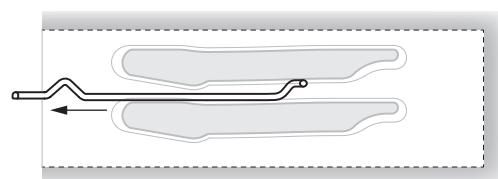
LET OP

Forceer het niet om beschadiging van het glazuur te voorkomen.

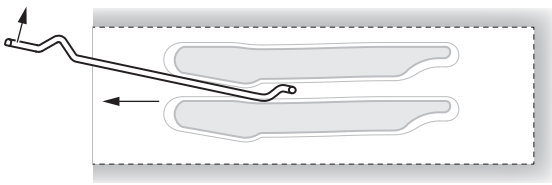


Het verwijderen van het ovenrek uit de oven:

1. Trek het rek naar voren

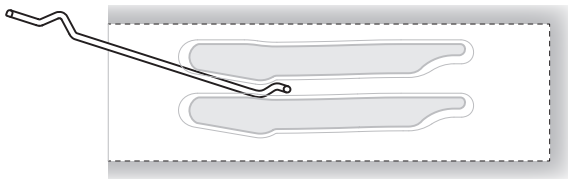


2. Til het rek aan de voorkant op en verwijder het

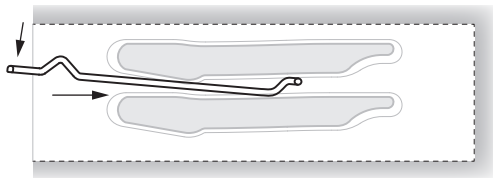


Ter vervanging van een ovenrek :

1. Plaats de achterkant van het rek tussen de geleiders voor het rekniveau



2. Terwijl u de voorkant van het rek optilt, schuift u het rek helemaal naar binnen terwijl u de voorkant laat zakken



Oven Telescopische Rekken

- Het telescopische rek zorgt voor een betere toegang tot het voedsel voor repetitieve activiteiten zoals rijgen... Het reikt verder dan het standaard platte rek en brengt het voedsel dichterbij de gebruiker.

LET OP

Wanneer het rek zich buiten de oven bevindt, vergrendelen de schuifarmen niet. Ze kunnen onverwachts uitschuiven als het rek verkeerd wordt gedragen.

Het uitschuiven van de schuifarmen kan letsel veroorzaken. Rek mag alleen aan de zijkanten worden vastgehouden of gedragen.

OPMERKING: Verwijder altijd het uitschuifbare rek voordat u de oven zelf reinigt.

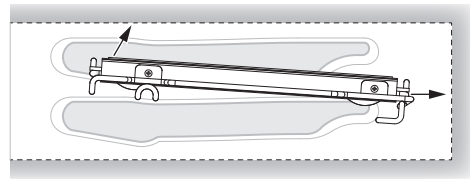
LET OP

Om brandwonden te voorkomen, moet u het rek helemaal uittrekken en de pan boven de handgreep tillen wanneer u voedsel in en uit de oven schuift.

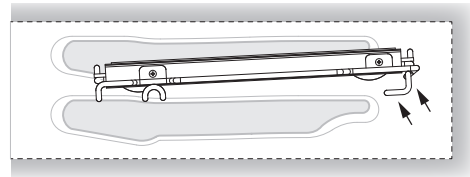
Raadpleeg de illustratie op pagina 2 als er vragen zijn over welke kant de voorkant van het rek is.

Het verwijderen van het uitschuifbare rek uit de oven:

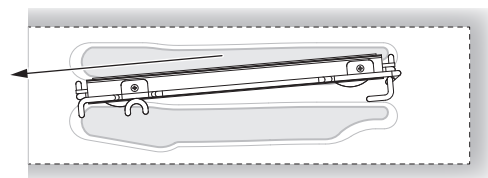
1. Til het rek iets op en duw het naar de achterkant van de oven tot de aanslag loslaat.



2. Til de achterkant van rek op tot frame u de versnellings- en rek geleider loskomt

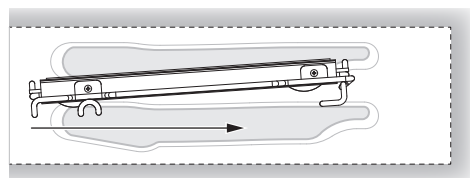


3. Trek het rek naar beneden en naar buiten

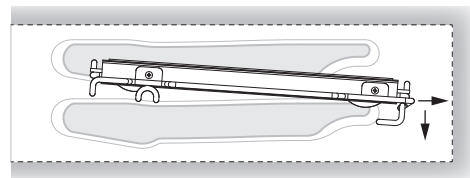


Ter vervanging van een uitschuifbaar rek :

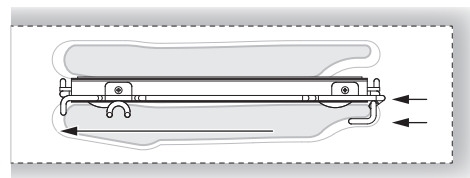
1. Pak het rek stevig vast aan beide kanten. Plaats het rek (inclusief frame) gewenste



2. Duw helemaal tot de achterkant van het rek op zijn plaats valt



3. Trek beide secties naar voren tot stops geactiveerd worden. Het rek moet recht en plat zijn, niet scheef



Mechanische Minuten Timer

De minutenteller kan worden ingesteld op een maximumtijd van 60 minuten; hij geeft een alarmtoon wanneer de ingestelde tijdsperiode is verstreken. De minutentimer werkt onafhankelijk van de oven.




Bij modellen die zijn uitgerust met een mechanische in plaats van een elektronische timer, moet de timerknop eerst met de klok mee worden gedraaid tot de 60 minuten-stand en vervolgens tegen de klok in worden gedraaid tot de gewenste tijd is ingesteld. Als de ingestelde tijd verstreken is, gaat het alarm af.

De alarmtoon stopt automatisch na een bepaalde periode.

Timer aanraakbediening



De klok instellen



"Auto" en "0:00" beginnen te knipperen wanneer het toestel voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Om de klok in te stellen, drukt u ongeveer 3 seconden op de centrale toets. Wanneer  verschijnt, drukt u op  of  om de juiste tijd in te stellen.

Opmerking: alleen 24-uurs instelling beschikbaar.




Wacht tot een pieptoon u vertelt dat de klok is ingesteld.



Om de tijd later in te stellen, drukt u gedurende 3 seconden tegelijk op  en  en stelt u vervolgens de klok in zoals hierboven beschreven.

Minutenteller



Aangezien deze minutenteller de oven niet aanstuurt, zal de oven blijven werken als hij klaar is met tellen.

Om in te stellen, drukt u 3 seconden op de draaiknop tot  verschijnt. Druk op  en  om de gewenste tijd in te stellen.



Om de tijd later in te stellen, drukt u gedurende 3 seconden tegelijk op  en  en stelt u de in zoals hierboven beschreven.


De minutenteller piept wanneer hij klaar is met tellen.

Om het uit te schakelen, druk op een willekeurige knop.

put volume regelen



Om het volume van de pieptoon aan te passen, drukt u tegelijkertijd op  en .

Druk vervolgens op de draaiknop en wacht tot "ton1" (hoog volume) knippert. Druk op  om "ton2" (gemiddeld volume) of "ton3" (laag volume) te selecteren.

Druk op de middelste knop om de geselecteerde volume in te stellen.

Het aansteken van uw gasoven

Om de gasoven aan te zetten, drukt u de thermostaatknop in om de vonkgenerator te activeren. Draai vervolgens, terwijl u de knop ingedrukt houdt, tegen de wijzers van de klok in voor de bakstand (voorbij de stand 275°F of 295°F, afhankelijk van het model) of met de wijzers van de klok mee voor de braadstand en houd de knop een paar seconden ingedrukt. Als bij het starten van de gasoven de ontsteker nog enkele seconden na het loslaten van de knop blijft branden, is dat geen teken dat de brander niet aan is.

De ontsteker zal blijven vonken totdat de vlam de temperatuursensor verwarmt, die dan een continue gasstroom door de veiligheidsklep mogelijk maakt.

U kunt zien of de oven aan is door te kijken of er vlammen zijn:

- door de kleine gaatjes in de bodem van de oven (Bake Mode)
- op de broiler die aan het plafond van de ovenholte is bevestigd (Broil mode).

Baktemperatuurregeling

De temperatuurregelknop dient om de gewenste oventemperatuur in te stellen en is voorzien van een veiligheidsklep. Wanneer de oven in werking is, brandt het ON-lampje.

Om de onderste brander aan te zetten, drukt u op de temperatuurregelknop en draait u deze tegen de wijzers van de klok in tot de gewenste temperatuur is bereikt.

De minimumstand komt overeen met een oventemperatuur van:

36" = 275°F (135°C)

De bedieningsknop stopt in de minimum positie.

De maximumstand komt overeen met een oventemperatuur van

36" = 550°F (290°C)

en wordt verkregen wanneer de knop volledig naar links wordt gedraaid.



WAARSCHUWING

Als bij het draaien aan de thermostaatknop blijkt dat deze niet goed werkt, sluit dan de gastoevoer naar de oven af en bel het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Braden

Om de broiler aan te zetten, drukt u de knop in en draait u hem rechtsom naar de broilstand.



WAARSCHUWING

Bij gebruik van de broiler kunnen bereikbare delen heet worden, houd kinderen op een veilige afstand.

Voordelen van de convectiemodus

De convectieventilatorfunctie die samen met de sterke warmte van de onderbrander wordt ingeschakeld, maakt het mogelijk voedsel gelijkmatiger en fijner te garen dan met de onderbrander alleen.

Het koken gaat sneller dan in een traditionele oven. Het systeem is geschikt voor het koken van verschillende soorten voedsel (vis, vlees, enz.) op verschillende niveaus.

Voorverwarmen is niet nodig bij gebruik van de convectiemodi, maar wordt wel aanbevolen bij het bakken.

Met deze convectiekookmethode kunt u de oven op de normale manier bedienen en de instructies in receptenboeken volgen.

Het te koken voedsel moet bij voorkeur op de middelste plank van de oven worden geplaatst.



WAARSCHUWING

Langdurig gebruik van gastoeuveln produceert hitte en vochtigheid in de keuken. Dit kan extra ventilatie, zoals het openen van een raam, of een efficiëntere ventilatie noodzakelijk maken, bijvoorbeeld door het niveau van de mechanische ventilatie, indien aanwezig, op te voeren (afzuigkap).

HOOFDGERECHT	TEMPERATUUR °F (°C)	KOOKTIJD (min)	VOORVER- WARMEN
Zwitsers broodje	410 (210)	15 - 20	Ja
Biscuit	390 (200)	10 - 12	Ja
Deeg met rijsmiddel (Schiacciata)	390 (200)	25 - 30	Ja
Sponge Cake (kleine papieren pasteitjes)	375 (190)	20 - 25	Ja
Gelaagd deeg (Strudel)	355 (180)	40 - 50	Ja
Bladerdeeg (Tartelettes)	375 (190)	20 - 30	Ja
Soufflé	355 (180)	35 - 40	Ja
Sachertorte	355 (180)	55 - 60	Ja
Vruchtentaart	320 (160)	160 - 180	Ja
Soezendeeg	390 (200)	35 - 40	Ja
Gebraden rundvlees (ong. 1,5 kg)	390 (200)	90 - 120	Ja
Pizza	390 (200)	20 - 25	Ja
Gebakken vis	355 (180)	50 - 60	Ja
Gebakken Groenten	340 (170)	30 - 40	Ja
Gevogelte	375 - 390 (190 - 200)	60 - 70	Ja

Richtwaarden voor het koken met de braadpan

HOOFDGERECHT	KOOKTIJD (min)	VOORVERWARMEN
Biefstukken	10 - 15	-
Kotelet	15 - 25	-

Met Bake of Convection Bake kunnen slechte resultaten optreden om vele andere redenen dan een defect van de oven. Kijk in de onderstaande tabel voor de oorzaken van de meest voorkomende problemen. Aangezien de grootte, de vorm en het materiaal van bakgerei rechtstreeks van invloed zijn op de bakresultaten, kan de beste oplossing bestaan in het vervangen van oud bakgerei dat door ouderdom en gebruik donkerder en kromgetrokken is geworden.

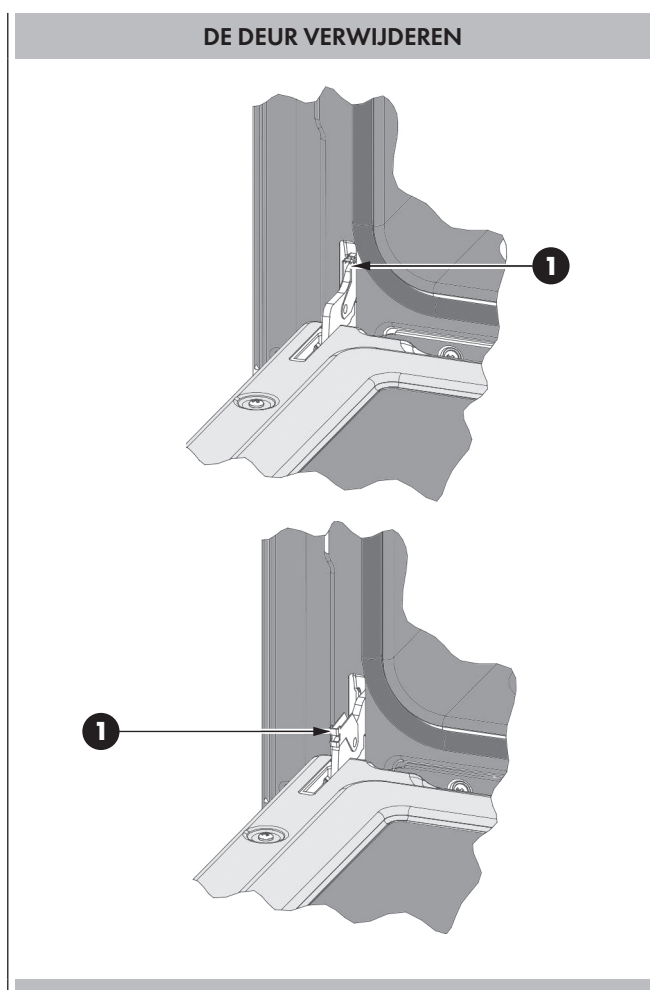
BAKPROBLEEM	OORZAAK
Voedsel wordt ongelijkmatig bruin	<ul style="list-style-type: none"> - Oven niet voorverwarmd - Aluminiumfolie op ovenrek of ovenbodem - Bakgerei te groot voor recept - Schalen die elkaar of de ovenwanden raken
Voedsel te bruin op de bodem	<ul style="list-style-type: none"> - Oven niet voorverwarmd - Gebruik van glazen, dof of donkergetinte metalen pannen - Verkeerde rekpositie - Schalen die elkaar of de ovenwanden raken
Het voedsel is droog of overmatig gekrompen	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te hoog - Baktijd te lang - Ovendeur vaak geopend - Schaal te groot
Het voedsel bakt of braadt te langzaam	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te laag - Oven niet voorverwarmd - Ovendeur vaak geopend - Goed afgesloten met aluminiumfolie - Schaal te klein
Taartkorsten worden niet bruin op de bodem of zijn doorweekt	<ul style="list-style-type: none"> - Baktijd niet lang genoeg - Gebruik van glanzend stalen pannen - Verkeerde rekpositie - Oventemperatuur te laag
De cake is bleek, plat en zal niet gaar zijn van binnen	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te laag - Onjuiste baktijd - Taart te vroeg getest - Ovendeur vaak geopend - Schaal te groot
Hoog in het midden met een barst bovenop	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te hoog - Baktijd te lang - Schalen die elkaar of de ovenwanden raken - Verkeerde rekpositie - Schaal te klein
De randen van de taartkorst zijn te bruin	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te hoog - Randen van de korst te dun

! LET OP

- Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is en de stroom naar de oven is uitgeschakeld voordat u de deur verwijdert. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of bandwonden.
- De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur is van glas.
- Voorzichtig behandelen om breuk te voorkomen.
- Pak alleen de zijkanten van de ovendeur vast. Pak het handvat niet vast, want het kan in uw hand schommelen en schade of letsel veroorzaken.
- Als u de ovendeur niet goed en stevig vasthoudt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel of productschade.

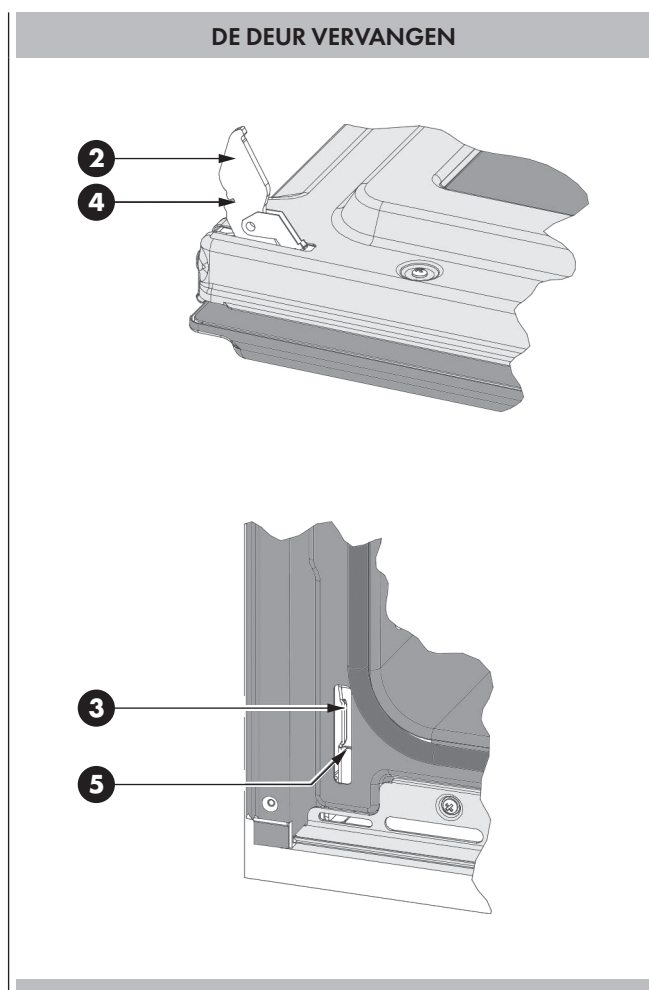
Deur verwijderen

1. Open de deur helemaal.
2. Klap de scharnierbeveiligingsclip op elk scharnier naar u toe (1).
3. Houd de deur aan beide zijden met beide handen stevig vast en sluit de deur.
4. Hou je stevig vast, de deur is zwaar.
5. Plaats de deur op een handige plaats.



De deur vervangen

1. Steek de bovenste armen (2) van beide scharnieren in de gleuven (3). De uitsparingen (4) moeten aan de lippen (5) haken.
2. Breng de scharnierbeveiligingsklemmen (1) weer op hun plaats.
3. Sluit en open de deur langzaam om er zeker van te zijn dat hij goed en stevig op zijn plaats zit.



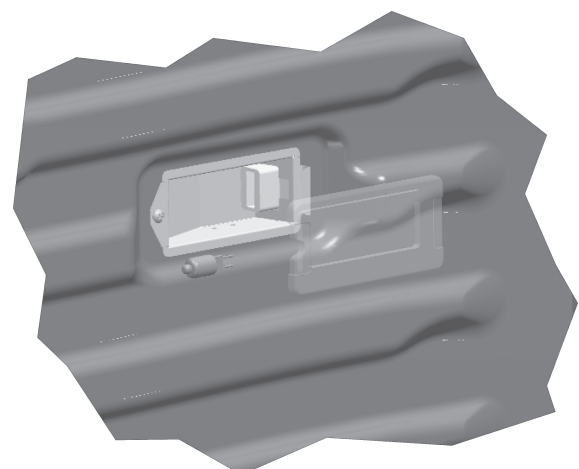
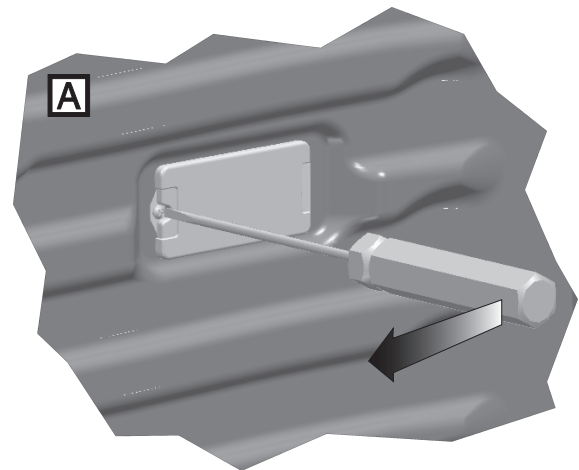
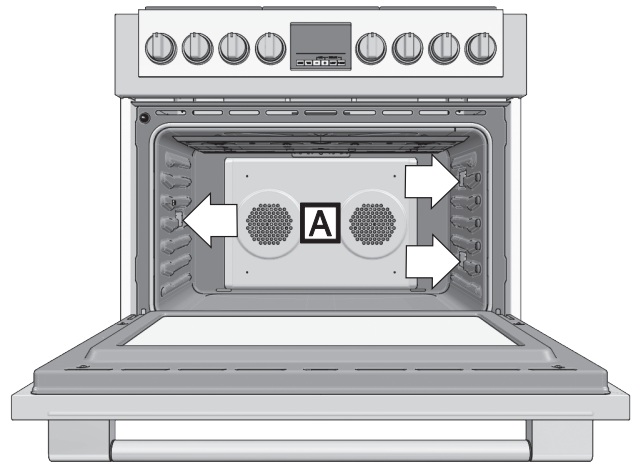
- Elke oven is uitgerust met drie halogeenlampen die zich in de zijwanden van de oven bevinden.
- De verlichting wordt ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend of wanneer de oven zich in een kookcyclus bevindt.
- Elke lichtassemblage bestaat uit een verwijderbare lens, een gloeilamp en een fittingbehuizing die op zijn plaats wordt gehouden. Zie de figuur op deze bladzijde.
- De vervanging van gloeilampen wordt beschouwd als een routine-onderhoudsbeurt.

Een gloeilamp vervangen

1. Lees de WAARSCHUWING op deze pagina.
2. Schakel de stroom uit bij de hoofdstroomvoorziening (zekering of onderbreker).
3. Verwijder de lens tussen schroef en glas met een schroevendraaier.
4. Verwijder de gloeilamp uit de fitting door eraan te trekken.
5. Vervang de lamp door een nieuwe. Vermijd het aanraken van de lamp met de vingers, aangezien olie van de handen de lamp kan beschadigen wanneer deze heet wordt.
6. De lamp is halogeen: gebruik er een met hetzelfde type controle Voltage en Wattage.
7. Zet het glas er weer op.
8. Vervang de reksteunen als die bij het ovenmodel zijn geleverd.

Schakel de Stroom bij de hoofdstroomvoorziening (zekering of onderbreker).

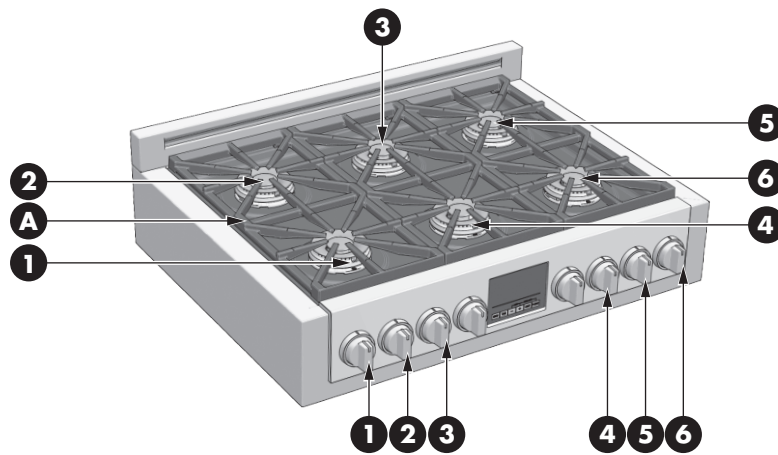
OVENLAMP



WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat de oven en de lampen afgekoeld is en de stroom naar de oven is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- De lenzen moeten op hun plaats zitten wanneer u de oven gebruikt.
- De lenzen dienen om de gloeilamp te beschermen tegen breken.
- De lenzen zijn gemaakt van glas. Voorzichtig behandelen om breuk te voorkomen. Gebroken glas kan verwondingen veroorzaken.

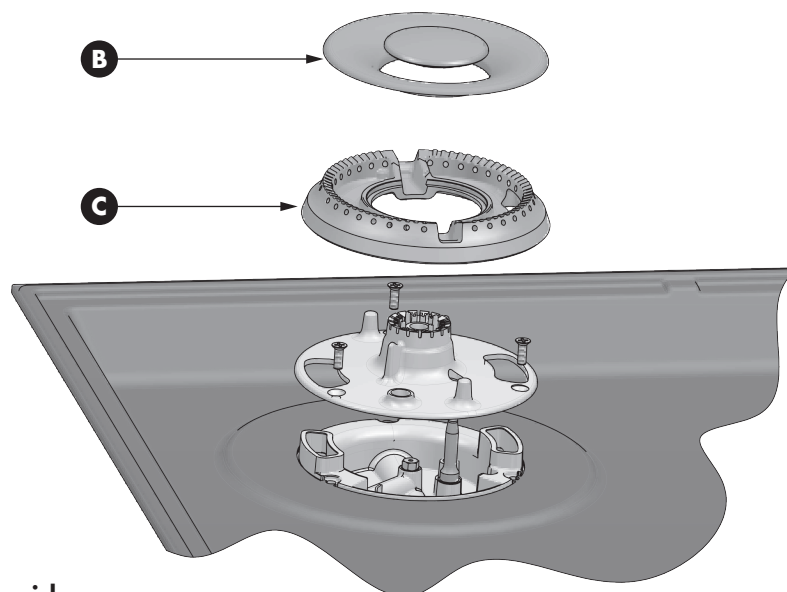
FORNUIS 36"



A - Roosters

BRANDER VERMOGEN: BTU/HR MODEL 36"	NG (Aardgas)	LP (Propana)
1 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BRANDER

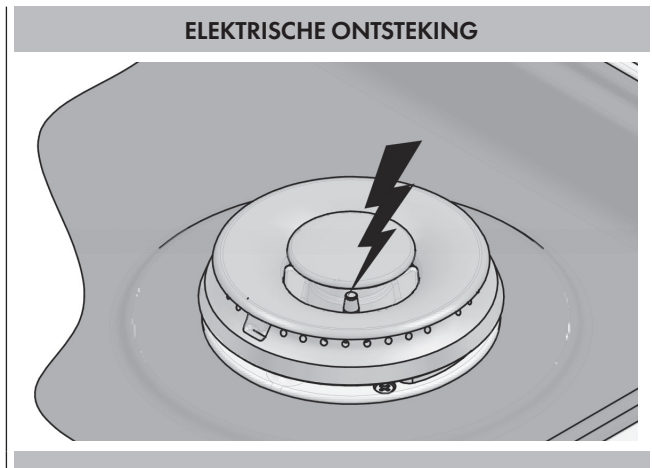


B - Branderdop
C - Brander Gasverspreider

Instelling gasregelknop

Elektrische gasontsteking

De gasbrander maakt gebruik van een elektrische ontstekingsinrichting die zich in de buurt van elke brander bevindt en ervoor zorgt dat de brander automatisch ontsteekt.



Modellen met automatische ontsteking

De elektronische zelfontsteking, die de oppervlaktebrander aansteekt wanneer de overeenkomstige regelknop wordt gedraaid, laat bij elke draaiing van de klep toe dat er voldoende gas stroomt om een vlam te ondersteunen.

Instellen:

- Duw en draai een knop tegen de klok in op een willekeurige stand, alle bougies zullen een klikkend geluid (vonk) produceren, maar alleen de brander met de regelknop ingesteld op het bereik - zal een vlam produceren.

WAARSCHUWING

- Gebruik een brander niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei op het rooster.
- Raak de brander niet aan als de ontstekers klikken (vonken).
- Laat de vlam van de brander niet verder reiken dan de rand van de pan.
- Zet alle knoppen uit als u niet kookt.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel of brand.

Gasbranders

Het ontwerp van de gasbranders van deze kookplaatmodellen biedt een aangename optie voor koken waarbij grootte, vermogen en sudderen van het grootste belang zijn.

Branders met twee vlamringen

Deze speciale brander heeft twee afzonderlijke vlamringen voor een volledige warmteregeling van hoog vermogen tot sudderen.

Instellen:

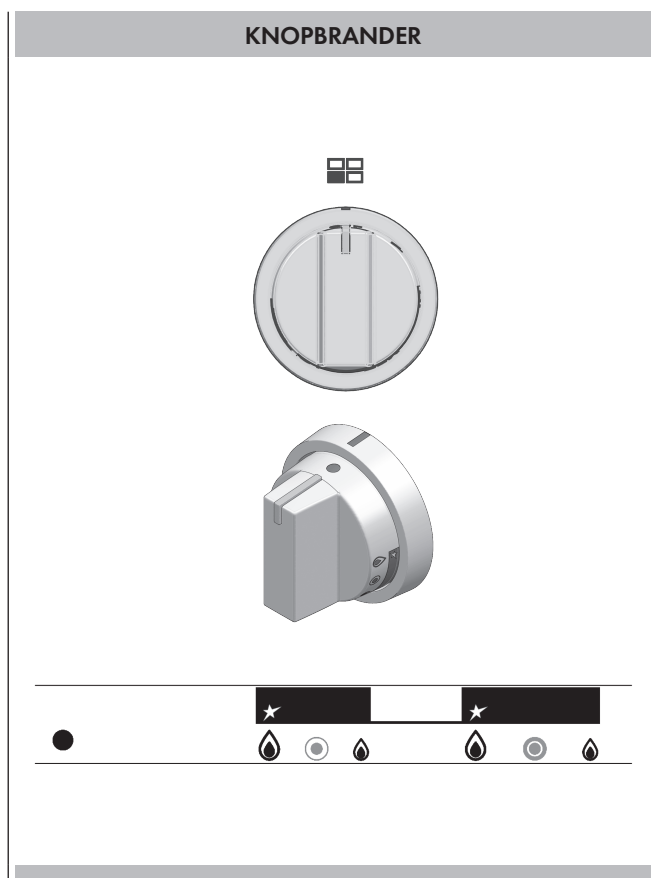
1. Duw en draai de knop tegen de wijzers van de klok in binnen het bereik van - , wanneer de brander wordt aangezet, zullen de hoofdvlam en de suddervlam beide ontsteken en aan blijven.
2. Stel de gewenste temperatuur in binnen het hoofdbereik - .

Sudderstand

Draai de knop verder tegen de wijzers van de klok in tot het bereik ' - SIMMER'. De buitenste vlamring gaat uit en de temperatuur kan alleen worden ingesteld met de binnenste vlamring.

De brander uitschakelen

Draai de knop met de wijzers van de klok mee tot aan de uit-stand. Zorg ervoor dat de vlam volledig dooft.



Vlammen van de brander

Zet elke brander aan. De vlammen moeten blauw van kleur zijn, zonder een spoor van geel. De vlammen van de brander mogen niet fladderen of van de brander wegwaaien. De binnenste kegel van de vlam moet tussen 1/2" en 3/4" lang zijn.

Super afgedichte oppervlakte branders



BELANGRIJK

Belemmer de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet. rond de branderroosterranden

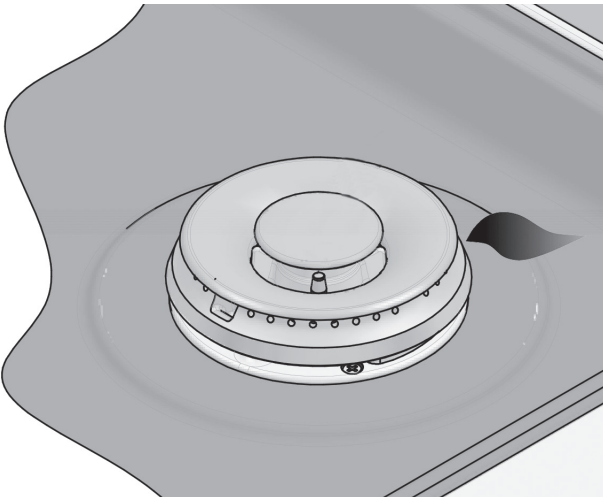
Branderkap en gasverdeler

Houd de branderdop en de gasverdeler altijd op hun plaats als u een oppervlaktebrander gebruikt. Een schone branderdop en spreider helpen slechte ontsteking en ongelijkmatige vlammen voorkomen. Reinig de onderdelen altijd na een lekkage en verwijder en reinig ze routinematig volgens het hoofdstuk "Algemene reiniging".

Branderbasis en injector

Het gas moet vrij door de injectoropening stromen om goed te kunnen branden. Houd dit gebied vrij van aarde en laat geen gemorste vloeistoffen, voedsel, schoonmaakmiddelen of andere materialen in de opening van de injectoropening terechtkomen. Bescherm het tijdens het schoonmaken.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING



Wees er zeker van als je de brander aansteekt:

- De gasverdeler zit goed op zijn plaats en de pen is goed uitgelijnd met de gleuf van de branderbasis.
- De kap zit goed op zijn plaats en de pen is goed uitgelijnd met de gleuf van de gasspreider.

Branderpoorten

Controleer de vlam van de brander af en toe. Een goede vlam is blauw van kleur, niet geel. Houd dit gebied vrij van aarde en laat geen gemorste vloeistoffen,

voedsel, schoonmaakmiddelen of andere materialen in Branderpoorten van de branderpoorten terechtkomen.

Gasbrander reinigen:



BELANGRIJK

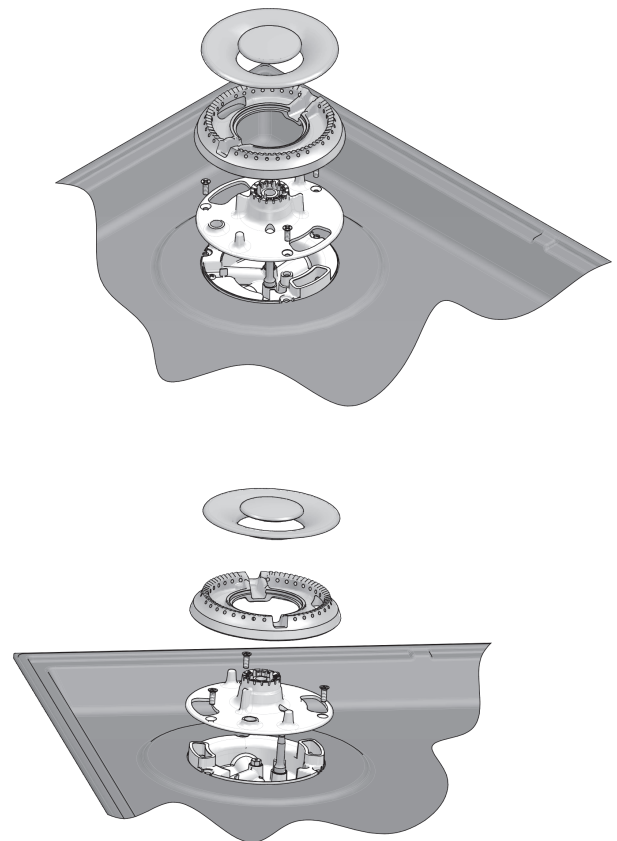
Voordat u begint met schoonmaken, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningselementen uit zijn en dat de kookplaat koel is.

1. Verwijder de branderkap van de branderbasis en reinig deze volgens het hoofdstuk reiniging.
2. Verwijder de branderverdeler.
Reinig de opening van de gasleiding en de branderopening volgens het hoofdstuk reiniging.
3. Reinig de brandervoet met een vochtige doek (houd het gebied rond de gasinspuiters vrij van reinigingsmiddelen en zorg dat er geen ander materiaal in de opening van de inspuiter terechtkomt).
4. Plaats de branderspreider en de kap terug en zorg ervoor dat de uitlijnpennen goed in de gleuven liggen.
5. Zet de brander aan.

Als de brander niet aangaat, controleer dan de uitlijning van de kap en de verdeler. Als de brander nog steeds niet aangaat, mag u de gasbrander niet zelf onderhouden.

Neem contact op met een opgeleide reparatiespecialist.

OPENGEWERKTE TEKENING VAN DE BRANDER



BELANGRIJK: Laat nooit leeg kookgerei staan op een hete kookplaat, een heet kookelement of een hete brander.

Ideaal kookgerei moet een vlakke bodem hebben, rechte zijanten, een goed passend deksel en het materiaal moet van gemiddelde tot zware dikte zijn. Ruwe afwerkingen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.

Aluminium en koper kunnen worden gebruikt als kern of basis in kookgerei. Wanneer het echter als basis wordt gebruikt, kan het permanente sporen achterlaten op de kookplaat of de roosters.

Het materiaal van het kookgerei bepaalt hoe snel en gelijkmatig de warmte wordt overgedragen, wat van invloed is op het kookresultaat. Een antiaanbaklaag heeft dezelfde kenmerken als het basismateriaal.

Zo zal bijvoorbeeld aluminium kookgerei met een antiaanbaklaag de eigenschappen van aluminium aannemen.

Gebruik de volgende tabel als leidraad voor de materiaalkenmerken van kookgerei.

Kenmerken van kookgerei

Aluminium:

Verwarmt snel en gelijkmatig.

Geschikt voor alle soorten koken. Een gemiddelde of zware dikte is het beste voor de meeste kooktaken.

Gietijzer:

Verwarmt langzaam en gelijkmatig.

Goed om te bakken en te braden. Houdt de warmte vast voor langzaam koken.

Keramisch of Keramisch glas:

volgende de instructies van de fabrikant.

Verwarmt langzaam, maar ongelijkmatig. Ideale resultaten op lage tot middelhoge warmtestanden.

Koper:

Verwarmt snel en gelijkmatig.

Aardewerk:

volgende de instructies van de fabrikant.

Gebruik op een lage warmte stand.

Porselein email op staal of gietijzer:

Zie roestvrij staal of gietijzer.

Roestvrij staal

Verwarmt snel, maar ongelijkmatig. Een kern of basis van aluminium of koper op roestvrij staal zorgt voor een gelijkmatige verwarming.

De diameter van de pan komt overeen met de grootte van de vlam

De vlam moet even groot zijn als de bodem van de pan of kleiner. Gebruik geen kleine pannetjes met een hoge vlam, want dan kunnen de vlammen langs de wanden van de pan omhoog slaan. Te grote pannen die twee branders overspannen, worden van voor naar achter geplaatst, niet van links naar rechts.

Gebruik uitgebalanceerde pannen

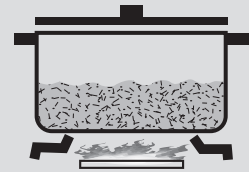
De pannen moeten horizontaal op het rooster van de kookplaat staan zonder te schommelen. Zet de pan boven de brander.

Gebruik een deksel dat goed past

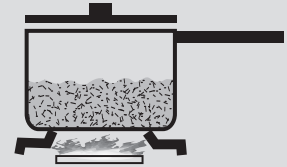
Een goed passend deksel helpt de kooktijd te verkorten. Pannen met vlakke, zware bodem zorgen voor gelijkmatige warmte en stabiliteit.



WAARSCHUWING



GEBALANCEERDE PAN



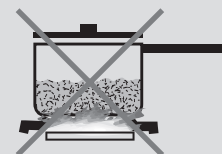
HOL



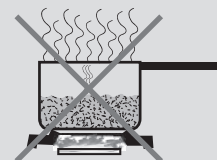
BOL



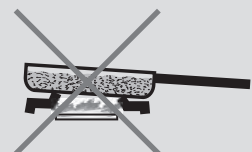
VLAM TE GROOT VOOR PAN
GROOTTE



GEBRUIK DEKSELS DIE GOED
PASSEN

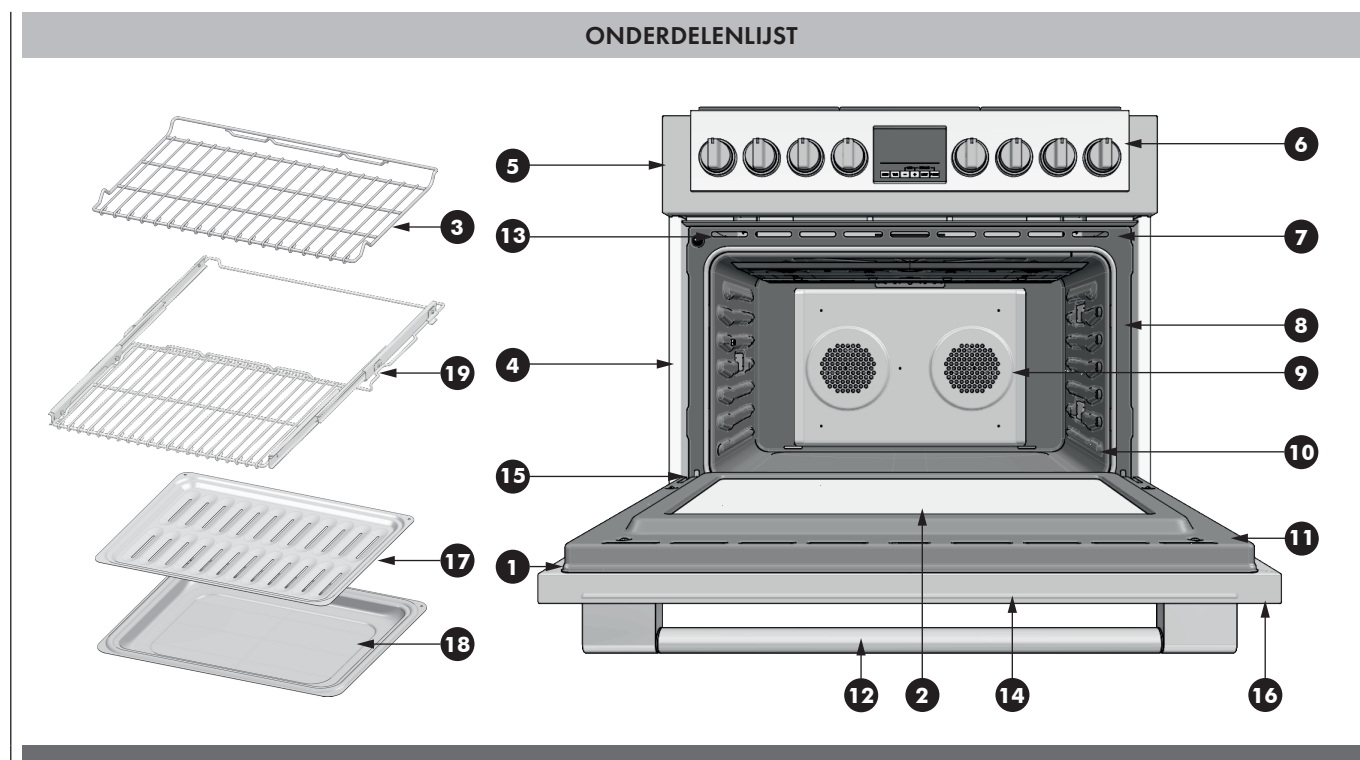


ONGEBALANCEERDE PAN



De ovenreinigingskaart gebruiken

1. Zoek het nummer van het onderdeel dat gereinigd moet worden in de illustratie op deze pagina.
2. Zoek de naam van het onderdeel in de tabel.
 - Gebruik de reinigingsmethode in de linkerkolom als de oven een gekleurde emailafwerking heeft.
 - Gebruik de reinigingsmethode in de rechterkolom als de oven van roestvrij staal is.
3. Zet de letter bij de schoonmaakmethode op de volgende bladzijde.



Reinigingsoverzicht

Deel	Reinigingsmethode		Deel	Reinigingsmethode			
	Geëmailleerd	Roestvrij staal		Geëmailleerd	Roestvrij staal		
1	Deurkozijn	D	G	11	Interieur Ovendeur	E	E
2	Interieur ovenvensters	F	F	12	Ovenhandvat	G	G
3	Verwijderbare Ovenrekken	A of E	A of E	13	Deur Koelventilatie	E	E
4	Rand van geleider	G	G	14	Deur Voorkant	C&D	C&G
5	Rand bedieningspaneel	G	G	15	Ovenafwerking	D	D
6	Bedieningspaneel:	D	G	16	Einddoppen	D	G
7	Oven Koelventilatiegaten	D	D	17	Braadpan rek	E	E
8	Oven Front Frame	E	E	18	Braadpan onderkant	E	E
9	Oven holte	E	E	19	Uitschuifbaar rek	A	A
10	Gaasafdichting	B	B				

De hele oven kan veilig worden schoongemaakt met een zeepsopje, afgespoeld en afgedroogd. Als er hardnekkig vuil achterblijft, volgt u de aanbevolen reinigingsmethoden hieronder.

- Gebruik altijd het mildste reinigingsmiddel dat geschikt is voor de klus.
- Wrijf metalen afwerkingen in de richting van de nerf.
- Gebruik schone, zachte doeken, sponzen of papieren handdoeken.
- Spoel grondig met een minimum aan water, zodat het niet in de deursleuven druppelt.
- Droog om watervlekken te voorkomen.

De hieronder vermelde reinigingsmiddelen geven aan welke soorten producten kunnen worden gebruikt en worden niet aanbevolen. Gebruik alle producten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Deel	Reinigingsmethode
A Verchroomd	Was het met heet, sopig water. Grondig afspoelen en drogen. Of zachtjes wrijven met Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® of S.O.S.® pads volgens voorschrift. Easy Off® of Dow® Oven Reinigingsmiddelen (koude ovenformule) kunnen worden gebruikt, maar kunnen verdonkering en verkleuring veroorzaken. De rekken kunnen in de oven worden gereinigd tijdens de zelfreinigingsmodus. Verchroomde rekken zullen echter hun glanzende afwerking verliezen en permanent veranderen in een metaalgrijs.
B Glasvezel gebreid	MAAK DE PAKKING NIET MET DE HAND SCHOON.
C Glas	Spuut eerst Windex® of Glass Plus® op een doek en veeg het dan schoon. Gebruik Fantastik® of Formula 409® om vetspatten te verwijderen.
D Geverfd	Reinig met heet sop of breng Fantastik® of Formula 409® eerst aan op een schone spons of papieren handdoek en veeg het schoon. Vermijd het gebruik van poedervormige reinigingsmiddelen en staalwolpads.
E Porselein	Veeg zure vlekken zoals vruchtensap, melk en tomaten onmiddellijk op met een droge handdoek. Gebruik geen bevochtigde spons of handdoek op heet porselein. Na afkoelen reinigen met heet sop of Bon-Ami® of Soft Scrub® op een vochtige spons aanbrengen. Afspoelen en drogen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik voorzichtig Brillo® of S.O.S.® pads. Het is normaal dat porselein gaat craqueleren (fijne lijntjes) naarmate het ouder wordt, door blootstelling aan hitte en voedselaarde.
F Reflecterend glas	Schoonmaken met heet, sopig water en een spons of plastic scrubber. Hardnekkige vlekken inwrijven met azijn, Windex®, ammonia of Bon-Ami®. GEEN SCHUURMIDDEL GEBRUIKEN.
G Roestvrij	Veeg of wrijf altijd met nerf. Reinigen met een zeepsopje, daarna afspoelen en afdrogen. Of veeg af met Fantastik® of Formula 409® op een papieren doekje gespoten. Bescherm en poets met Stainless Steel Magic® en een zachte doek. Verwijder watervlekken met een doek die is bevochtigd met witte azijn. Gebruik Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® of RevereWare Stainless Steel Cleaner®, om hitteverkleuring te verwijderen.

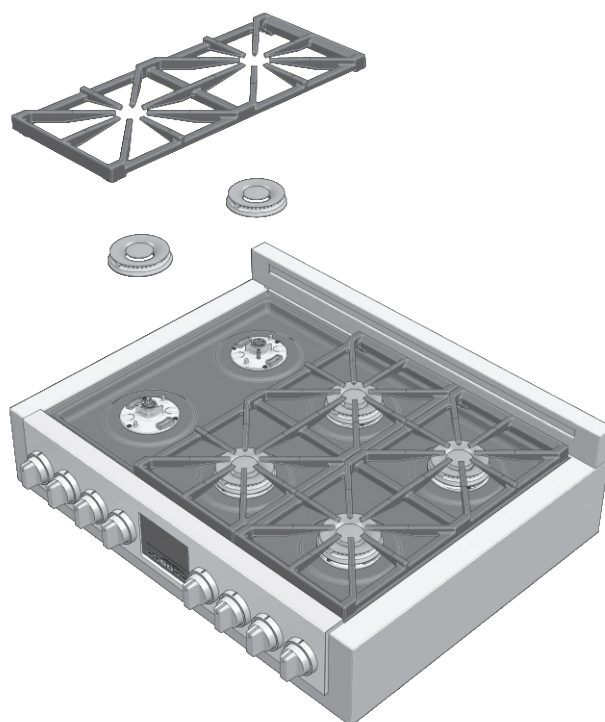
Het hele fornuis kan veilig worden schoongemaakt door te vegen met een zeepsopje, afgespoeld en afgedroogd. Als er hardnekkig vuil achterblijft, volgt u de aanbevolen reinigingsmethoden hieronder.

! LET OP

- Voordat u schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat de branders zijn uitgeschakeld en de roosters koel zijn.
- Gebruik altijd het mildste reinigingsmiddel dat geschikt is voor de klus. Gebruik schone, zachte doeken, sponzen of papieren handdoeken.
- Wrijf roestvrij staal afwerkingen in de richting van de nerf. Veeg droog om watervlekken te voorkomen.
- Reinig afneembare kookplaatonderdelen niet in een zelfreinigende oven.
- Plaats na het schoonmaken alle onderdelen op hun juiste plaats voordat u de kookplaat gebruikt.

De hieronder en op de volgende bladzijde aanbevolen reinigingsmiddelen geven de soorten reinigingsmiddelen aan en vormen geen aanbeveling van een bepaald merk. Gebruik alle producten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

HET FORNUIS REINIGEN



Kookplaat Onderdeel / Materiaal Voorgestelde Reinigingsmiddelen

Onderdelen en materialen	Voorgestelde reinigingsmiddelen	Suggesties/herinneringen
Brander basis (Gegoten aluminium)	Vochtige doek.	Houd het gebied rond de gasinspuiters vrij van reinigingsmiddelen en zorg dat er geen ander materiaal in de opening van de inspuiter terechtkomt.
Gasverdeler (Gegoten aluminium)	Afwasmiddel en heet water; afspoelen en drogen. Stijve nylon borstel om de poortopeningen schoon te maken. Schurende reinigingsmiddelen: Revere ware® metaalpoets. Gebruik volgens de aanwijzingen op de verpakking Brillo® of S.O.S.® pads. Afspoelen en drogen.	Wrijf lichtjes, in een cirkelvormige beweging. Aluminium reinigers kunnen het oppervlak dof maken. Om de poortopening schoon te maken, gebruikt u een tandenborstel of een rechtgebogen paperclip. Zorg ervoor dat u de vorm van de poorten niet beschadigt/vergroot.
Gasverdeler (Koper)	Was ze in een heet sopje, spoel ze af en droog ze. Gebruik een stijve nylon borstel of een paperclip met een recht uiteinde om de inkepingen van een vlamverdeler vrij te maken.	Wrijf lichtjes, in een cirkelvormige beweging. Koperreinigers kunnen het oppervlak dof maken. Om de poortopening schoon te maken, gebruikt u een tandenborstel of een rechtgebogen paperclip.
Branderkap en rooster (Porselein email op gietijzer)	Niet schurende reinigingsmiddelen: Heet water en afwasmiddel, Fantastisch, Formule 409. Afspoelen en drogen onmiddellijk kunnen worden. Niet schurende reinigingsmiddelen: Bon Ami® en Soft Scrub®. Schurende reinigingsmiddelen voor hardnekkige vlekken: met zeep gevulde staalwolpad.	De roosters zijn zwaar; til ze voorzichtig op. Plaats op een beschermde ondergrond. Blaren/korstjes/scheurtjes komen vaak voor als gevolg van de extreme temperaturen op roostervingers en snelle temperatuurwisselingen. Gemorst eten met zuur en suiker tasten het glazuur aan. Verwijder de grond onmiddellijk. Schurende reinigingsmiddelen die te krachtig of te vaak worden gebruikt, kunnen uiteindelijk het glazuur aantasten.

Onderdelen en materialen	Voorgestelde reinigingsmiddelen	Suggesties/herinneringen
Buitenafwerking (Porselein email)	Heet sop: afspoelen en goed afdrogen. Niet schurende reinigingsmiddelen: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Niet schurende reinigingsmiddelen: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Vloeibare reinigers: Kleen King®, Soft Scrub®	Gemorst eten met zuur en suiker tasten het porselein email aan. Verwijder de grond onmiddellijk. Gebruik geen spons of handdoek op heet porselein. Oefen altijd minimale druk uit met schurende reinigingsmiddelen.
Bedieningsknoppen (Roestvrij staal)	Heet sop: afspoelen en onmiddellijk kunnen worden afdrogen. Indien nodig, verwijder de knoppen (recht omhoog tillen).	Laat de knoppen niet weken. Gebruik geen schurende schuurmiddelen of reinigingsmiddelen. Forceer de knoppen niet op de as van de klep. Trek de knoppen recht van het bedieningspaneel om ze te verwijderen. Wanneer u de knoppen vervangt, moet u ervoor zorgen dat de knoppen in de OFF-stand staan. Verwijder de zittingen onder de knoppen niet.
Buitenafwerking (Roestvrij staal)	Niet schurende schoonmaakmiddelen: Heet water en afwasmiddel. Fantastic®, Formula 409®. Afspoelen en drogen onmiddellijk kunnen worden. Poetsmiddel: Stainless Steel Magic® om de afwerking te beschermen tegen vlekken en putjes; verfraait het uiterlijk. Vlekken van hard water: Huishoud witte azijn. Niet schurende reinigingsmiddelen: Kleen King® vloeibaar reinigingsmiddel voor roestvrij staal, Cameo® aluminium en roestvrij staal, Bon Ami®. Verkleuring door hitte: Bar Keepers Friend®.	Roestvrij staal is bestand tegen de meeste voedselvlekken en pitvlekken, op voorwaarde dat het oppervlak schoon en beschermd wordt gehouden. Laat nooit voedselvlekken of zout gedurende enige tijd op roestvrij staal achter. Wrijf lichtjes in de richting van de polijstlijnen. Chloor of chloorverbindingen in sommige reinigingsmiddelen zijn corrosief voor roestvrij staal. Controleer voor gebruik de ingrediënten op het etiket. Oefen altijd minimale druk uit met schurende reinigingsmiddelen vooral op graphics.
Ontstekers (keramisch)	Voorzichtig afvegen met een wattenstaafje bevochtigd met water, ammoniak of Formula 409®. Schraap de etenresten er voorzichtig af met een tandenstoker.	Voorkom dat er te veel water op de ontsteker komt. Een vochtige ontsteker zorgt ervoor dat de brander niet aangaat. Verwijder pluisjes die na het schoonmaken achterblijven.

Controleer het volgende voordat u contact opneemt met de service om onnodige servicekosten te voorkomen.

Oven Probleem	Probleemoplossende Stappen
Het ovensdisplay blijft UIT	Schakel de stroom uit bij de hoofdstroomvoorziening (zekering of onderbreker). Zet de hoofdschakelaar weer aan. Als de toestand aanhoudt, bel dan een erkende servicedienst.
De koelventilator blijft draaien nadat de oven is uitgeschakeld	De ventilator schakelt automatisch uit wanneer de elektronische componenten voldoende zijn afgekoeld.
Oven temperatuur is te warm of te koud	De oventhermostaat moet worden afgesteld. Zie Oventemperatuur kalibreren, pagina 28.
Ovenlampje werkt niet goed	Vervang de gloeilamp of plaats deze opnieuw indien deze los zit of defect is. Zie pagina 32. Raak het glas van de gloeilamp niet met blote vingers aan, aangezien vingerolie ertoe kan leiden dat gloeilampen voortijdig doorbranden.
Ovenlampje blijft branden	Controleer op obstructies in de ovendeur. Kijk of het scharnier verbogen is of de deurschakelaar kapot.
Kan lenskap op lampje niet verwijderen	Er kan zich vuil hebben opgehoopt rond de lenskap. Veeg het gebied rond de lenskap af met een schone droge handdoek voordat u probeert de lenskap te verwijderen.
Overmatig vocht	Als u de bakstand gebruikt, verwarmt u de oven eerst voor. Convectie bakken en convectie roosteren elimineert alle vocht in de oven (dit is een van de voordelen van convectie).
Porselein chips	Wanneer ovenrekken worden verwijderd en teruggeplaatst, kantel de rekken dan altijd naar boven en forceer ze niet om te voorkomen dat het porselein afbreekt.
Ontsteking werkt niet	
Is de stekker uit het stopcontact?	Steek de stekker in een geaard 3-polig stopcontact.
Is er een zekering gesprongen of een stroomonderbreker geactiveerd?	Vervang de zekering of reset het circuit.
Oppervlaktebranders werken niet	
Is dit de eerste keer dat de oppervlaktebranders gebruikt worden?	Draai een van de oppervlaktebranderknoppen aan om lucht uit de gasleidingen te laten ontsnappen.
Is de regelknop goed ingesteld?	Druk de knop in voordat u hem op een stand zet.
Zijn de branderpoorten verstopt?	Zie het hoofdstuk "Super afgedichte oppervlaktebranders".
De vlammen van de oppervlaktebrander zijn ongelijkmatig geel en/of luidruchtig	
Zijn de branderpoorten verstopt?	Zie het hoofdstuk "Super afgedichte oppervlaktebranders".
Zijn de branderdoppen goed geplaatst?	Zie het hoofdstuk "Super afgedichte oppervlaktebranders".
Wordt er propaangas gebruikt?	Het toestel is misschien verkeerd omgebouwd. Neem contact op met een servicetechnicus.
Oppervlaktebrander maakt ploppende geluiden	
Is de brander nat?	Laten drogen.
Zijn de dop en de gasverdeler correct geplaatst?	Zorg dat de uitlijnpennen goed zijn uitgelijnd zie het hoofdstuk "Supergesealde Oppervlakte Branders".
Overmatige hitte rond kookgerei op kookplaat	
Is het kookgerei de juiste maat?	Gebruik kookgerei dat ongeveer even groot is als het kookoppervlak, het element of de oppervlaktebrander. Kookgerei mag niet meer dan 2,5 cm buiten de kookzone uitsteken.
Kookplaat kookt niet zoals verwacht	
Wordt het juiste kookgerei gebruikt?	Zie het gedeelte "Kookgerei".
Staat de regelknop op het juiste warmteniveau?	Zie het gedeelte "De regelknoppen instellen".

Controleer "Problemen oplossen" voordat u contact opneemt met de service. Het kan u de kosten van een onderhoudsbeurt besparen. Als u nog steeds hulp nodig hebt, volg dan de onderstaande instructies. Als u belt, vermeld dan de aankoopdatum en het volledige model- en serienummer van uw toestel. Deze informatie zal ons helpen beter op uw verzoek te reageren.

Dienstgegevensrecord

Voor informatie over geautoriseerde service of onderdelen, zie **GARANTIE**

Voor de plaats van de seriële markering, zie blz 2. Het is nu een goed moment om deze informatie in de hieronder bedoelde ruimte te noteren.

Bewaar uw factuur voor garantiebevestiging.

Dienstgegevensrecord

Modelnummer _____

Serienummer _____

Datum van installatie of ingebruikneming _____

Lined area for notes consisting of 24 horizontal lines.

FULGOR MILANO
